

Año 3 No. 3 **Junio 2018 Precio \$20.00**













MEGA FIESTA ADVENTURE



CURSO COMPLETO: \$ 2,700 POR SEMANA: \$970 DURACIÓN: 3 SEMANAS

3 - 9 AÑOS 10 am - 2 pm





775 197 9262

omega.fiesta

🌃 Mega Fiesta

CIPSE



· Comercializamos equipo agrícola y ferretero

· Surtimos programas de gobierno

· Atendemos a mayoristas, minoristas y consumidores finales ¡Conócenos!



Mallas y Láminas





Sistemas de Riego





Blvd. Emiliano Zapata 301-3 Col. Vicente Guerrero C.P. 43630 Tulancingo, Hidalgo. México Tel. (+52) 775 753 7454 www.elabastecedor.com











DIRECTORIO DE ANUNCIANTES

Mendez Distribuidora de Plásticos Cipres No.111 Col. La Morena Tel. 01 (775) 974 1639 Cel. 044 (775) 109 5140 Tulancingo, Hgo.

Dental Studio

C.D. Jazmín Mendoza Barrera C.D. Samuel López Monroy I. Urgencias: (775) 108 3376 (775) 752 5109 Tulancingo, Hgo.

Centro Holístico ZEN Callejon de San Vicente # 109 Int. 4 Col. Centro Te. 01 775 107 7990 Tulancingo, Hgo.

Ima/Dent

Laboratorio Dental Alfonso Macedo #121 Col. Benito Juarez 775 9742725 775 110 2209 Tulancingo, Hgo.

Restaurante Enrique La barbacoa que esta...super Tomás Alba Edison 301, Col. Estrella 43660 Tel. 77575 31136 Tulancingo, Hgo

Lácteos Mónaco Chihuahua #105 Col. Rojo Gómez Tel. 775 742 3609 Tulancingo, Hgo.

Refaccionaria Almehua (775) 753 1257 (775) 112 3083 Tulancingo, Hgo



Bienvenida

Pág. 2 Bienvenida al visitante Hidalguía

Leyendas

Pág. 3 El Tesoro de Cástula

Monografía del Estado de Hidalgo 1993. Hidalguía

Perfiles

Pág. 4 Lorenzo Arroyo Márquez

José Manuel Toscana

Gastronomía

Pág. 5 Escamoles "El caviar de México"

Diana Karina Tapia Aguilar

Perfiles/Belleza Femenina

Pág. 6 Alejandra Romero Bonilla

Luis Felipe López Monroy

Aventuras

Pág. 8 Jeep La Aventura

Hidalguía

Emprendedores

Pág. 10 Guillermo Silva

Luis Felipe Lòpez Monroy

Tradiciones

Pág. 12 Cetrería en Hidalgo

Yacelín Montserrat López González

Los autores de los artículos de Hidalguia son propietarios de sus artículos. Hidalguia y todos suscontenidos están protegidos por Copyright, salvo aquellos documentos en los que se exprese alguna licencia diferente (Copyleft u otras).





Revista Bimestral

Luis Felipe López Monroy Director General hidalguiaplus@hotmail.com

Gerardo Izurieta Callejas Director de Imagen y Diseño gerizu@hotmail.com

Luis Francisco López González Informática

luisfranciscolopezgo@outlook.com Fotografía

Yacelin Montserrat López González yazzlopezglez@gmail.com Fotografías Hidalguía

Gerardo Rodríguez Menéndez Jurídico

Nicandro López Monroy Distribuidor

Colaboradores

Diana Karina Tapia Aguilar karyta.wood@gmail.com José Manuel Toscana j1939t@prodigy.net.mx Raúl Marroquín González ramagoz@hotmail.com José Isauro García Macedo isaurogm@gmail.com

Servicios de Prensa Turismo del Estado de Hidalgo

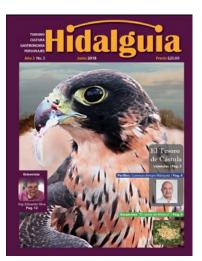
Informes y ventas Tels: Oficina 775 178 1333 WhatsApp 775 784 8128

