



Iztapalapa, Ciudad de México, 25 de enero de 2025

BOL. 148/250125

LLEGA LA TRADICIONAL FERIA DEL TAMAL 2025 A LA MACROPLAZA DE IZTAPALAPA

- *Anunció la alcaldía que del 27 de enero al 2 de febrero se realizará la 14 edición de la Feria donde se podrán degustar los tradicionales tamales verdes, rojos, de mole, de rajas o de dulce*
- *También incluirá en su menú tamales exóticos y gourmet: de nopal, de frijoles, de champiñones, de cochinita, de camarón y de queso con zarzamora, entre otros*
- *Los tamales son un platillo que se remonta a la época prehispánica de México; también se preparaban para agradecer la fertilidad de la tierra, en cualquier evento social y como ofrenda a los muertos*

La alcaldía Iztapalapa, que encabeza Aleida Alavez Ruiz, informó sobre la realización de la 14 edición de la Feria del Tamal 2025 en esta alcaldía, del 27 de enero al 2 de febrero.

Se explicó que en la feria, que se realizará del 27 de enero al 2 de febrero en la macroplaza de la alcaldía, participarán expositores de todo el país que comercializarán tamales desde los más comunes hasta los más sofisticados que harán las delicias de todos los paladares.

La 14ava feria es la oportunidad ideal para lanzarse por las famosas ¡guajolotas! Y no será necesario esperar al Día de la Candelaria para disfrutar de los tradicionales tamales verdes, rojos, de mole, rajas o de dulce.





La cita para las y los iztapalapenses, así como de las y los vecinos de las hermanas alcaldías de la Ciudad de México o de otras entidades federativas, será la Macroplaza de la de demarcación, que se ubica en el cruce de las calles Ayuntamiento y Aldama, en el Barrio San Lucas.

En la tradicional Feria del Tamal, que tendrá un horario de 9:00 a 22:00 horas y su entrada es gratuita, la oferta gastronómica incluirá todas las formas posibles de comer tamal, ya que se podrá elegir entre los tradicionales tamales de hoja de maíz o los deliciosos tamales oaxaqueños, incluso, hasta tamales fritos.

También se distingue esta Feria por incluir en su menú tamales exóticos y gourmet; de nopal, de frijoles, de champiñones, de cochinita pibil, de camarón y de queso con zarzamora, entre otros.

A decir de la organización que agrupa a 45 productores de Iztapalapa, en esta edición 14 habrá una gran diversidad de antojitos mexicanos y bebidas que estarán disponibles para todo tipo de paladar exigente.

Pero tampoco pueden faltar desde los uchepos, corundas y las llamados “embruados”, que son rellenos de camarón en salsa a la diablo, ya que por creatividad no se para.

Hay que recordar que los tamales son una de las preparaciones en México más tradicionales y que su relleno depende de la zona y estado del país; siempre los hay dulces o salados, y cada vez hay diversas recetas con los que se busca sorprender hasta los paladares más exigentes.

El tamal, según la gastronomía, es un alimento mexicano hecho a base de maíz, relleno de diversos ingredientes, cocido en un paquete de hojas vegetales que lo mismo pueden ser de milpa o de maíz, plátano, carrizo, chilaca o papatla.





Los hay de semilla de huauzontle, frijol con rajas, rellenos de carne de puerco o pollo en sofisticadas salsas; también hay de zanahoria y papa picadas, chícharos, pimienta y hasta huevo cocido; de igual manera los hay de sabores dulces como de piña con rompopo, piñón con biznaga, dulce de cacahuete, entre otros sabores.

A decir de algunos culinarios, existen unas 500 recetas a base de tamales en todo el país, que derivan en unas 3 mil o 4 mil preparaciones, según costumbres familiares, invenciones y adaptaciones.

Los tamales, de acuerdo a algunos cronistas en la materia, son un platillo que se remonta a la época prehispánica de México; se dice que eran un alimento para las grandes fiestas, también se preparaban para agradecer la fertilidad de la tierra, en cualquier evento social y como ofrenda a los muertos. Este tamal era más firme y apelmazado, elaborado con verduras como calabaza, chile y maíz, productos tradicionales de nuestro país.

Después de la Conquista este platillo fue adaptándose y complementando su fisonomía e ingredientes, pues se incluyeron los que provenían de Europa, quienes actualmente aportan el sabor que conocemos; es el caso de la manteca así como la carne de cerdo, en sustitución de verduras como calabaza, quelites y elotes.

En fin, que si aún no sabe dónde celebrar el 2 de febrero, sin salir de la capital del país, vengán –con bolillo o telera- a la Feria del Tamal de Iztapalapa, donde podrá disfrutar de los diversos tamales y atoles de diferentes sabores, y deleitarse con música en vivo y actividades para toda la familia, que harán que este evento sea único e inolvidable.

--O--

