

## Cultura

# Embajadores. Dulce de Alfeñique, en vivo vía TV hasta Canadá

Los toluqueños Araceli López Fernández y Brandon Rodríguez guiarán al público interesado en el proceso de elaboración de calaveras de azúcar



El maestro Brandon le da el retoque final a una de sus coloridas creaciones. ARANXA ALBARRÁN

ARANXA ALBARRÁN  
TOLUCA

Como únicos representantes de México en la inauguración de la nueva cocina de la Biblioteca "Stanley A. Milner" en Edmonton, Canadá, los toluqueños Araceli López Fernández y Brandon Rodríguez, guiarán a más de 30 interesados canadienses en el proceso de elaboración del dulce de Alfeñique en televisión abierta y formarán parte del documental "Behind the Sugar Skull and the Intangible Heritage", producido por el artista visual mexicano Fernando Cienfuegos.

Lo que está detrás de la calavera de azúcar es un patrimonio intangible. Araceli López Fernández, perteneciente a la tercera generación de elaboradores de Alfeñique en su familia, heredó la pasión de mostrar la riqueza de la gastronomía mexicana, con la venta del dulce a través de su negocio "Corazón de Alfeñique", por el cual conoció al también toluqueño Fernando Cienfuegos, artista visual y productor de cine que radica en Canadá y quien inició el proyecto "Behind the Sugar Skull and the Intangible Heritage", un documental que pretende proyectar la importancia de la tradición de la elaboración de calaveras de azúcar en la capital mexicana y la expresión artística que de ella emerge.

La idea del documental de Cienfuegos fue abrazado por la productora de documentales Telus Storyhive, la cual propuso al artista formar parte de la inauguración de la cocina de la Biblioteca "Stanley A. Milner", con la participación de un equipo de elaboradores de Alfeñique que pudieran compartir su conocimiento y artesanía con más personas habitantes de Canadá, al tiempo que será transmitido en vivo por televisión; asimismo, se busca contemplar el evento para añadirlo al documental.

"Fernando me propuso la idea y me comentó que necesitaba a alguien más para el equipo, sin pensarlo mucho, le comenté de Brandon, que trae una propuesta espectacular de la elaboración de Alfeñique y ha ganado varios concursos. Creo que él es ideal para

representar la tradición", señaló Araceli.

De tal manera que Brandon Rodríguez, quien forma parte de la cuarta generación de artesanos de Alfeñique en su familia, se integró al equipo para viajar a Canadá el 17 de junio con la finalidad de presentarse en la inauguración los días 23 y 24 del mismo mes.

"Nosotros demostraremos cómo es el proceso de elaboración a los participantes del evento, como tal no podremos hacer un dulce de Alfeñique listo para consumirse, pues solamente estaremos dos días en el lugar y no tendríamos el tiempo suficiente para hacerlo, pero el punto es dejar esa tradición y ese conocimiento en otra parte del mundo, para que se valore y se tome en cuenta esta herencia", mencionó Araceli.

A pesar de las limitantes que pudieran afectar su presentación en Canadá, como lo es principalmente el idioma inglés, consideran que será una oportunidad fundamen-

## Exponentes culturales de la entidad en el ámbito internacional

tal para hacer valer el talento del artesano del Alfeñique, así como también pretenden unir al gremio de artesanos, pues cada año se siente mayor desinterés de continuar con la tradición.

¿Qué figura harán en la inauguración de Edmonton? Se concentrarán en la realización de una calavera de azúcar, pues de acuerdo con Brandon es no solamente la figura más sencilla de elaborar, sino también, representa el simbolismo del Día de Muertos en México.

La técnica se basará en el vaciado de azúcar y su modelado, para permitir que seque con facilidad la figura. Sin embargo, argumentan que tuvieron que pedir a un artesano de Metepec la creación de moldes con la figura detallada de la calavera, la cual estará hecha de barro, para una mejor concentración de calor y solidez del dulce, pues para hacer otro tipo de figura, el proceso sería más tardado. ■

### LAS CLAVES

#### Proceso

"Para hacer cualquier figura de dulce de pepita, tardamos hasta una semana en terminarla".

#### Tradición

"Las generaciones actuales ya no están interesadas en continuarla o la desconocen por completo".

#### Documental

Pretenden proyectar la importancia de la expresión artística de las tradicionales calaveras toluqueñas.

#### Simbolismo

La figura más sencilla de elaborar es también una representación icónica del Día de los Muertos en México.