Correo electrónico: hidalguiaplus@hotmail.com Site: www.hidalguia.com.mx

Circulación certificada por el Instituto Verificador de Medios; registro en trámite

Hidalguía, "Periodismo por un turismo con clase".
Publicada por Hidalguía, S.A. de C.V., febrero
2018. Certificado de Reserva de Derechos de
Autor / En trámite. Certificado de Licitud de
Contenido: En trámite. Certificado de Licitud de
Título: En trámite. Domicilio de la publicación:
Luis Ponce 710, Col. Centro, Tulancingo, Hgo.,
México. 043625

[®] Hidalguía es una Marca Registrada



Bienvenida al visitante

El pueblo hidalguense te ofrece un destino turístico, mágico y hospitalario...

Bienvenidos a Hidalgo, tierra que cuenta con gran variedad de atractivos turísticos.

En nuestro estado podrás disfrutar de la naturaleza, practicar deportes extremos, nadar en aguas termales, visitar zonas arqueológicas, conocer nuestras raíces, cultura y tradiciones.

Para tu tranquilidad como visitante: *Hidalgo es un lugar en el que prevalece la seguridad.* En nuestros destinos podrás convivir tranquilamente con tu familia y gozar de un fin de semana o unas vacaciones completas.

Déjate llevar por nuestra hospitalidad, vive nuestro folklore y deléitate con nuestra rica gastronomía, que va de lo casero a lo exótico y que incluye pastes, pulque, escamoles, barbacoa, guajolotes, zacahuil, mixiotes y gusanos de maguey. Además de nuestra gastronomía, también podrás encontrar numerosos restaurantes que ofrecen en sus cartas lo mejor de la cocina, tanto nacional como internacional.

En nuestras diez regiones naturales, que son Altiplanicie Pulquera, Comarca Minera, Huasteca, Cuenca de México, Sierra Alta, Sierra Baja, Sierra Gorda, Sierra de Tenango, Valle de Mezquital y Valle de Tulancingo, encontrarás gente que te brinde su amistad y que te abra las puertas para que conozcas y disfrutes cada una éstas.

Acércate a Hidalgo; con gusto te atenderemos y haremos de tu visita una experiencia inolvidable.

Gracias por tu visita.

Hidalgo con Hidalguía



El Tesoro de Cástula





Lorenzo Arroyo Márquez 🎿



ompite para ser elegido diputado al Congreso del Estado de Hidalgo.

Respalda la pretensión en su arraigo familiar, sólida preparación académica, experiencia participativa en los asuntos relevantes del Distrito, donde se ha desarrollado toda su vida.

Considera que, desde el Congreso, es necesario legislar a profundidad para que el Poder Ejecutivo y el Ooder Judicial tengan los elementos sólidos emanados desde el Poder Legislativo, para perfeccionar las leyes que den:

- Seguridad,
- Respaldo a las mujeres en todos los campos de la vida cotidiana.
- Atención a los ióvenes en todas las etapas de su desarrollo y tengan oportunidades de superación por ahora muy limitadas.
- Atención al campo hidalquense, donde hay comunidades en el abandono, propiciando oportunidades de trabajo rentable en el medio agropecuario,

Estos son los planes legislativos que debemos atender puntualmente.

Los diputados no son figuras de ornato y lucimiento festivo, ni para cortar listones, ni gestionar fondos para obras públicas, son elegidos por la ciudadanía para que todos



FORMACIÓN PROFESIONAL

- Licenciado en Derecho. Maestría en Gestión Pública.
- Diplomado en Gobierno y Administración Pública. Algunos estudios en el extranjero • Idiomas: Ingles, Francés e Italiano.

