

CAMPECHE | CHIAPAS | QUINTANA ROO | TABASCO | VERACRUZ | YUCATAN

MAYA TURISTIC



VERACRUZ Y SUS PASILLOS DEL SABOR



EDICION
#83
AGO-SEPT 2020



BIG DINA
@BIGDINA



YAM D'LA CRUZ
@YAMDLACRUZ



KAREY CUEVAS
@KAREYCUEVASMX

URBANSCHOOL RECORDS

WWW.URBANSCHOOLRECORDS.COM

ESTUDIO DE GRABACIÓN
PRODUCCIÓN MUSICAL Y AUDIOVISUAL
MARKETING ARTÍSTICO



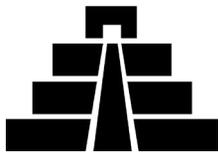
LOS CUMBIOSOS
@LOSCUMBIOSOSMX



SURY FARIA
@SURYFARIA



MIKE SERO
@MIKESERO



DE PORTADA | VERACRUZ

Pag 4



GASTRONOMÍA | TAB

Pag. 14

COCINA CHONTAL "UNO DE LOS 20 MEJORES DEL MUNDO"

GASTRONOMÍA | Q.ROO

Pag. 19

11:11 DESEO PLANT-BASE

GASTRONOMÍA | YUC

Pag. 24

YUCATAN ES SABOR PARTE 1

GASTRONOMÍA | CHIS

Pag. 29

TASCALATE "BEBIDA DE DIOS"

DESTINOS | CAMPECHE

Pag. 34

CAMPECHE: VIAJE SEGURO

AGOSTO | SEPTIEMBRE 2020

La vida inicia donde termina nuestra zona de confort.

Ni antes, ni después. El año 2020 ha sido sin lugar a dudas un año sin precedentes para nuestras generaciones en todos los aspectos. El imprevisto nos amplió el panorama, nuevas ideas empezaron a ver la luz del sol a un ritmo acelerado, esto le quitó poder a las dudas, de pronto no hubo tiempo para hacerlo mañana, empezamos a vivir hoy, y de pronto extender la mano también se nos hizo una necesidad, descubrimos que no solo todos dependemos de todos, si no que empezamos a notar que colaborar es mucho mejor que competir, se agruparon familias, grupos de empresarios, grupos de trabajo, grupos de amigos, la convivencia aunque virtual la entendimos como parte fundamental y así todo fue tomando nuevos tintes, lo rudo para los viajeros fue sentarse a entender que ya sabíamos eso, que viajar nos recuerda el momento uno y el último con el mismo pulso y que siempre se trata del paso siguiente. Nos sentimos un poco limitados tal vez, sin embargo ahora sabemos que es tiempo de reconocer el lugar en el que estamos. Por eso nuestra propuesta en esta edición busca darnos una perspectiva muy desde dentro de cada estado, los destinos, la comida, las nuevas propuestas, las bases, cada página está respaldada por colaboradores que al igual que nosotros están convencidos de que el sureste merece ser explorado desde ángulos distintos esta vez. Todo nuevo, más real, más natural, más auténtico, más profundo.

Turismo desde adentro, turismo en serio.
Vamos a exponer como nunca antes, el corazón de la ruta Maya en México.
En eso andamos... Esperamos que disfruten cada página.

AHIMARA NAHAIVÍ



EDICIÓN #
AGO-SEPT 2020 / Año 6

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

DIRECTORIO

► DIRECTORA GENERAL

Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

► DIRECTORA CREATIVA

Isela del Carmen Jiménez Gómez

► DIRECTOR DE MERCADOTECNIA

José Eduardo Ramírez Herrera

► DIRECTOR ADMINISTRATIVO

Ervey Hernández Ramírez

► 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



MERCADO JÁUREGUI “UNA MARAVILLA QUE TIENES QUE TIENES QUE VER”

Por: Lic. Claudio Iván Avendaño Ramírez

Mercado Jáuregui “Una maravilla que tienes que ver”

El Mercado Jáuregui fue construido en la década de 1870, en los terrenos que antiguamente ocupara la Plaza del Rey (después de la Constitución), un tradicional lugar que era reconocido por ser un punto de intercambio comercial entre la Nueva España y España con la realización de las Ferias de Xalapa.

