

Eduardo Pérez



La Alacena Número Uno, de la plaza Fray Andrés de Castro, se especializa en la venta de garapiñas, bebida tradicional de Toluca, si vas a los Portales es obligatorio tomarse una Garapiña. Eduardo Pérez García heredó el negocio de su padre, quien lo inició en 1934.

La Garapiña se prepara a base de piña fermentada, Eduardo nos cuenta, "la piña debe estar machacada, el proceso debe ser en un barril, todo el proceso es a base de madera, esto no admite plástico porque con el plástico se corta, se hace

babosa. Solo se utiliza ese material para transportarla en cubeta de plástico, ya de ahí se vuelve a repetir, se machaca la piña, se le echa el agua, se deja que se fermente. Ya que esté todo el bagazo encima se cuele y se endulza".

Esta bebida es mejor tomarla bien fría porque al tiempo no sabe, cambia mucho el sabor. Es típica para refrescar, buen acompañante de una torta o un buen taco.

Cuando vayas a Toluca no dejes de probar la Garapiña.