ACTIVIDAD LABORAL

- Empresario desde 1990, actividades dedicadas a bienes raíces, arrendamiento de bienes inmuebles, comercio y, asesoría legal.
- Coordinador de Planeación y Gestión Institucional, del municipio de Tulancingo de Bravo, Hidalgo en el periodo comprendido de la administración 2009-2012.
- Coordinador de la Unidad de Desarrollo Regional II Tulancingo del Gobierno del Estado de Hidalgo del 2013 - 2016

PARTICIPACIÓN CON SOCIEDAD CIVIL

- Presidente del Club Leo Tulancingo de 1985 a 1988 y 1990 a 1992.
- Presidente de la feria Expo-Tulancingo, en los años 1993, 1994, 1995 y 1996.
- Asesor de la Feria Expo-Tulancingo, durante los años 2003 y 2004.
- Miembro del Consejo los Consejos Sociales de la Universidad Politécnica y Universidad Tecnológica de Tulancingo, así como del CONALEP Y CECYTE.
- Presidente del Patronato del Hospital General de Tulancingo, desde el 2004.
- Donaciones del Patronato al Hospital de Tulancingo por más de 2 millones de pesos o 47 camas de Hospital, equipo médico y remodelación de diversas áreas hospitalarias.
- Atención gratuita a más de 15 mil personas de la región a través de 11 jornadas médicas de acupuntura.
- Gestión de la Construcción de la Escuela Nissan No. 82 en la comunidad de Santa Ana Hueytlalpan de Tulancingo, con un valor de más de 6 millones de pesos.
- Gestión de la Escuela Nissan No. 88 para la colonia Napateco de Tulancingo (próxima
- Gestión para la presentación en Tulancingo de la Obra Escultórica del Maestro José Sacal (con un valor de 2 millones de dólares).

tengamos el respaldo de leyes apegadas a la realidad que vivimos, que solo podremos superar teniendo una Cámara de Diputados trabajando por el bien de la sociedad, basado en el cumplimiento de las leyes que tenemos y, a su vez, exigir a los otros poderes de la Unión cumplir con su deber.

Esa es la razón única de ser diputado y a eso se compromete Lorenzo Arroyo.

No hacen falta otras leyes; primero hagamos cumplir las que tenemos, fruto de muchos años y experiencias de ciudadanos que han trabajado para que Hidalgo, sea un estado justo, seguro, amable.

Lorenzo Arroyo Márquez, tiene ya un plan de acción que dará resultados una vez que sea elegido por los vecinos que lo conocen y saben que sí puede cumplir con el compromiso de ser legislador.







Escamoles "El CAVIAR DE MÉXICO"

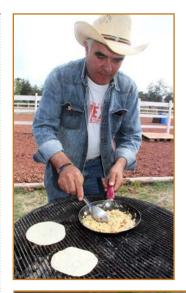
esde tiempos prehispánicos, incluso antes de la llegada de los españoles a América, los pobladores del ahora territorio mexicano incluían en su dieta diaria gran variedad de animales exóticos; para aquella época, era cotidiano comer insectos, gusanos y animales de caza porque era lo que la naturaleza y el lugar de asentamiento ofrecían a sus habitantes.

Sin embargo, en la actualidad este tipo de ingredientes son considerados exóticos debido a la manera en que son obtenidos, convirtiéndose así en toda una aventura de captura y preparación.

os escamoles son un caso muy particular. Su nombre, proveniente del náhuatl azcatl que significa "hormiga" y molli significa "guiso" o "salsa". Originarios de los estados de Hidalgo y Tlaxcala, son la hueva de hormigas que viven en tierras donde abundan magueyes, nopaleras, árboles de pirul o mezquite.

Para llevar a cabo su captura en los meses de abril y mayo, es necesario encontrar con exactitud el lugar de anidación, ya que ahí se encuentran las crías resguardadas.

Su recolección es una odisea, ya que las hormigas en su intento por defender el nido, y más aún a sus crías, efectúan múltiples picaduras a los recolectores, por lo que deben darse prisa para obtener sólo una tercera parte del total de huevecillos, dejando el resto









para preservar el nido y no afectar la población.
Una vez que los huevecillos han sido recolectados, deben lavarse a la perfección para quitar los restos de tierra y hormigas que se filtraron; posteriormente pueden ser cocinados de múltiples maneras para explotar al máximo su sabor.

La manera más sencilla, pero no menos exquisita, es cocinarlos con un poco de mantequilla, epazote y cebolla, acompañados de tortillas hechas a mano.

Los escamoles son considerados como "el caviar mexicano", debido a la gran dificultad que representa su recolección, la cual se ve reflejada en el precio de venta que oscila entre los \$1000 y \$2000 por kilogramo, dependiendo de si la oferta de este manjar endémico fue abundante o escasa en la región.