Ahí intercambiaban comerciantes de toda la región y de las haciendas de la zona, se nombró Jáuregui en honor a un español llamado Martín, que donó las tierras para la creación de un centro de comercio para beneficio de la comunidad.

El 5 de mayo de 1959 se inauguró el mercado que todos los xalapeños conocen. Seis años y medio después del incendio que arrasó al antiguo mercado, los habitantes de la capital del estado fueron testigos del nacimiento de otro, más moderno para la época, más grande y funcional, más surtido.

Desde sus inicios el mercado estaba dividido en dos, pues a medida que iba creciendo la ciudad necesitaban mejor abastecimiento para sus ciudadanos en lo que se decidió cerrarlo por un tiempo y hacer trabajos de reconstrucción, fue reanudado 1959 y se unió a un mercado que estaba junto llamado “Gonzalo Vásquez Vela”, volviéndose el mercado más grande de Xalapa en la época de los 60’s. casi a la par de su construcción, se hacia el puente “Xalitíc” y lo que se argumenta es que los escombros del antiguo mercado fueron las bases del gran y emblemático puente.

Desde entonces, el mercado ha tejido múltiples historias, las de los locatarios y las de los clientes que buscan flores, pollo, frijoles y toda variedad de frutas y verduras. No pasan por alto las fondas donde muchas personas acu-



den a desayunar o a comer a precios muy accesibles. El mercado ha sufrido dos incendios: uno en noviembre de 1952, que obligó a construir uno nuevo, y el otro el 13 de noviembre de 2018, que ha obligado a las autoridades a reconstruir parte de la plaza.

Todos los días son novedad en ese mercado. Todos los días los locatarios esperan desde muy temprano la llegada de sus clientes, los fijos, los de siempre, los que van todos los días y los nuevos, los ocasionales, que van una vez a la semana o a la quincena.

Mucho tiempo después, hoy en día el mercado Jáuregui, está ubicado dentro de la zona centro de la ciudad de Xalapa, a un costado del barrio "Xalitíc", desde que vez el edificio parece algo peculiar pues el pasar de los años se presenta de una manera esplendida, hoy en día está pintado en todas sus partes con coloridos murales, hecho por artistas locales, en los cuales se plasma mucha de la cultura de antaño con un estilo moderno.

Desde que entras al sitio te encuentras con varios locales que venden de todo, pero está dividido por secciones, una parte es flores de todo tipo, los horticultores de toda la región se concentran en este sitio, con la mejor variedad de todas las flores que te podrás imaginar.



Pero no solo eso encuentras muchas cosas como carnes, lácteos, quesos y todo tipo de semillas, frutos secos, fruta de parafina, frutas y verduras frescas de la región. Esta central de abasto funciona hasta la fecha como el principal proveedor de legumbres, flores, carnes en general y en objetos esotéricos y de herbolaria. En 60 años, se han visto cambios desde la inauguración con delimitaciones de espacio y reglas de trabajo para permitir el paso de los marchantes que asisten a hacer la despensa o a degustar sus tradicionales platillos.

Los mercados tradicionales de cada ciudad son una muestra de los inicios de su economía; son puntos que permanecen hasta nuestros días como abastecedores de frutas, verduras y carnes, espacio de muchos oficios y servicios. En Xalapa existen algunos mercados icónicos, uno de los más conocidos sin duda es el mercado Jáuregui.



Chiles en Nogada



Chiles poblanos



Entre sus ingredientes encontramos: **manzana, durazno, piñones, pasitas y queso de cabra.**



Adornados con **granada, perejil y nuez**



Rellenos de picadillo de cerdo



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



SECTUR
Secretaría de
Turismo y Cultura

VERA
CRUZ
ME LLENA DE ORGULLO



PRIMER CONGRESO NACIONAL VIRTUAL DE GUÍAS DE TURISTAS

| Por: Maya Turistic|

En una acción sin precedentes a nivel nacional, la Secretaría de Turismo y Cultura (SECTUR) organiza el Primer Congreso Nacional Virtual de Guías de Turistas que, con el eslogan Veracruz marca el rumbo de la historia, tuvo lugar mediante la plataforma Zoom los días 29 y 30 de septiembre.

