**“2023. Año del Septuagésimo Aniversario del Reconocimiento del Derecho al Voto de las Mujeres en México”**

Toluca de Lerdo, Estado de México; a 6 marzo de 2023

**DIP. MARCO ANTONIO CRUZ CRUZ PRESIDENTE DE LA H. “LXI” LEGISLATURA DEL ESTADO DE MÉXICO**

**P R E S E N T E**

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 51 fracción II, 57 y 61 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México así como 38 fracción IV, 79 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de México; quien suscribe Diputada **Paola Jiménez Hernández**, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional, me permito someter a la consideración de esta Honorable Legislatura, **Iniciativa de Decreto por la que se establece el primer domingo de abril de cada año, como el “Día del huarache toluqueño”,** con base en la siguiente:

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

En el marco de los 500 años de la fundación de Toluca, capital del Estado de México, resulta imperante resaltar su basta riqueza cultural, que se refleja a través de su arquitectura, museos, teatros, estadios, tradiciones y variedad culinaria, que merecen no sólo reconocimiento local sino estatal al instalarse en la capital de la entidad mexiquense. Al ser tan significativos, generan identidad con nuestra ciudad y nuestras raíces, no sólo como el lugar en donde vivimos sino en el que nos desarrollamos nosotros y nuestras familias en todos los aspectos, en afán de construir un ambiente de paz y sana convivencia.

En este tenor vale la pena destacar que la UNESCO, nombró a la gastronomía mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad desde 2010 y aunado a ello, se encuentra en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la

**“2023. Año del Septuagésimo Aniversario del Reconocimiento del Derecho al Voto de las Mujeres en México”**

Humanidad, la cual protege a los elementos que han sobrevivido al mestizaje cultural y al paso del tiempo, lo cual los convierte en elementos históricos que incluyen tanto a elementos como saberes y sabores que han sido testigos de las técnicas ancestrales tradicionales.

Toluca, tiene fama de ser una región gastronómica que va desde el chorizo, la barbacoa de horno, el mixiote, la sopa de hongos, el taco de plaza, los tamales, el obispo, el taco de plaza etc. Todos ellos nos ofrecen una diversidad amplia de sabores, texturas y colores, que han sido utilizados desde épocas prehispánicas. El ya tradicional *huarache toluqueño,* es un plato típico cuya forma hace alusión al calzado prehispánico que hasta el día de hoy se sigue utilizando, es una composición de un maíz selecto vuelto tostada de aproximadamente 30 cm de largo, cubierto por una fina capa de frijoles refritos, cilantro, cebolla, nopales y salsa al gusto, fusión que se ha incrustado no solo en el gusto de las los toluqueños, sino de las personas que transitan y vistan de todas partes del mundo, el municipio y que se ha vuelto un atractivo gastronómico para el turismo, por esto, es necesario reforzar su importancia y promover su consumo.

En este punto, debemos reconocer la importancia del maíz como parte de la cocina y la cultura mexicana, pues es utilizado en una gran variedad de platillos gracias a su valor nutrimental, pues aporta proteínas, grasas, carbohidratos, calcio, fósforo, magnesio, hierro, potasio y vitaminas A, E y B3. Por tanto, su consumo, no sólo es una ya tradicional manera de deleitarse el paladar sino que fomenta el buen comer y la ingesta de valores nutricionales. Como resultado, el huarache, además de tener un precio bastante accesible y por ende, competitivo, ya que aporta un valor nutrimental muy por encima de una *hamburguesa* o *hot dog*, al ser sus ingredientes ricos en proteína, vitaminas y minerales en cada elemento prehispánico que, al conjugarse, crean este patrimonio gastronómico único de la ciudad de Toluca.

