

Edición No. 78 de Noviembre 2019
www.mayaturistic.com

REVISTA

Directora: Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

MAYA TURISTIC

QUINTANA ROO - YUCATÁN - CAMPECHE - TABASCO - CHIAPAS - VERACRUZ



**El poder de ser
tu mismo... En la cocina**

10° Festival del Chocolate Tabasco

The central image shows a hand holding a chocolate bar, a chocolate coin, and a chocolate shell over a cacao pod. The background is a dark brown color. The sides of the image are decorated with colorful, stylized illustrations of a person's face and floral patterns. The text is in a mix of green, orange, and white colors.

**CACAO Y CHOCOLATE
RIQUEZA DE TABASCO**

**DEL 20 AL 24 DE NOVIEMBRE
PARQUE TABASCO**

DIRECTORIO

► DIRECTORA GENERAL

Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

► DIRECTORA CREATIVA

Isela del Carmen Jiménez Gómez

► DIRECTOR DE MERCADOTECNIA

José Eduardo Ramírez Herrera

► DIRECTOR ADMINISTRATIVO

Leonardo Gabriel Ramírez Abbas

► DIRECTOR EDITORIAL

Esteban Rafael Pola Vázquez

► Coordinación Editorial
Tabasco y Chiapas

Manuel Delfino Suárez Rodríguez

► Coordinación Editorial
Campeche y Yucatán

Rubí del Rosario Tax Tolentino

► Coordinación Editorial
Quintana Roo

Daniel Avendaño Mosqueda

► Coordinación Editorial
Veracruz

Claudio Ivan Avendaño Ramírez

► Diseño Gráfico e Imagen

Grupo Maya

✝ Cristina Suárez Ramírez

VENTAS

► mayaturisticventas@gmail.com

Teléfono: 9994-13-88-79



Edición No. 78 / Noviembre 2019

Maya Turistic. Certificado de licitud de título y contenido en trámite. Prohibida su reproducción total o parcial sin permiso del director general.

DE PORTADA / Tabasco



El poder de ser tu mismo en... la cocina/ Pag. 2

• **Editorial** •

NOVIEMBRE 2019

Bienvenidos a esta nueva etapa en Maya Turistic, durante un par de años hemos llenado esta revista de lugares increíbles, recetas, sazón del sur, así como cultura de la ruta y arte en sus distintas expresiones. Y ahora tras este tiempo recorrido hemos llegado al punto de ir aún más dentro.

Estamos buscando el corazón de la ruta Maya en México y está en su gente, cada proyecto, en cada lugar proviene de uno o varios seres humanos, la gente de la casa, los que soñaron primero cada detalle, de cada espacio o experiencia para los que llegamos de visita, las recetas de la comunidad, como nos comparte en el artículo de portada la Chef Lupita Vidal, una choca con un flow en la cocina de los buenos, y hasta como traer en la Palma de la mano las actividades más extraordinarias disponibles en una app de y para amantes del deporte y la naturaleza, vaya que todo, cada color y esquina del espacio donde descansas y planeas tu día increíble, trae toda todo la pasión de su gente, quienes mejor que ellos para que te cuenten de que se trata, como disfrutarlo al máximo y un poco más... nos encanta mostrar el trabajo tras bambalinas, ahí ocurre la magia. Lo que hace la diferencia entre un viaje y toda una experiencia para recordar... lo que marca la diferencia entre un viajero común y uno que está determinado a vivir... #AIEstiloMayaaturistic

#ComeRico

#ViajandoYViviendo

Ahimara Nahaiví Suárez

DESTINOS/ Quintana Roo



Journey the app: Tecnología a favor de la vida misma / Pag. 8

CULTURA/ Campeche



INDIE FEST
música y cultura joven/ Pag. 12

CULTURA / Veracruz



Equinoccios de Otoño en Chichén Itza y Dzibilchaltún/ Pag. 14

GASTRONOMIA / Chiapas



Tascalate: Bebida tradicional de Chiapas/ Pag. 18

CULTURA/ Yucatán



Turismo Naranja.
Por Rosa Isela García Pantoja/ Pag. 20

El poder de ser tu mismo... En la cocina



1. A.N. ¿Cómo descubres tu gusto pasión por la cocina?

L.V. Joven, no de niña, como a las 19, 20 años, me decidí a estudiar gastronomía y al estar ahí, empiezo a ver que era un mundo muy rudo, un mundo de hombres y que el concepto de mujeres en la cocina estaba bastante limitado, yo lo vi de otra manera, con otra perspectiva, quise algo muy profesional, vi que podía hacerme un lugar, que podía desarrollarme y crecer. Y entonces yo dije: ¿Pues por qué no voy a poder? Si puedo! Justo en ese momento, pensado en abrimme un espacio en el lugar del fuego la cocina me empezó a fascinar

2. A.N. ¿Ya estando en la cocina cómo y cuándo lo mezclas con la idea de emprender un negocio? Porque ahí ya estamos hablando de dos locuras al mismo tiempo.

| Por: Ahimara Nahaivi |

L.V. Realmente cuando Chucho y yo decidimos abrir no lo vimos como lo que está ocurriendo ahora, nunca estuvo planeado, lo cierto es que nos sentamos, pensamos en había que producir y dije lo único que yo sé hacer es cocinar, así que ahí decidimos emprender.