Se trató de una capacitación gratuita sobre valores y competencias ante la nueva realidad, en la que podrán converger los guías que laboran bajo las normas oficiales mexicanas TUR-08-2002 y TUR-09-2002, mismas que consideran el respeto al medio ambiente, las comunidades y patrimonio natural y cultural a donde acuden los visitantes.

Al término del evento fueron expedidas constancias de participación con el código de registro del Instituto de Competitividad Turística (ICTUR), el cual refrendará su certificación, señaló el director general de Servicios Turísticos de la SECTUR, Omar Castro Prado.

Entre los temas a tratar destacan "De los olmecas arqueológicos de San Lorenzo Tenochtitlán a la Cumbre Olmeca 2021", "Guía de turista en el contexto del Turismo de Aventura y Áreas Naturales Protegidas", "Formación y actualización de guías, fortalezas y ciudades amuralladas", "Arquitectura militar de los siglos XVI al XVIII: el caso de San Juan de Ulúa".

Todo esto forma parte de los esfuerzos realizados por los diversos involucrados en la industria con miras a un turismo más respetuoso con el ambiente y por supuesto seguro para los visitantes del estado.

DISFRUTA Veracruz



NORTE



AMIGO TURISTA

¡Bienvenido a la Ciudad y Puerto de Veracruz!

Esperamos que el mapa que tienes en tus manos sea la herramienta perfecta para que aproveches tu estancia al máximo; conociendo a través de sus calles y recintos, todos los rincones históricos y culturales que hacen de nuestra cuatro veces heroica Ciudad de Veracruz, un destino de tradición al que seguramente querrás volver.



disfrutaveracruz.mx



DisfrutaVeracruz



DisfrutaVer



DisfrutaVeracruz



Veracruz *Estado*

www.veracruzmunicipio.gob.mx



VERACRUZ
TURISMO Y CULTURA

JACUMULCO, JOYA DE LA AVENTURA EXTREMA

| Por: Maya Turistic |

En cada rincón de la ruta maya hay paraísos de aventura y nos adentraremos a un destino que no se puede quedar atrás... Jacumulco perteneciente al estado de Veracruz municipio donde, como te habíamos comentado, es un claro ejemplo de paisaje ecoturístico, donde se pueden practicar actividades como ciclismo de montaña, rappel, senderismo, kayak, escalada en roca, cañonismo, tirolesa, baños de temazcal, gotcha, pistas de obstáculos. Es uno de los lugares predilectos para quienes son amantes de las aventuras extremas, ya que tiene lugares únicos que te permite vivir una experiencia increíble.

RÍO PESCADOS

El río de La Antigua (sección Pescados) que desemboca en el Golfo de México atraviesa Jalcomulco, en su paso por la ciudad se forman "rápidos", son idóneos para la práctica de descenso de río así como "rafting".



LA GOTERA

Para llegar al lugar se realiza la actividad de caminata o senderismo, y ya en ella, podemos refrescarnos, aventarnos clavados y maravillarnos con su belleza y vegetación.

CERRO BRUJO

Si eres un fan de escalar, este lugar te va a encantar, ya que es uno de los atractivos de Jalcomulco con más de 50 rutas de escalada deportiva, donde podrás escalar y disfrutar de la mejor vista del municipio, así como también es un hábitat temporal con una cocina en la base de la pared, así como un baño seco en una de las esculturas y posee pozas para bañarse.

CAÑÓN DE LAS ORQUÍDEAS

El ingreso al cañón se realiza próximo al Cerro Brujo, de ahí seguirás la ruta a un pequeño río donde podrás brincar y nadar en sus pozas.