Su nombre, provenie del náhuatl azcatl que significa "hormiga" y molli significa "guiso" o "salsa".



Alejandra ROMERO BONILLA

CAMPEONA NACIONAL DE LUCHA GRECORROMANA

- Nacimiento: Tulancingo, Hgo.
- Fecha: 12 de Junio de 1995
- **Padres:** Israel Romero Rodríguez. Esperanza Bonilla Ruiz.
- Educación:
- Kínder y primaria: Colegio Gabriela
 Mistral, donde realizó sus primeras clases
 de lucha grecorromana, (Francisco Pérez Fals
 la inició en esta disciplina).
- Secundaria y Preparatoria: Centro Nacional de Desarrollo de Talentos Deportivos de Alto Rendimiento (CNAR).
- Universidad: Anáhuac del Sur. Administración de Empresas en la Universidad (En curso)

n un principio su familia le decía que la Lucha Grecorromana era un deporte de hombres, pero cuando llegó a ganar vieron su gran desempeño y que, principalmente le gustaba ese deporte la apoyaron al 100%, nunca imaginaron hasta donde iba a llegar, ellos están orgullosos de lo que Alejandra ha logrado.

"Inicié en la lucha grecorromana a los 11 años, entrenaba una vez al día, una hora y media de lunes a viernes. Cuando llegué al CNAR fueron entrenamientos de dos veces al día, cada entrenamiento duraba 2 horas, un total de cuatro horas al día de lunes a sábado, el último día era una sola sesión de dos horas. Esto fue una diferencia abismal para mejorar."

"La lucha grecorromana me formó un carácter de saber vivir cada cosa en su momento, disfrutar cada cosa que se me da, el talento que tengo lo disfruto muchísimo."

"Ser campeona Centroamericana, Panamericana, y ocupar el tercer lugar





Estoy en el camino correcto para llegar a los juegos olímpicos de Tokio 2020

mundial fue algo inimaginable cuando inicié en este deporte en Tulancingo, hoy sé que estoy en el camino correcto para llegar a los juegos olímpicos de Tokio 2020. Estoy dispuesta hacer todo para llegar allá, comenzando con foguearme más en el extranjero.

Dejé de competir por que me fracturé el brazo, en Guadalajara me lo volví a romper, llegué al preolímpico y no clasifiqué, tenía un dolor insoportable, fui a checarme y tenía un tornillo partido...quien sabe desde cuándo."

"Me volví a operar, estuve en el 2017 prácticamente parada, en este 2018 entro con todo al entrenamiento, estoy muy motivada a seguir, a demostrar que puedo, a pesar de las críticas que decían que ya no podía.

La primera competencia internacional de 2018 en Cerro Pelado Cuba, la gané; la siguiente fue la clasificación para los juegos Centroamericanos, también la gané, y el más reciente fue el Panamericano, también lo gané. Para mí es un inicio demasiado importante y bastante contundente de lo que va a pasar y de cómo voy a llegar a

En su división de peso es 57 kilos Senior, con un alto umbral al dolor, está a dos meses de los centroamericanos, necesita tres competencias internacionales para llegar mejor. "Mi prioridad llegar a los juegos olímpicos y tener el mejor lugar representando a Tulancingo, a México."

Tokio 2020."

"Hagan deporte, cualquiera que sea o busquen sus pasiones para que te aleje de cualquier ansiedad, de cualquier tristeza. Amo lo que hago, todos los días le doy gracias a Dios por que se me haya dado el talento para sobresalir en una disciplina tan bella como es la lucha grecorromana"-finalizó Ale Romero

Agradecemos el apoyo de José Alfredo Arroyo Hornedo para realizar esta entrevista.



LACFEL

PRODUCTOS LÁCTEOS

Venta de Queso:

Panela, Oaxaca, Botanero, Morral, Tenate, Canasto, Habanero, Chile de Árbol, Provolone, Mozzarella, Crema, Yogurt, Manchego, Manchego con chipotle y Requesón.



Empresa Hidalguense dedicada a la venta de productos lácteos,100% leche de la más alta calidad.