3. A.N. ¿Qué representa para Lupita la cevichería como empresaria?

L.V. Realmente mucho, la cevichería es mi vida, es mi casa, yo creo que por eso es diferente a muchos lugares, yo lo veo como algo muy mio, no lo veo como algo lucrativo, aunque si genera, no por eso estoy pensando en el dinero, franquicias o lo que sea. Yo lo veo como un espacio que me permite expresarme y no solo a mi si no también a la gente que está trabajando conmigo, los artesanos, los productores es darles voz en cada platillo que llega a la mesa. Es un foro más que un restaurante.

4. ¿Y cómo chef, que buscas compartir?

Lo grande que es Tabasco, la riqueza gastronómica y cultural que



tenemos, que realmente es muy desconocido por nosotros. Yo no puedo cocinar sin mis ingredientes, siempre llevo algo de mi estado. Desde mi trinchera trato de dar a conocer incluso lo que yo voy descubriendo en el camino.

5. ¿Cuál es tu comida favorita?

Mmmm, la mexicana y en cuanto a la tabasqueña yo diría que la carne picada con arroz, mm delicioso, me encantan los caldos, el sancochado de pavo, el uliche, el puchero me fascinan.

6. Bueno esto es en la parte tradicional, ahora hablemos de innovación, porque es algo que tu estas haciendo con ingredientes regionales aquí.

LV: Yo creo que innovación es creatividad, no ponerte limites, es experimentar; igual y no te va a salir, pero igual y sí. Yo creo que eso es lo que nos ha hecho crecer que no hemos tenido un límite. Creatividad es libertad y a mi me gusta mucho ser libre. Como mujer siempre aspire a esta libertad que no nos enseñan desde niñas, hoy que la tengo, esto es lo que me hace crear.

Panza llena Corazon Contento

7. A.N. ¿Qué viene para Lupita y la Cevicheria en 2020?

L: Yo diría que consolidar las marcas, aunque creo que a veces vivimos muy apresurados, ¿como cuando te casas y dicen que sigue? Y así como que no disfrutamos la vida. Entonces más que nada yo creo en estar hoy agradecida estar viva, con mi pareja. Y desde ese punto consolidar, seguir creando proyectos aquí en Tabasco, seguir recorriendo mi estado, me fascinaría un libro... Todo a su tiempo.

8. Nosotros creemos que eso que dices de la libertad, la creatividad, de eso se trata la vida misma y que para colocarnos en esa posición es importante atendernos como seres humanos en mente, cuerpo y alma. ¿Como atiende Lupita cada uno de estos rubros?

La vida es caos, hay que buscar el equilibrio en medio del caos, la vida es una locura entonces para mí es mucho ir a las comunidades, eso como que me renueva, me da mucha energía, conectar con la gente, con los ingredientes, con lo que realmente es importante y me permite mantener los pies en la tierra, aunque ni famosa ni nada de eso me siento, pero como la gente se acerca, te reconoce he visto que hay quienes pierden el piso y para mí estos son los choques de realidad con los que atiendo todo, mente, cuerpo y alma, porque allá comemos riquísimo, muy natural, el tomate, el maíz todo directo a tu plato, es magia y allá corro y camino pero estoy en proceso de estabilizarlo todo porque me gusta mucho correr y el yoga y si quiero mi tiempcito para esto, que luego como parte del alma al darme chance de pausar me meto a la cama y dormir, estar con mis perros que son pura energía. Creo que comprar una caminadora para correr en casa, me encanta estar ahí.



A:N. -Lupita al iniciar esta entrevista te conté que aquí hay algo importante para nosotros, que sería iluminar el puente entre ser un emprendedor y ser empresario o estar consolidando como tal. ¿Qué mensaje le darías a las personas que están empezando negocios o que quieren empezar? **¿Cómo hacer la conexión entre quiero hacerlo y mírame como lo estoy logrando?**

L.V. -Para empezar, hay que descubrir ¿Qué quieres hacer? Cada persona es un mundo, es diferente y especial, entonces esta sería la base y desde ahí empezar a ponerse metas, arriesgarse y compartir.

No funciona el método de empezar a crear por dinero, te tiene que gustar. Nada de que a chuchita le va bien vendiendo bolsas entonces eso hare, no; es ok me gusta cocinar, voy... a ver que sale.