CAÑÓN DE CINACATLA

Esta bellísima reserva natural y de fauna salvaje es ideal para examinar y recrearse con amigos o en familia, para conocer y contemplar la belleza natural del lugar, y para hacernos conscientes de la biodiversidad y cuidados del medioambiente.

APAZAPAN

Muy cerca de Jalcomulco encontramos otro lugar que visitar, la comunidad de Apazapan, en este pequeño lugar podremos conocer el rancho el Zapote y el Río Agua caliente, en el rancho encontraremos 2 pozas naturales que parecen jacuzzis, donde podrás ver el agua cristalina y caliente esto debido a sus componentes termales, y nos regalan una agua templada y cálida, ideal para relajarte.

Porque nos gusta mostrar la aventura desde adentro te invitamos a conocer esta joya de aventura extrema recuerda siempre vivirla #alestilomayaturistic



ROCA PARTIDA, PAISAJE LLENO DE PAZ

| Por: Maya Turistic|



Majestuosos lugares formados por la naturaleza, con paisajes vírgenes, esto es Roca Partida en el pueblo Arroyo Lisa del municipio San Andrés Tuxtla de Veracruz.

Este lugar alucinante en la selva veracruzana y conjunto de míticos volcanes, lugar en donde se aloja la famosa laguna de Catemaco, es uno de los muchos sitios mágicos de la antigua morada de la cultura Olmeca.

Uno de los más famosos atractivos de este lugar son los farallones de roca formados por el choque de lava con el mar. Existen algunas cuevas famosas por el sitio, en las que antiguamente se escondían piratas de renombre, cosa que el pueblo celebra con orgullo. Una de las playas en Veracruz donde te alejarás del bullicio de la ciudad por su paisaje virgen.