Productos sin aditivos ni conservadores.



Av. 21 de Marzo Nte.801 Tulancingo de Bravo **Tel: 01 775 755 5796**



JEEP La Aventura





comienzos de 1941, estaba claro que los Estados Unidos no podrían seguir los anhelos de la mayoría de sus ciudadanos y mantenerse al margen del conflicto creado por las potencias del Eje en Europa y Asia. Pero no solo la opinión popular estaba contra aquel emprendimiento: el país estaba totalmente desprovisto de vehículos ligeros. El ejército solo contaba con motocicletas, sidecars y los folclóricos Fords modelo T. Si las cosas seguían así, prácticamente tendrían que ir a la guerra con caballos.

Para el mes de julio, el gobierno lanzó una convocatoria para crear un vehículo con tracción 4×4, con un peso máximo de 590 kilogramos vacío y 11.5 kg-m de torque. De las 135 empresas convocadas, solo tres ofrecieron resultados: Bantam, Willys-Overland y Ford.

la presentación del prototipo

Bantam cumplió con

en el plazo exigido de 49 días, pero, como el desempeño del modelo de Willys mostró superioridad, terminó siendo el elegido, aunque pesara más de 1100 kg. El Willys MB, su nombre original, rápidamente maravilló a los soldados. Servía para todo: podía utilizarse para hacer reconocimiento en cualquier terreno, transporte de tropas y municiones, actuar como base para armas ligeras e incluso como ambulancia. Alrededor de 700 mil unidades

serían producidas a lo largo

de la guerra, una parte de las

cuales fue a parar a la Unión Soviética. Fue en ese mismo año de 1942 que se ganó el misterioso y cariñoso apodo de "Jeep", palabra que no tenía significado alguno en el diccionario.

El origen del nombre es una incógnita.

Una de las versiones que se maneja es que provendría de GP (general purpose), "propósito general", un término técnico que en inglés se lee como "gi pi". Otra es que jeep habría sido un término del argot para cualquier prototipo – y, de hecho, usado hasta en los aviones. Pero eso era cosa de los ingenieros. La teoría más aceptada es que el nombre salió de la caricatura de Popeye – en la que aparecía un animal llamado "Eugene, the Jeep", que venía del bosque, tenía poderes mágicos y resolvía cualquier problema. Como haya sido, el nombre pegó, así como el vehículo, que sería vendido al público general después de terminada la guerra y se convertiría en sinónimo de todos los vehículos civiles de recreación fuera de la carretera. La marca en sí cambió de manos muchas veces: perteneció a Willys hasta 1953, después pasó a Kaiser, AMC, Chrysler y actualmente pertenece a Fiat.

En México, los primeros modelos de Willys llegaron todavía en el gobierno de Manuel Ávila Camacho, en 1946. Eran distribuidos por Willys Mexicana SA., que dos años después se convirtió en un fabricante autorizado la Willys-Overland (La Sociedad Mexicana de Crédito Industrial (SOMEX) organiza una empresa importadora y distribuidora de los afamados Jeep Willys con el nombre de

Wagoneer automatica, con paneles imitación madera. A los cuarenta años, Willys Mexicana SA / Vehículos Automotores Mexicanos (VAM) muere de la manera como nació: una pequeña operación dedicada a Jeep.



Willys Mexicana SA y nombra al Lic. Gabriel Fernández Sáyago como Gerente General).

Para 1959 ya se ofrece la línea completa Willys: CJ Universal, camionetas guayin, panel y pick-up mas el novedoso Jeepster (el primer "cross-over").

En el año de 1963, el gobierno toma control de la empresa y les cambia el nombre a Vehículos Automotores Mexicanos S.A. (VAM), pero permite que tanto AMC como KJC (Kaiser-Jeep Corp) tengan participación en la compañía. Para 1980 fue el primer Jeep equipado producido en VAM, fue el CJ5 Renegado y la













ING. GUILLERMO SILVA

ació en la isla Chiloé el 4 de septiembre de 1937. en la República de Chile, en 1974 adquirió la ciudadanía mexicana. Es Lactólogo por la Universidad de Nancy, Francia.