Todo es un proceso, yo al principio estuve buscando trabajo donde me dieran la oportunidad de expresarme y nada entonces empecé a vender mi comida y la compraban ahí agradecí y le seguí, por eso sin duda lo que haces te tiene que apasionar. Por que se requiere mucha constancia y mucha disciplina. Emprender es evolucionarnos. Nosotros somos nuestros peores enemigos o nuestros mejores amigos, esto que ven es el resultado de una evolución interna, de haberme enfrentado a mis demonios, porque todos tenemos miles de demonios, se trata de verlos de frente y aprender de todo. Trabajo en ser la mejor versión de mí.

A.N. Muchas gracias por compartir con nosotros, el corazón de Lupita, que hoy es parte del corazón de Tabasco y de la ruta maya, hablar de esto es para nosotros vivir... **#AlEstiloMayaturistic.**



Gaviotas



La Venta

pasión, tradición y sabor



La cultura también se come.

OLMECA

CULTURA MADRE



COMPAÑIA CERVECERA DEL SURESTE
CERVEZA ARTESANAL
OLMECA
WITBIER
DESDE NOSHANGUILLO, TABASCO
6.5% VOL. ALC. CONT. 355 ML
EL ABUSO Y EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD
Moderación y prudencia, consumo de alcohol en exceso, no se aconseja conducir vehículos automotores y operar maquinaria a las 10:00 horas. El exceso puede ocasionar accidentes. No beber y conducir. Elaborado en planta en Noshanguillo, Tabasco.



• Tabasco puro Sabor •

Las sugerencias de Lupita Vidal #ComeRico

Balancán

Tostadas de pozol y queso de poro



Cárdenas

Mariscos Doña Cacha rumbo a estación chontalpa. Casi llegando a Huimanguillo encuentras este lugar, modesto, pero con preparaciones enormes. Las porciones son una exageración y el precio es de no creer.



Comalcalco

Cocina Chontal: puedo escribir sin parar de este lugar, es un emblema no sólo de Comalcalco, si no de Tabasco en general. Nelly Morillo es la maga detrás del fogón y es la máxima representante de la cocina tradicional del estado. Lo mejor son las enchiladas, el horneado, el sancochado de pavo, el picadillo, el rollo de plátano macho con Frijol.

Este lugar lo tienen que conocer sí o sí. Manzarina: Su pan de nata y el cafecito son una delicia. Los encuentras rumbo a paraíso o en el centro donde desayuna típicamente.



Centro

La Cevichería Tabasco Gaviotas y Plaza La Venta obvio jaja.

El Teapaneco: un clásico de desayuno Tabasqueño, años han ido formando este negocio y hoy por hoy es un emblema del estado. Hay muchos lugares en nuestro municipio, no podría parar. Entre fonditas, restaurantes y más, Villahermosa cuenta con una gran gastronomía.

Visita a la güera en el tianguis Jesús Taracena, su tortilla de yuca es el Hot cake de los Tabasqueños y las tortillas gruesas de cabeza, pejelagarto y Frijol deben de estar ganando premios internacionales. También te recomiendo su pozol, es de los mejores que he probado.



Cunduacán

Fonda Madero un concepto relajado de hamburguesas, bien atendido y bien cuidado. Los productos son de calidad. También recomiendo la Cevichería 123 jóvenes con ganas de superarse y apostarle a su municipio emprendieron este negocio que con el tiempo ha ido creciendo. En Cunduacán hay una tortillería, en el mero centro, las tortillas son de maíz blanco nixtamalizado, una locura el sabor. No entiendo cómo es que seguimos consumiendo Maseca.



Jalpa de Méndez

Butifarras la abuelita y las butifarras Jalpanecas. La abuelita no sé muy bien donde estén, las probé en un concurso y ellas ganaron. Sus butifarras son deliciosas. Las de la Jalpaneca están sobre carretera, te sirven las butifarras con frijoles y plátano macho frito, que delicia. Otras que recomiendo son las ahumadas de xalpan gourmet, una delicia.



Nacajuca

El nuevo manguito es mi favorito, la mojarra al mojo de ajo y su tortilla gruesa no tienen comparación. Su caldo de robalo con un toque de mantequilla es una exquisitez.



Emiliano Zapata

La hicotea en Emiliano Zapata es un destino obligatorio. La mojarra es del día, se siente en su textura, color y sabor. El ceviche de robalo es otra de sus especialidades. Y no pueden faltar los panuchos ahogados,



Huimanguillo

Poblado Villa de Guadalupe que está en Agua Selva es una experiencia que debes disfrutar un fin de semana. Alejado del bullicio de la ciudad. Contacta a Alejandro el de la cerveza olmeca, el té dará el mejor tour. Café Lili de Hilda Herrera acaba de abrir sus puertas, no la he visitado, pero estoy segura que es una delicia, su especialidad son los postres. También está el aeropuerto donde te venden cecina, es otro lugar tradicional de Huimanguillo.



Jalapa

La Lupita de Doña FRANCIS más de 30 años de tradición. Todo lo que cocina Doña Francis es magia, amo el papin, la tortilla gruesa rellena de queso fresco y huevo, su marqueta de Frijol es única. dulces de Doña Jacinta es otro lugar que tienen que conocer, el dulce de leche lo hace como se tiene que hacer, suave y gomoso.