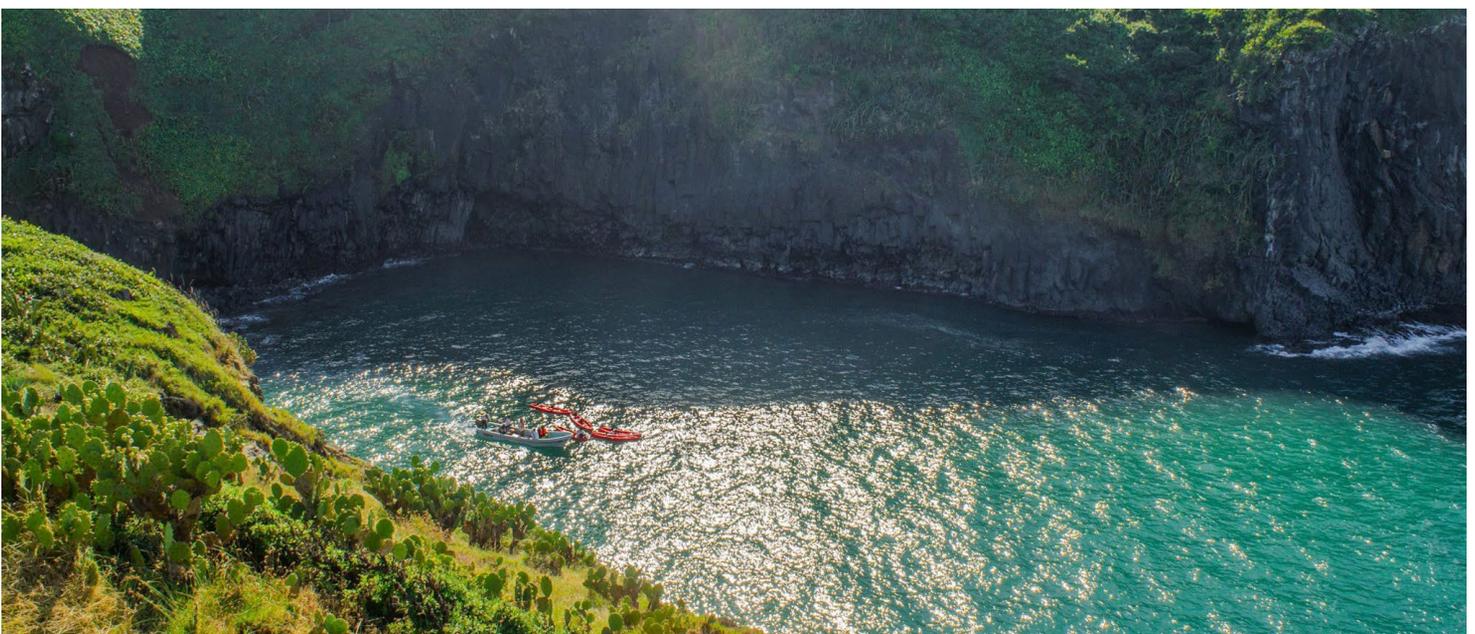
PAZ PARA DESCANSAR

En la playa es donde te podrás relajar plenamente, disfrutar del sonido del mar.

LIMPIA NATURALEZA

Una de las mejores playas de Veracruz es sin duda Roca Partida un arenal rodeado de vegetación tropical y limpieza, lo que te permitirá respirar 100% aire fresco.

En Playa Roca Partida, podrás realizar buceo, explorar cuevas y hasta acampar. También te recomendamos recorrer el faro que está cerca de Playa Roca Partida y ve también a la cascada de Pavo Real que se encuentra muy cerca. Planea esta visita a este lindo rincón de la ruta maya en Veracruz y no olvides vivirlo #alestilomayaturistic





RAFTING - TIROLESA
CAMINATA ACUÁTICA
RITUAL DE BARRO



WhatsApp 2791131696
Phone 2798323580



armonia
RAFTING
JALCOMULCO, VER



CABAÑA CHATITA

-RAPPEL-SENDERISMO-PASEOS EN
LANCHA-GUIAS TURISTICOS-CAMPING

TEL : 2294155865



ROCA_PARTIDAVR



CHOCOLATE TABASQUEÑO

Por: Maya Turistic

Rossvé Atelier, Chocolateria Gourmet Tabasqueña

TE INVITAMOS A CONOCERLA:

Esta idea inicia por la pasión de la talentosa y creativa Chef Rubí.

Se destaca por su admirable estilo gourmet y su gran conocimiento de saber trabajar el chocolate desde "cero", esto implica respetar todos los procesos de la creación del chocolate desde el árbol, como muchos sabemos, el secreto de un buen chocolate parte la calidad del grano elegido, su fermentado, secado, y se completa en su manipulación para conseguir el sabor deseado, lo que genera que Rossvé Atelier le ofrezca a todos sus clientes un chocolate de la más alta calidad que se utiliza en todos los postres y panes.

CONÓCELOS UN POCO MÁS

—Realmente seguimos en nuestro comienzo, nos gusta explorar pero siempre poco a poco, nos inspira todo, la naturaleza, los aromas, texturas, ir a visitar haciendas, plantaciones de cacao, probar sabores en distintos lugares y así creamos nuestros postres.—

Nuestro mayor interés es la creación de productos diferentes, como nuestro brownie extremo de chocolate ¿que por cierto ya lo probaron?

Para contarles un poco más pues AMAMOS EL CACAO! Tenemos ya nuestra línea de cocoa y puntas de cacao y próximamente la línea de coberturas de chocolate, todos con productos de nuestra región.

COCINA CHONTAL “UNO DE LOS 20 MEJORES DEL MUNDO”

| Por: Maya Turistic|



El restaurante de cocina tradicional localizado en Tabasco destaca en el listado de los 20 mejores del mundo.

El restaurante se localiza en San Isidro Comalcalco, muy cerca de la Zona Arqueológica que guarda el espíritu de la ciudad más occidental de la civilización maya, y es dirigido por una de las cocineras tradicionales más reconocidas de México: Nelly Córdova Morillo, quien desde niña descubrió en los ingredientes autóctonos y en los fogones una magia única.