Estudió en Universidad Católica de Chile, obteniendo el título de Ingeniero Ouímico. Inició su trabajo de análisis de suelos para el cultivo de la papa el 1 de mayo de 1960 en el rancho de la Universidad Católica de Chile, 20 días después aconteció un terremoto de 9.5, v duró ocho minutos, "causó un cambio dramático en mi vida".

Estaba en Valdivia. empecé a vivir el terremoto sin orientación, inició la rapiña, el gobierno impuso la ley marcial; a partir de las 6 de la tarde comenzó el toque de queda.

Me presenté con mi cartilla de servicio militar como voluntario. Entre la ayuda internacional, llegó de Suiza un laboratorio de la leche, nadie lo sabía operar ni para que servía tanto material, a los pocos meses llegó un lactólogo de Checoslovaquia, lo mandaba Suiza- él hablaba alemán y francés. Aprendí francés sin darme cuenta, nací en una zona de emigrantes franceses, y jugando en mi infancia lo asimilé.

nmediatamente me identifiqué con el maestro Checo. nos hicimos grandes amigos, me nombró su asistente del "Instituto Lactológico de la Universidad Austral de Chile", que creamos. La universidad nos mandó a dar asesorías, tuve un gran desarrollo profesional. Tomé un curso en la FAO. por lo que fui a Dinamarca por 2 años.

Estando en Dinamarca llegó una solicitud desde Tulancingo solicitando a alguien que les fuera a enseñar los cultivos de bacteria para el queso NocheBuena con Juan Martínez. Una empresa proveedora de leche a NocheBuena le propuso se asociarán y fue víctima de una traición.

Estando el hijo del dueño de vacaciones, un día lunes no llegó el quesero, Don Juan, pensando que el trabajador estaba emborrachado o accidentado lo mandó buscar, después de dos horas le dijeron que no iba a llegar más pues acababa de abrir una planta de queso, y decía que harían el mejor queso manchego del



EL SECRETARIO DE Salubridad y Asistencia, doctor Ginés Navarro Díaz de León, en-tregó ayer diplomas a maestros y alumnos, que participaron en el Curso sobre Tecnología General de Productos Lácteos. (Foto de Rosendo Castillo)





mundo "que le iba a valer madre Nochebuena". Después de una hora, a las 11 de la mañana, tampoco llegaba el lechero, también se unió a la traición, los nuevos socios cargaron con más gente y material de NocheBuena.

Entonces por medio de la agencia de viajes traen a don Juanito, y para resolver el problema fue hablar con el dueño de la nueva planta "tenías razón, te acepto que nos asociemos, tus pones la leche y yo la fábrica"; le contestaron "no, ahora te compro"; esa es la historia real auténtica, yo aún no había llegado a México. Dijo Juanito, no vendas nada vamos a traer el mejor quesero del mundo, no fui el mejor quesero del mundo, pero aparecí yo. Después tuvimos mucho éxito, apareció NocheBuena, llegamos a posicionarla nacionalmente como líder de la elaboración del queso tipo manchego.

Fuimos a Wisconsin 1976, obteniendo el primer lugar de



Profesor de varias universidades, tanto que en la UAEH desarrolló un proyecto que se consolidó en 1991, "la bautizamos como Productora Universitaria de Lácteos PROUNILAC. Se demostró que se podían hacer las cosas bien.

"El diseño de la planta

lo hice en Francia cuando estudié ahí, se lo doné a la universidad. Iniciamos el kosher, me retiré de la universidad por la política, y envidias, y para formar "Quesos los Andes", allá en la ciudad de los Andes estudié. Soñé, si algún día pongo un negocio le pondré Los Andes.

En 1987 recibió el Premio Nacional en la categoría profesional en Ciencia y Tecnología de los alimentos CONACYT con el trabajo "Elaboración de un queso panela modificado". Los Andes es su reconocida empresa. En 1997 fundó el Centro de Estudios de la Leche en Tulancingo que ha ilustrado a más de 4000 estudiantes.

"Reconozco a mi esposa
María Elena que me apoyó
económicamente para que
estudiara en la Universidad
de Nancy, en memoria de esa
Universidad así le llamé a mi hija.
Tomó el tema del Rotarismo "Dar
de sí antes de pensar en sí, se
beneficia más el que mejor sirve,
ese ha sido mi tema de toda la
vida".

