



El pan pícaro DE URIREO

• RESUMEN

El pan pícaro o colorado, no es un simple pan, es una identidad y es tradición desde años atrás. Elaborado en Urireo, comunidad de Salvatierra, Guanajuato se ha convertido en uno de los más característicos, por ello empleamos conocer lo más importante, historia y generaciones de quien lo realiza.

• OBJETIVO

Demostrar la importancia del rescate del pan pícaro en Salvatierra, Guanajuato e impulsar el conocimiento de generación en generación de la receta.

• RESULTADOS

Una de las características que más destacan de este pan, elaborado en Urireo es la forma que tienen en forma de conejo con azúcar color roja espolvoreada y estos hechos artesanalmente. Y son solo dos familias las cuales aún conservan esta tradición que ha pasado de generación en generación.



• METODOLOGIA

El pan está elaborado a base de harina de trigo que se obtenía a través de los cultivos, mismos los cuales eran de Urireo y horneados en hornos de adobe se empezaron a elaborar para sostenerse económicamente con los insumos que obtenían, las mamás enseñaban a las hijas, lo hacían y lo vendían siendo estos utilizados para muchas cosas aparte del consumo propio marcando tradiciones, en la fiesta del 15 de agosto en la comunidad se hacían cantidades grandes para poder vender y en los novenarios de los velorios se regalaba con atole de arroz. Actualmente son solo las hijas de una generación quien se encargan de la elaboración de el pan "pícaro" o "colorado" acompañado de quesadillas y semitas, el pan colorado es como las personas de Urireo lo nombraron siendo este parte de su identidad cultural.

• CONCLUSIONES

El fomento a estas cocinas y tradiciones, el conocimiento que se transmite a hijas o familiares son de gran impacto para una sociedad autóctona, el consumo de comidas tradicionales ayuda a mantenerlas, como el pan pícaro de Salvatierra Guanajuato

Elaborado por:

Alum. Maria Fernanda Rivera Hernandez
Mtra. Miriam Monica Torres Lopez