Jonuta

El pollo ensalsado y mango habanero del Asadero la lupita.



Macuspana

Totoposte y longaniza Ahumada



Paraíso

Costa Del Mar, su chiltepin es el mejor. Tienen un tamal de plátano relleno de mariscos y bañados en chiltepin que te mueres. Su tortilla asadero bañada en chiltepin es otra cosa que debes pedir.



Teapa

El mero mero de mi amigo Edgar Oropeza es un gran lugar, sus mariscos son del día y hace poco remodeló y acondicionó su local. Vale la pena visitarlo. La tiendita está rumbo a Tapijulapa enfrente de los balnearios, la vista es un regalo de la naturaleza. Es un lugar para desayunar y tomar un delicioso café de olla.

Tacotalpa

El Sazón de la sierra de Doña Jaquie es otra tradición, frente al río la vas a encontrar o puedes preguntar por ella, todos se conocen. ¿Que pedir? Obvio Pishul de cochinita, mone de cerdo y mancha manteles.



Centla

Kinichon y el negro Chon



Tenosique

Con Aury y Don a Roger Suárez en su casa, hace los mejores xotes en verde.



Journey the app

Tecnología a favor de la vida misma

| Por: *Maya Turistic* |



Journey app es una startup mexicana que utiliza la tecnología e internet para conseguir que más personas encuentren y practiquen todo tipo de deportes. Creemos que el deporte es un elemento esencial para garantizar la paz y salud de cualquier comunidad, por eso buscamos que sea fácil de encontrar, aprender y practicar para quien sea que esté interesado.

Le ayudamos a Escuelas Deportivas, organizadores de competencias, Asociaciones y Federaciones Deportivas y Gimnasios a hacer del deporte algo autosostenible por sus comunidades usando tecnología. Somos una empresa formal "Journey the app S.A.P.I. de C.V." constituida en el 2017 y con base en Cancún, Quintana Roo.

Todos los proveedores de actividades de turismo de aventura que tengan un componente físico son bienvenidos a nuestra plataforma. Les daremos herramientas para posicionar orgánicamente sus actividades y difusión a través de contenido. Podrán utilizar nuestras herramientas de pago para cobrar en línea a todo el mundo y ofrecer meses sin intereses para el público mexicano. Nuestra plataforma es una manera sencilla de dar a conocer tu actividad y que los aventureros puedan compartirla.

Sin embargo esta plataforma va más allá...

Responsabilidad Socialen Journey. app. En Journey realizamos esfuerzos por mejorar la situación de personas y proyectos relacionados con el Deporte y la Naturaleza, nuestros dos programas principales son:

Apadrina un deportista

A todos los deportistas que sean seleccionados nacionales olímpicos o paralímpicos, les ofrecemos nuestro sistema de domiciliación para que puedan recibir un apoyo proyectable mensual de su comunidad de apoyo. Esto es un tipo de financiamiento colectivo que permite al deportista enfocarse en lo único que importa: poder desarrollar sus entrenamientos y carrera deportiva para que represente a nuestro país con orgullo. En la actualidad tenemos a dos deportistas activas en este programa: Sashiko Sanay y Alexia Naomi. Si quieres pertenecer a este programa, solo mándanos un correo electrónico con tu CV deportivo al correo hola@journey.app

Apoyo a proyectos deportivos & naturaleza.

Si tienes una ONG que se dedica a hacer proyectos de promoción deportiva, paralímpicos, humanitarios o de naturaleza que tengan un componente físico te podemos brindar nuestra plataforma para que hagas las convocatorias y recibas donativos para tu causa.

Algunos ejemplos de esto:

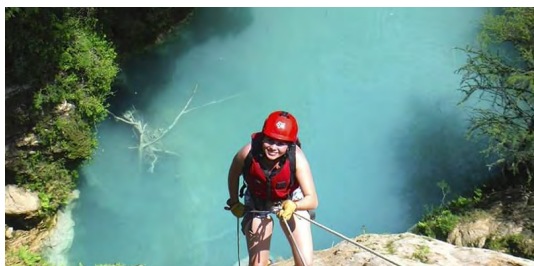
Apoya tu bosque local.- se apoyó con la recepción de donaciones para que se plantaran más de 100 pinos en la Sierra de Zapalinamé en Coahuila.

VIEM MX.- se apoyó en reclutar voluntarios durante la reconstrucción de vivienda ecológica en comunidades marginadas después de los sismos. Si representas a una Asociación Civil que requiera apoyo reclutando voluntarios o recibiendo donativos para tu causa y que cumpla con nuestros lineamientos, puedes comunicarte con nosotros: hola@journey.app.

Entonces estamos hablando de deportes y acción social.Y esto solo es un detalle, te invitamos a conocerlos a fondo y ver desde otro ángulo el deporte y la aventura en la ruta...