Decidió convertirse en cocinera tradicional de tiempo completo y hacer de esa pasión, una forma de vida. Así, desde hace más de siete años se dio a la tarea de restaurar la antigua casa chontal e ir en busca de elementos que dieran vida a sus memorias de infancia, con la intención de evocar las técnicas de la cocina de antaño y la sencillez de las familias que saben trabajar y valorar lo que la tierra les da. “El secreto es mostrar lo que sabemos y hacerlo con toda la dignidad y el orgullo, de una manera muy genuina y transparente”.

El menú de Cocina Chontal está formado por alrededor de 15 platillos, entre entradas, platos fuertes y postres. Se puede preparar alguna receta especial a complacencia del comensal o, mejor aún, dejarse sorprender con algún platillo de temporada a sugerencia de Nelly.

A causa de la contingencia por Covid-19 Cocina Chontal tuvo que cerrar sus puertas temporalmente, pero justo hace un par de semanas reabrieron con todas las medidas de higiene y seguridad recomendadas para cuidarse y cuidarnos. Para vivir o volver a vivir una experiencia completa de una cocina tradicional choca, este es el lugar. “Es un trabajo que requiere paciencia. Indudablemente un lugar ideal para adentrarse a la cultura de nuestros ancestros, y disfrutar de una expensa tradición de sabores, no te puedes quedar sin visitarlo!”.

Esto es recorrer Tabasco al estilo Maya Turistic.



Cocina Chontal

de Nizy Chontal Mérida



"Pasión, tradición y sabor"

“Un hogar
tabasqueño
abierto para
toda la familia”



DELICIA TABASQUEÑA: CHANCHAMITOS

| Por: Maya Turistic |



Te queremos presentar uno de los muchos platos más afamados y deliciosos del estado de Tabasco, los Chanchamitos, que son tamales muy deliciosos y muy solicitado en esta región de la Nación Mexicana.

Son tamales tradicionales rellenos con carne de cerdo o pollo guisado que con la variedad de ingredientes adicionales transforman a esta comida en una auténtica delicia.

Esta es la receta:

- 1/2 kilo pulpa de cerdo (2 dientes de ajo y un pedazo de cebolla para hervir)
- 1 kilo masa de maíz
- 1/2 kilo manteca de cerdo
- 1/2 kilo tomates
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla chica
- 1 chile dulce chico
- 1 ramita de epazote
- manteca
- achiote
- hojas de plátano
- sal

Cocer la pulpa de cerdo con sal, cebolla y dos dientes de ajo y agua suficiente; Despicarla y colocarla en una sartén. Picar finamente los tomates, la cebolla, el ajo y el chile;

Cocinar la carne desmenuzada en un sartén con manteca y mezclarla con achiote y colocarlo en una hoja de plátano envolviéndola hasta darle forma de bolita y ponerlo a cocinar por una hora aproximadamente. Al servirlos los puedes acompañar con salsa de jitomate o si gustas un poco de salsa picante o pollo con elote.

Uno de los restaurantes de comida tabasqueña en Villahermosa, es el restaurante Teapaneco Tabasco, famoso por preparar deliciosos Chanchamitos de la región. Su buena atención e inigualable calidad culinaria te proporcionarán una estancia muy placentera, por si estas interesado en conocer nuevos y deliciosos sabores, que estamos seguros no te van a defraudar.



¡Costillas!

BBQ o AJO

Viernes 4 y sábado 5 de 1 pm a 3 pm
El servicio a domicilio tiene costo extra
Av. Cesar Sandino #309 Col. Reforma



 @raicesrestaurantemx  @raices_restaurantemx  9932231903





Dónde naturaleza
y cultura se unen

JARDÍN BOTÁNICO, PUERTO MORELOS



11:11 DESEO PLANT-BASE

Entrevista a: José Ángel Amador

¿CUÁL ES EL NOMBRE DE TU PROYECTO?

11:11 Deseo plant-base

¿CÓMO INICIASTE TU PROYECTO?

Ya tenía muchos años atrás de esta idea, a través de la pandemia y no tener trabajo en la hotelería, me arriesgué a intentar la preparación y venta de comida vegana, conforme inicié, fue tomando forma las ideas propuestas.

