

SAN PEDRO ATOCPAN

"Sobre Tierra Fértil"



San Pedro Atocpan es el barrio mágico de la demarcación de Milpa Alta ubicado a las faldas del Chichinautzin, esto se debe a su pintoresco y colorido aire provinciano que se respira al caminar por sus calles aún empedradas. Por ellas quedan a la vista las vetustas construcciones de piedra, ladrillos y de vigas, haciendo juego con la iglesia construida en el siglo XVI en honor al apóstol San Pedro: patrón del lugar, así se vive y disfruta el poblado de San Pedro Atocpan, uno de los 12 pue-

blos de la de la delegación Milpa Alta.

En este poblado habitan 8997 personas de las cuales 4493 son masculinos y 4504 femeninos. Hay 5729 ciudadanos que son mayores de 18 años, 613 personas de ellos tienen 60 años o más de edad, información basada en el Censo del 2005 efectuado por el Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI).

San Pedro Atocpan estaba sujeto al señorío de Xochimilco en la época prehispánica. En 1435 surge San Pedro Atocpan, conducidos y organizados por el gran Huetitlahuilanque, quien fué el primer gobernador de la región de Malacachtepec Momoxco. Fueron los Franciscanos quienes evangelizaron Atocpan. Al inicio del virreinato se le encomendaron tareas como suministrar el zacate, labrar las sementeras del rey de España para pagar el tributo del maíz, prestar servicio doméstico en las casas de españoles y colaborar con mano de obra para la construcción de la Ciudad de México. Fue en el año de 1680, cuando ya se contaba con una iglesia y un convento con un enorme atrio, donde se llevaban a cabo los rituales religiosos y obras de teatro con la finalidad de enseñar el evangelio.

Para los años 20's, Atocpan aún no contaba con agua entubada, ni luz eléctrica. Se sabe que muchos indígenas de Xochimilco, Tulyehualco, Milpa Alta y San Pedro Atocpan fueron enviados en 1712 a realizar los empedrados de las calles de la capital de la Nueva España.

Los pobladores de San Pedro Atocpan, antes de dedicarse a la comercialización del mole, fueron agricultores y productores de pulque. El mole, dentro de la demarcación ha sido desde antaño platillo de festividades como bodas, XV años, bautizos, primera comunión. La identidad de este barrio mágico comenzó a forjarse cuando una de las familias de la comunidad dio inicio a un negocio de mole casero por los años 70's. Pronto, el 90% del pueblo adoptaría esta actividad. Hoy, se distribuyen decenas de toneladas diarias de mole a la Ciudad de México, pues es este el mercado principal del delicioso mole de San Pedro Atocpan. A finales del siglo XX, la elaboración de diversas modalidades de mole, pasó de ser artesanal a industrial. Su producción ha requerido del incremento de comercio que ha beneficiado a personas de la misma comunidad de poblados cercanos que bajan a laborar en los molinos o tiendas comerciales, y de igual manera a productores, sin dejar de lado a los restaurantes y redes de distri-