#ViajandoYViviendo

#AlEstiloMayaTuristic



Un exótico té antiestrés
que no se bebe

#SeLlamaDeporte

 JOURNEY

-RIVIERA MAYA-

JAZZ FESTIVAL



Nov 29 - 30 & Dic 01 · 2019
Mamita's Beach Club

NOV.
29

CHUCHO VALDÉS JAZZ BATÁ
MAGOS HERRERA
SR. MANDRIL

TROMBONE SHORTY & ORLEANS AVENUE
ELIANE ELIAS
NATALIA MARROKIN

NOV.
30

DIC.
01

UB40
P Bug
NEW YORK VOICES



GOBIERNO DE
MÉXICO

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



10
AÑOS

INDI
EST

CAMPECHE
2019

SÁBADO
DIC

7/7 PM

evento
gratuito

SIDDHARTHA | REYNO
WADADÚ | HOMBRE RADIO | RIDDLE

• INDIE FEST •

Música y cultura joven

| Por: Maya Turistic |



Este festival celebrará sus primeros 10 años de realizarse y por ello sus organizadores han lanzado una convocatoria para todas las bandas de la región que quieran formar parte de su historia.

El Indie Fest es un festival y movimiento de música alternativa en el que se da espacio a los artistas alternativos y/o independientes (locales, regionales, nacionales e internacionales), para presentar su propuesta musical.

Este año se celebrarán los 10 años del festival, el cual sigue manteniendo su objetivo principal: promover, preservar y fomentar el desarrollo de la música alternativa e independiente entre los jóvenes del estado de Campeche y de la Región Sureste, en un ambiente que propicie

el disfrute de este festival cultural.

Música, diversión y rock forma parte del Indie Fest, en el que las bandas locales y nacionales crean un ambiente de diversión al interpretar un variado repertorio musical.

Ante una variedad de personas en su mayoría jóvenes, que se dan cita, los grupos de rock realizan destacadas participaciones, presentando canciones que son temas que forman parte de su actual discografía, sorprendiendo al público por su forma tan

inesperada de presentarse. El festival se lleva a cabo en la Calle 59 de la ciudad de Campeche, con artistas de diferentes géneros (rock, ska, pop, reggae, alternativo, etc.), y nacionalidades, en un escenario idóneo para que puedan presentar su propuesta musical.

El festival se llevará a cabo en este 2019 el día sábado 7 de Diciembre y desde su inicio es un evento totalmente gratuito y único en su género, siendo, además, el único foro de expresión juvenil, musical y cultural en la entidad.

DE TRADICIÓN NO TAN LEGENDARIA
**CASQUI
VANO®**



**¡SALUCITA
DE LA BUENA!**

TATICH
-MEXICANO-TRADICIONAL-



Sugerencia Literaria: Una ciudad hecha de mar

| Por: Maya Turistic |



Este es un libro que vale cada minuto invertido si están interesados en una perspectiva que va más allá de los datos y es llevada hasta lo histórico, como este pueblo mismo.

Los invito a leer:

UNA CIUDAD HECHA DE MAR.
De: Hipólito Rodríguez.

Esta obra habla sobre la investigación de Fernand Braudel en el Mediterráneo, en la que indica que, a pesar de la Colonia, la Guerra de Independencia, las cuatro invasiones extranjeras, la Revolución y la Posmodernidad, el factor fundamental en el diseño y construcción del puerto de Veracruz es la geografía.

El andar de la "Ciudad vagabunda" no era sólo la búsqueda de una mejor tierra para sobrevivir, sino una férrea lucha entre los poderes coloniales por controlar el comercio. Por un lado, el vómito negro, la insalubridad y la fragilidad de la vida acabaron por romper el modelo prehispánico para abrir paso a una nueva configuración del espacio. Por otro lado, la defensa natural de la peligrosa bahía mantuvo protegida a la ciudad, aun cuando el gasto militar era nulo

y la fortaleza una ilusión. Pero el éxito del control comercial también significó su caída: se crearon monopolios que incentivaron la corrupción y los fraudes, cuestión que se agravó con la constante amenaza de los corsarios y la piratería.

El último traslado de la ciudad a las "Ventas de Buitrón" puede leerse como un intento desesperado por mantener el control comercial, aun a costa de la prosperidad de la ciudad.

Ésta fue la intención al construir la muralla. Para los arquitectos y estrategias militares de la Corona no importaba si al pasar la efervescencia causada por las flotas y la feria de Xalapa, Veracruz volvía a quedar sumida en el silencio.

UNA CIUDAD HECHA DE MAR Con el control del puerto el rey mantenía una tensión constante entre los comerciantes europeos y los fuertes intereses mexicanos.

