Versión vigente No. 03
19 de Febrero de 2014
Comunicado de Medios número 502 Sólo Informativo

CONTINÚA EN METEPEC FESTIVAL DE LA GUELAGUETZA

· **Arte culinario ancestral, diseños y sabores únicos, ofrecen a los visitantes una grata experiencia**

Metepec, Estado de México, 21 de agosto de 2014. En el corazón del Pueblo Mágico, el Festival de la Guelaguetza alberga 20 puestos que permiten conocer las raíces de uno de los estados con mayor diversidad cultural en la República Mexicana.

Orgullosa de su tierra natal, la oaxaqueña Deysi Avendaño Ortiz comparte con el público la tradición heredada en su familia, que consiste en la elaboración de una amplia gama de dulces, acompañados de café y chocolate.

Aromas suaves y exquisitos de dulces, chocolate, café, moles, quesillo, chapulines o totopos invitan a los sentidos a conocer las ocho regiones étnicas en las que se divide Oaxaca y que nutren con sus tradiciones el Festival de la Guelaguetza.

Crissel Avendaño Ortiz, comerciante en este festival, explica que niños y adultos pueden saborear los muy oaxaqueños *molotes*, que son una tortilla pequeña rellena de papa y chorizo, con pasta de frijol y queso, o las *tlayudas*, tortillas grandes preparadas con el asiento de las carnitas, pasta de frijol negro, lechuga, quesillo y chorizo o tasajo, al comal o al carbón.

No podían faltar los trajes únicos y exclusivos, bordados a mano por artesanos que destacan la identidad de cada una de las regiones de ese estado en donde se pueden encontrar cuatro tipos de indumentarias: del diario, de gala, media gala y luto, explicó Omar Briga Martínez, originario de Mitla.

El Festival de la Guelaguetza cerrará el domingo a las 17:00 horas con la participación de sus reconocidos danzantes, quienes interpretarán bailes tradicionales en la Plaza Juárez, en el centro de Metepec.