Aunque algunos artículos refieren que una mujer de nombre Carmen Gómez Medina,

**“2023. Año del Septuagésimo Aniversario del Reconocimiento del Derecho al Voto de las Mujeres en México”**

fue la inventora del huarache en la Ciudad de México en 1935, se debe aclarar que, ella utilizaba carne y demás ingredientes que son distintos al del huarache toluqueño, el cual cuenta con su propia historia. Diversos testimonios del barrio, nos hablan de que *doña Bernardina*, hace casi 100 años iniciaba con la venta del mítico platillo en la capital mexiquense, otras versiones explican que este rico alimento, en su metamorfosis toluqueña, data de la época postrevolucionaria y, por tanto, en el municipio de Toluca lleva al menos 80 años deleitando los paladares de quien lo prueba.

Un artículo realizado por *Criterio Noticias*, redactado por Carlos Viesca González, profesor investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, reveló que la venta del antojito popular es el sustento de 500 familias del famoso barrio de *La Teresona*, que es también uno de los barrios más representativos de los llamados tradicionales y que vale la pena destacar, por el papel imperante que ha formado dentro de la conformación de espacios habitacionales en Toluca.

Al día de hoy, se puede palpar que el gobierno del Estado de México ha puesto especial énfasis en recuperar espacios públicos, volviéndolos áreas verdes de uso común, como es el caso del nuevo *Parque de la ciencia Fundadores* y la próxima renovación de la *Plaza de los Mártires*, ubicada en el corazón de la capital y rodeada por la Teresona. Por lo anterior, es preciso abonar a la recomposición del tejido social, aprovechando que existen lugares dónde hacerlo y desde donde se puede impulsar como merece uno de los alimentos más tradicionales de la zona.

Actualmente, podemos encontrarlo al salir de la mítica bombonera cada que hay partido de los *diablos rojos de Toluca*, los degustamos también cada domingo a las afueras de las iglesias cuando es hora de misa, en la Alameda central, diaria y principalmente en los jardines de Paseo Matlatzincas. La mayoría de los comerciantes dedicados a la elaboración y venta del huarache se encuentran en la

**“2023. Año del Septuagésimo Aniversario del Reconocimiento del Derecho al Voto de las Mujeres en México”**

informalidad, lo que supone en riesgo su permanencia, por lo que es labor de sociedad y gobierno, preservarlos y promover su consumo, ya que generan identidad, derrama económica y una alimentación sana cuando se trata de un snack.

Además, vale la pena mencionar que, en gran medida y además de sus saberes culinarios, las mujeres (madres, esposas, hermanas e hijas) juegan un papel predominante en la promoción de la cultura de la preservación, promoción y conservación del tradicional huarache. Por eso, es que se acude ante esta soberanía, para que respalden la presente iniciativa en donde no sólo va el sustento, dedicación y corazón de cientos de comerciantes, sino el de los mexiquenses, al contar con un producto que nos hace compartir en familia tanto en los jardines de la Alameda, como en el centro histórico y lugares más emblemáticos de la ciudad. En concordancia, debe ser digno de reconocimiento e impulso para no perder nuestras tradiciones y fortalecer a las familias que dedican su vida a su preparación para el deguste de los habitantes y visitantes del municipio de Toluca.

**A T E N T A M E N T E**

**DIP. PAOLA JIMÉNEZ HERNÁNDEZ**

**“2023. Año del Septuagésimo Aniversario del Reconocimiento del Derecho al Voto de las Mujeres en México”**

**DECRETO NÚMERO:**

**LA H. “LXI” LEGISLATURA DEL ESTADO DE MÉXICO DECRETA**

**ARTÍCULO ÚNICO.- Se establece el primer domingo de abril de cada año, como el “Día del huarache toluqueño”.**

**TRANSITORIOS**

**PRIMERO.** Publíquese el presente Acuerdo en el Periódico Oficial “Gaceta del Gobierno” del Estado de México.

**SEGUNDO.** El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial “Gaceta del Gobierno”.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo, en la Ciudad de Toluca de Lerdo, Capital

del Estado de México, a los días del mes de de dos mil veintitrés.