De esta tensión dependía el poder de España frente a sus rivales europeos. No obstante, el equilibrio entre los intereses novohispanos y europeos sólo era posible si la ciudad de Veracruz se mantenía como el punto de llegada y de partida sin importar donde la trasladada-

ran. La existencia de Veracruz era una necesidad para el Imperio, no sólo por lo impenetrable del litoral donde no había otra entrada en el mar que conectara al Viejo Mundo con el centro del Virreinato, sino porque el puerto, además de ser un punto para la defensa, cumplía la función de "filtro": la demanda de mano de obra en un lugar tan agreste sólo era satisfecha por los inmigrantes ilegales, tráfugas, mestizos y esclavos. Rodríguez argumenta que ahí se asentaban todos aquéllos a quien la sociedad no era capaz de integrar.

Este lúgubre paisaje comenzaría a cambiar con la reactivación de la economía colonial y los procesos de modernización y libre cambio. En este nuevo periodo Veracruz experimentó un auge que la llevaría por fin a disfrutar los beneficios de quienes hacían sus fortunas en el puerto.

De manera que la "ciudad hecha de mar" se convirtió en el lugar de resistencia que experimentó los daños más atroces durante la Independencia y las guerras civiles de la primera mitad del siglo XIX. La recuperación no pudo iniciarse sino hasta que las políticas modernizadoras del Porfiriato empezaron a ganarle la batalla al mar.



HOTEL VILLAS ZOZOCOLCO

CARRETERA ZOZOCOLCO DE GUERRERO
ZOZOCOLCO DE HIDALGO, VERACRUZ

RESERVACIONES AL 045 784 116 82 62 Y AL 045 137 34 67
VÍA CEL O WHATSAPP



H. AYUNTAMIENTO
DE VERACRUZ



Veracruz
te quiero



CAPACITACIÓN
KREATIVA
COACHING CON SENTIDO HUMANO

El H. Ayuntamiento de Veracruz
a través de la Dirección de Desarrollo Económico y Portuario,
te invita a participar en el taller:

APRENDIENDO A EMPRENDER

cómo hacer tu negocio



Horario de 11:00 a 14:00 hrs
29 de Octubre
12 de Noviembre
26 de Noviembre
02 de Diciembre

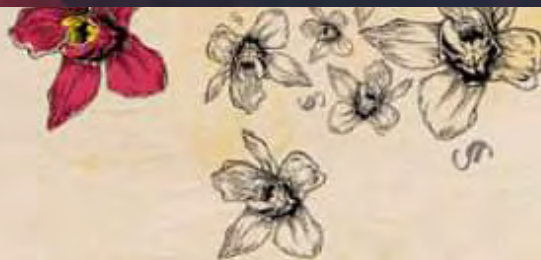
Casa Museo Salvador Díaz Mirón
(Zaragoza 322 Esteban Morales y Arista)
Confirmar asistencia al:
200 20 19 ext. 1242

Coordinación de Promoción Empresarial y Empleo

EXPO TRENDY 2 0 1 9

TENDENCIAS MODA TEXTILES
ORGANICO & FASHION SHOW

NOVIEMBRE 2019 - HOTEL MARRIOTT



CONECULTA

XIX FESTIVAL
DE LAS CULTURAS Y LAS ARTES

*Rosario
Castellanos*

Comitán de Domínguez • Las Margaritas

Del **12** al **17** de
NOVIEMBRE
de 2019



• Tascalate •

Bebida tradicional de Chiapas



| Por: *Maya Turistic* |

Una de las bebidas más características del estado de Chiapas es el Tascalate. El Tascalate es una bebida típica de Chiapas elaborada con maíz tostado, granos de cacao, achiote, azúcar y canela. Todos estos ingredientes son molidos creando así un polvo que al mezclarla con agua o leche fría da como resultado una bebida refrescante

El Tascalate, muy popular en Chiapas pues su consumo ha estado presente en la sociedad desde tiempos precolombinos. Las primeras descripciones históricas de esta bebida aparecen en 1956, cuando el Obispo Diego de Landa hace mención al tascalate describiéndolo como "una bebida hecha del grano tostado, condimentado con chile y chocolate", en esa misma mención señala que su consumo estaba plenamente extendido en la parte del sur de México.

¿Cómo se prepara el tascalate?
El Tascalate tiene sus orígenes desde épocas prehispánicas de Chiapas, por lo tanto, no es de extrañar que su ingrediente base

sea el maíz. La manera más común de consumir el tascalate es comprar el polvo de tascalate, el cual contiene todos los ingredientes mencionados al principio de este artículo, una vez conseguido esto, la preparación se realiza de la siguiente manera.

Lenar un litro de agua o leche.
Agregar 3 o 4 cucharadas soperas copeteadas de polvo para tascalate

Agregar azúcar o endulzan el gusto y servir en un vaso o jícara con abundante hielo. ¡Listo! Tienes polvo para hacer tascalate, sírvelo bien frío ya sea en vaso en la tradicional jícara.

Si vives en Chiapas conseguir el polvo para preparar Tascalate no es ningún problema ya que siempre es posible encontrarlo en cualquier mercado municipal o local, además es muy común encontrar vendedoras en la calle acudiendo en puerta en puerta para ofrecerte este producto.