El día más grande es en mi época de estudiante fue el de la clausura y nos despedían con el evangelio de San Juan, repicando una campana con la frase "La verdad nos hará libre.

"No sé mucho, recuerdo mucho", dice finalizando el Ing. Silva "Prepárense para cumplir su destino"



América Latina, con nuestro éxito rotundo nos acabamos la leche del estado de Hidalgo y del Bajío. En Nochebuena impartimos cursos para la Secretaría de Salud, y de igual manera di clases en la Universidad Iberoamericana.

"Dejé Noche Buena en 1990, para formar una asociación, fue mi primer fracaso, lo que había ahorrado en Nochebuena lo invertí ahí y ahí lo perdí. Teníamos la misma tecnología que la NocheBuena, y los mismos clientes. Aprendí que en México vale más la política que la ley."







Cetrería en Hidalgo

"El ave no es del nido en el que nace, sino del cielo en el que vuela."

Frase de los Voladores, en la película "Hecho en México"



a cetrería es el arte milenario de caza con aves rapaces, animal contra animal, es una actividad cinegética selectiva en un medio natural, cuyos orígenes se remontan 2000 AC, y que los cetreros mantienen viva cada día. En noviembre de 2010, la cetrería fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, por ser uno de los métodos de caza tradicionales más antiguo, selectivo con las presas cinegéticas, no contaminante y respetuoso con el medio ambiente. En México se requiere un permiso especial para tener un ave de presa y practicar este arte. Las rapaces son una forma natural para controlar las especies que dañan los cultivos, hoy son usadas para control de parvadas en los aeropuertos.

En Villa de Tezontepec, cada año se realizan competencias de cetrería, en alto y bajo vuelo, asisten cetreros de toda la república.



El MVZ. Raúl Marroquín González, reconoce que se necesita difundir esta actividad cinegética, "Dar a conocer la cetrería para crea entre las personas un compromiso social con las aves rapaces, protegiéndolas sobremanera a estas aves de presa, ya que cada día

existen menos, ya sea por el aniquilamiento de estas con pesticidas o por cazadores furtivos. Hay personas irresponsables que matan un ejemplar, y solo desean tener disecado un halcón, un águila o un búho que les adornen su sala, oficina, o alguna parte



que les ayuda a satisfacer su ego"

En el estado de Hidalgo hay un excelente espacio para realizar estas competencias, los llanos son especiales para la cetrería de alto vuelo, en la que se ocupa el halcón peregrino. Las subespecies, falco peregrinus anatum, y tundrius son las más solicitadas.

En Singuilucan, el Cetrero Mayor MVZ. Javier Vera, ha llegado a cazar a caballo con su "Harris" (Parabuteo unicinctus), manifestó que es una experiencia sublime. "Con gusto puedo orientar a los que deseen aprender este noble arte" asevera.

"Me ha bastado pensar que la naturaleza

pertenece a los niños para reanudar mi batalla encaminada a la conservación de la fauna": Félix Samuel Rodríguez de la Fuente (14 de marzo de 1928 - 14 de marzo de 1980); Cetrero Mayor de España.





Arte y Entretenimiento Ecuestre La Laja















LOCALES LECHERÍA MÓNACO

1 C. Adolfo Ruiz Cortines, loc. Sta. Mónica Epazoyucan, Hidalgo

Calle Olmeca 400 Olmeca y Tlaloc Guadalupe 3ra sección, CP 43650. Tulancingo, Hgo.

3 Juan Calles 400, El Paraíso. Tulancingo, Hgo

4 Plan de Ayala No. 17 Col. Medias Tierras, CP 43698



5 Singuilucan

6

Calle Sonora No. 1 esquina Chihuahua Tulancingo, Hgo

7

Calle 14 No.100, Col. Napateco Tulancingo, Hgo

8

Carretera Tula-Tepeji Col. El Carmen Tula de Allende, Hidalgo

9

Circuito Revolución Pte. No.44 Colonia Iturbe Tula de Allende, Hidalgo

