

Gastronomía

La cocina tradicional milpaltense tiene como base el maíz. Este rico grano, una vez nixtamalizado, se muele para hacer la masa, con la que se preparan desde un atole hasta una sabrosa variedad de antojitos mexicanos. Para preparar sus platillos los milpaltenses echan mano de todo lo que sea posible conseguir en sus mercados o en los campos y montañas, pues es costumbre la recolección de algunos tipos de hongos comestibles que suelen acompañarlos con chile y epazote.

Milpa Alta es sede de dos importantes festivales relacionados con la comida: la Muestra Gastronómica del Nopal, que se celebra en Villa Milpa Alta y donde las mujeres milpaltenses presentan una amplia gama de platillos preparados con base en el nopal, y la Feria Nacional del Mole, que se realiza en San Pedro Atocpan, cuyo mole especial es el llamado almendrado, pues se caracteriza por el abundante uso de la almendra en su preparación.

Los restaurantes de San Pedro Atocpan, de reconocida

fama en el ámbito de la cocina mexicana, esperan a los visitantes con los brazos abiertos y la mejor disposición para deleitarlos el paladar con deliciosos platillos como el tradicional mole acompañado con arroz, pollo o guajolote y tamales, así como mole verde, pipián y adobo.

En Milpa Alta se prepara también sabrosa barbacoa de camero en penca de maguey, y mixiotes de carne de conejo. También se acostumbra comer el conejo adobado y asado a las brasas. Aún se mantiene la producción del tradicional pan, llamado cocol por su forma de rombo, que se distribuye en las ferias regionales de la demarcación y sirve como rico acompañante de los sabrosos atoles o de una gran diversidad de sofisticados platillos.

La variedad de platillos y especialidades regionales de Milpa Alta, se conserva en más de 317 recetas elaboradas con base en los productos orgullosamente milpaltenses. Por tal razón, la frase que sintetiza nuestro legado dice:

"De generación en generación una exquisita tradición"

Fiestas Religiosas

La fe católica es la creencia predominante en la zona. Una de las prácticas religiosas más arraigadas es la organización de las mayordomías, agrupaciones devotas cuya finalidad es la celebración de las fiestas dedicadas a los santos patronos. En Milpa Alta se realizan varias fiestas a lo largo del año, y de ellas la más importante es en honor a la Virgen de la Asunción, en el mes de agosto.

Los festejos para los santos principales de cada pueblo se denominan Fiestas Mayores, y por lo general duran cuatro días; cada día recibe un nombre particular: Vísperas, Celebración, Torna fiesta, y Octava.

Además, también tenemos la conmemoración del Día de Muertos y la representación del Vía crucis, entre muchos otros más, que dan como resultado 69 festejos registrados, que en conjunto suman un total de 724 días de fiesta en el año. A las fiestas de los santos patronos de los pueblos, hay que agregar las correspondientes a los patronos de los barrios y las numerosas peregrinaciones organizadas para el pago de promesas o mandas hechas a algún santo. En ese sentido, destacan aquellas cuyo destino es la Basílica de la Virgen de Guadalupe, en el cerro del Tepeyac, y la del Santuario del Señor de Chalma, en el Estado de México.