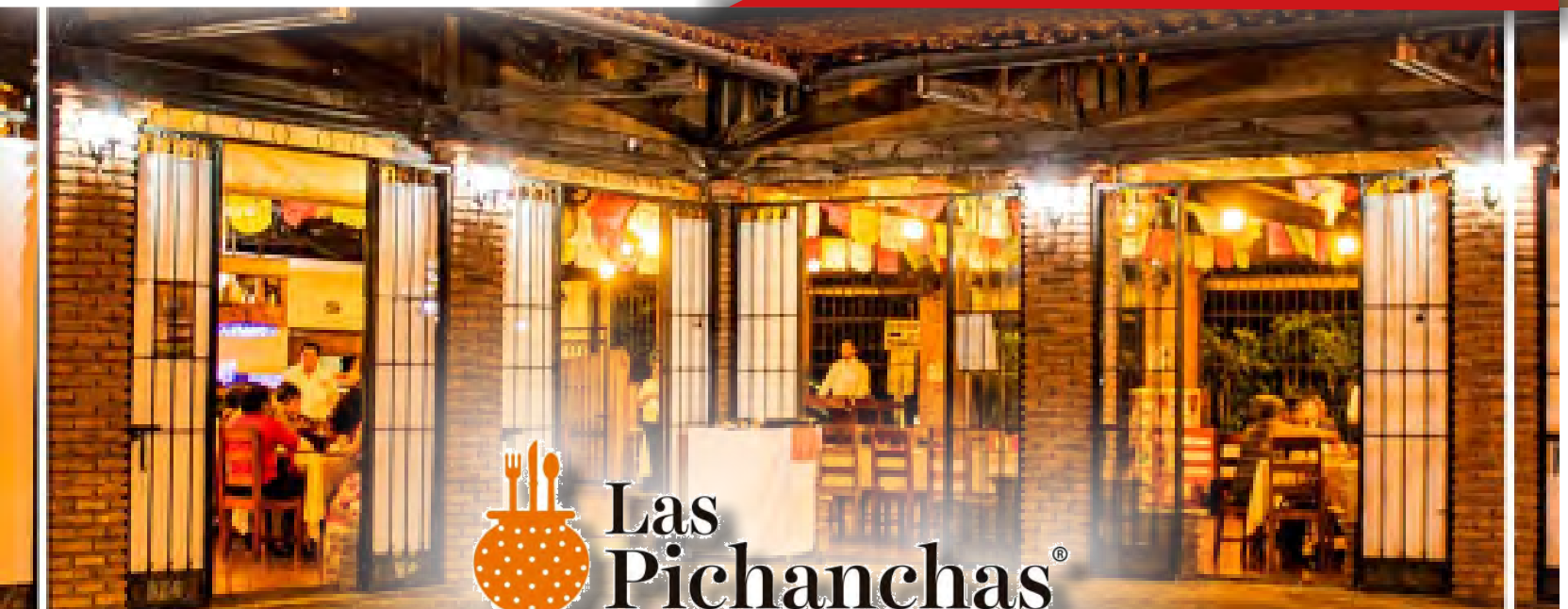
No olvides disfrutar ¡Al Estilo Maya Turistic!





HM HOTEL
MADRID

6 Poniente Norte,
Tuxtla Gutiérrez
961 613 3081



Las
Pichanchas®

¡SIÉNTASE CHIAPANECO!



Turismo Naranja

Por: Rosa Isela García Pantoja



Si hay un sector laboral tan competitivo, con más rápido crecimiento en el mundo es el Turismo, cada día es más profesional y más segmentado que lo hace único.

Los que vivimos del turismo tenemos que adaptarnos a su crecimiento y diversificación de acuerdo a las tendencias del mercado, estar a la par con la tecnología, entender al viajero de hoy. Cada día el viajero esta más informado, ya no basta con ofrecer «más que una experiencia» con la riqueza natural, cultural y gastronómica del lugar, están en busca de la autenticidad.

El Turismo Naranja, es sin duda una poderosa alianza estratégica para el desarrollo atractivo de un destino, con características propias, siempre y cuando vaya de acuerdo al conocimiento, la logística adecuada para desarrollarlo al máximo con beneficios para todos.

Tomando nuestra gran riqueza cultural de cada estado, México cuenta con un gran valor agregado para traer turismo, con una diferenciación propia. El Turismo Naranja, es llamado así, por llevar el color del turismo cultural y recreativo, es otro nicho de mercado que está marcando tendencia y no hay que

perderlo de vista.

Estos viajeros están en busca de vivir la cultura, convivir con los lugareños, de una manera más auténtica, participando en festivales y actividades recreativas que practica la gente local, esto da pie a que la derrama económica extienda su actividad turística en otras épocas del año. Desde conocer los mercados, agroturismo, practicar sus danzas tradicionales, oficios artesanales, entre otros, cabe mencionar que en muchos casos se le relaciona con el Slow Tourism.

Es un viajero que se vincula de una manera directa, que quiere conocer, entender más de cada destino que visita, por lo tanto, practica el turismo sostenible, siendo un gran generador del desarrollo cultural,

económico y social en la región. El turismo hoy en día se fundamenta en las necesidades de cada sector con una visión más incluyente y sostenible para el viajero actual.

Por esta razón encontramos el turismo ecológico y de naturaleza (verde), de actividades náuticas (azul), de nieve, montaña, los que practican los deportes invernales (blanco); el turismo vinculado a la comunidad LGTB (rosa).

El mundo evoluciona, al igual que nosotros para adaptarnos a sus preferencias, a la hora que eligen su destino nuestros viajeros de acuerdo a sus necesidades. Entendiendo siempre respetando que esas diferencias es lo que nos hace humanos.





Si la economía cultural y creativa es

#economianaranja

el turismo cultural y creativo es

#turismonaranja



HOTEL PUUC
CALLE 55 X 44 OKKUTZCAB YUCATÁN
SU CASA MAYA EN LA RUTA PUUC



WWW.HOTELPUUC.COM.MX
997 97 501 03
hotel-puuc@hotmail.com


GALAPAGOS TOURS
YUCATÁN



• Casi, 3000 almas • en la Noche de Ánimas en Dzibilchaltún

| Por: Maya Turistic |

Los eventos del Janal Pixan y Noche de Ánimas en Dzibilchaltún rebasaron las expectativas del Patronato de las Unidades de Servicios Culturales y Turísticos (Cultur) y del INAH, ya que se esperaban 300 visitantes y llegaron casi 3,000.

Sólo para tener una idea de la gran afluencia registrada, para el equinoccio de Primavera de marzo pasado, que es cuando más visitas tiene el sitio fue de 1,800 y ahora casi se duplicó. Por la tarde, a partir de las 13 horas, se inició el primer evento que consistió en una muestra de altares con la participación de las comunidades de Chablekal y de Dzibilchaltún, aunque también Cultur puso su altar.

Los turistas que asistieron pudieron observar todo el proceso de instalación de los altares, pero también de la preparación de los pibes que se hicieron a la antigua, es decir, enterrados. Luego siguieron los rezos en La Casa Maya en honor a los fieles difuntos y posteriormente hubo una degustación gratuita de los mucbipollos, que para entonces ya estaban recién sacados de la tierra.

Cuando el reloj marcaba las 5:30 de la tarde, la gente comenzó a



llegar al sitio para participar en la "Noche de Ánimas", un evento sin precedente, que consistió en un recorrido por gran parte de la zona arqueológica.

Ya eran las 6:30 de la tarde y la gente no dejaba de llegar. Y como primer atractivo presenciaron el ritual de Tiburcio Can May, un ahmen (sacerdote maya o guía espiritual) quien realizó una "limpia" a varios turistas de las "malas vibras" mediante leves azotes con hojas e incienso.

A las 7 de la noche ya se había formado una larga cola de visitantes ansiosos por entrar y hacer el recorrido por la zona. El paseo comenzó encabezado con un rezador. La gente, para dar un toque más místico, llevó entre las manos veladoras que les fueron obsequiadas en la entrada.

Estaba previsto que fueron dos recorridos, pero ante la avalancha de personas, no hubo espacio para esperar y así como llegaban entraban. El recorrido abarcó el sector de los edificios prehispánicos, cerca del cenote, que estuvieron iluminados de diferentes colores, creando un ambiente mágico, que encantó a la gente.

Durante el recorrido, en el que participaron familias enteras, incluyendo niños pequeños y hasta personas con discapacidad motriz, también se explicó sobre el significado de lo que representan los altares que se ponen para recibir a los fieles difuntos.

El recorrido remató en el auditorio del sitio en donde la gente disfrutó de diversos bailables regionales con música viva a cargo de la charanga de "Colitos". La jornada concluyó cuando Mauricio Díaz Montalvo y Pilar Ricardi Urban, directores de Cultur y del INAH, respectivamente, entregaron sendos reconocimientos a los comisarios de Dzibilchaltún y Chablekal, por participar en la instalación de altares.

-Cuando se hacen cosas con buena coordinación entre las instituciones se logran excelentes resultados como ahora -comentó la representante del INAH. El registro oficial del INAH fue de 2,686 con boleto pagado sin contar que muchísimas personas no pudieron entrar porque se rebasó la capacidad de acceso del sitio.





Juntos transformemos
Yucatán
GOBIERNO ESTADAL 2018 - 2024



Juntos transformemos
Yucatán
GOBIERNO ESTADAL 2018 - 2024



VIVE YUCATÁN
una tierra que encanta



CONECTANDO LA RUTA MAYA

Universe
Travel
Mexico



Incoming Service



Universe Travel México



www.globalutm.com.mx



AGENCIA DE VIAJES

**MAYA
TURISTIC**



MayaTuristic



maya_turistic



@Maya_Turistic



www.mayaturistic.com



#AlEstilo Maya Turistic