¿CÓMO HA REACCIONADO EL PÚBLICO CON EL PROYECTO 11:11 ?

Si lo ha aceptado, tengo clientes que no son veganos y/o vegetarianos pero buscan una alternativa más saludable y un balance en su alimentación hasta el reducir el consumo de carne animal, los comentarios son positivos.

¿CUÁNTO TIEMPO LLEVAS CON EL PROYECTO?

Llevo 5 meses desde el comienzo de covid-19 di inicio al proyecto 11:11 Deseo, pero tengo más de 7 años en cocina general y 3 años en comida vegana.

¿QUÉ REPRESENTA PARA TI?

Tiempo, conocimiento, las ganas de salir adelante, prueba-error, para poder compartir y transmitir lo mejor de 11:11 Deseo plant-base.

¿CUÁL ES LA INTENCIÓN DE TU PROYECTO?

La intención era dar una alternativa a base de plantas para la comunidad, que la opción que tuvieran fuera lo más parecido a lo que están acostumbrados, en colores, olores y sabores, pero sin la carne. Dar una opción más sana, nutritiva, fuera del consumo industrial animal. Puerto Morelos

¿QUÉ SIGNIFICA PARA TI?

Ya es parte de mi vida, me ha cambiado vivir aquí, siento que me liberó de prejuicios, juicios, sociedades, con su playa, su selva y fusión con cenotes, en conjunto con la comunidad puertomorelense.

¿QUÉ ES LO QUE MÁS TE GUSTA DE PUERTO MORELOS?

La tranquilidad de tener un poco la esencia del pueblo, que los niños todavía pueden jugar en la calles, un pueblo con conciencia de conservación ambiental, al menos lo intentan.

¿ALGÚN LUGAR FAVORITO?

Ojo de agua para hacer snorkel y punta brava para ir a acampar

UN MENSAJE PERSONAL

Una invitación a que seamos más conscientes, en nuestra alimentación y vida diaria, para dejar un futuro consciente a las siguientes generaciones.



PUERTO MORELOS

| Por: Maya Turistic |



Puerto Morelos tiene una personalidad única, es un auténtico pueblo de pescadores típico del Caribe Mexicano de ambiente tranquilo, bohemio y relajado que permite conectar con la sencillez de su gente. Es un destino de aventura en el que destacan maravillosos atractivos naturales como los manglares, los cenotes y una selva exuberante.

Aquí te contamos de 3 cosas que hacer al visitarlo.

1. Crococun Zoo

Dos kilómetros al norte se encuentra esta granja de cocodrilos, cuyos ejemplares varían tanto en especie como en tamaño. Tiene un pequeño zoológico donde hallarás boas, ocelotes y venados, ¡e incluso podrás acercarte a algunos de ellos!

2. Lugares para bucear

Además de los paisajes de la barrera arrecifal, encontrarás otras locaciones a menos de dos millas náuticas de la costa. No obstante, el favorito suele ser el barco cañonero C-56 Juan Escutia, donde las esponjas, corales y gorgonias...entre otras docenas de criaturas y plantas...han hecho su hogar.

3. Ruta de los cenotes

Rodeados por la selva y con aguas cristalinas, podrás nadar, bucear, subirte a tirolesas e incluso rentar bicicletas o cuatrimotos. Nuestros favoritos son La Noria...perfecto para bucear, nadar o asolearse en su plataforma flotante...y Verde Lucero, un cenote a cielo abierto con pequeñas cuevas para explorar.

Este lugar nos está gustando mucho, así que no se pierdan detalles en próximas ediciones y redes de cómo recorrerlo en serio, al estilo Maya Turistic.



3x2

MARGARITAS y MOJITOS

en cocteles de 1 litro

Las de
Puerto[®]
Restaurant by Guanatos

El Comité de Fomento a la Gastronomía en Quintana Roo y la Secretaría de Turismo del Estado, invitan a la presentación virtual del libro

“LA COCINA COTIDIANA DE QUINTANA ROO”

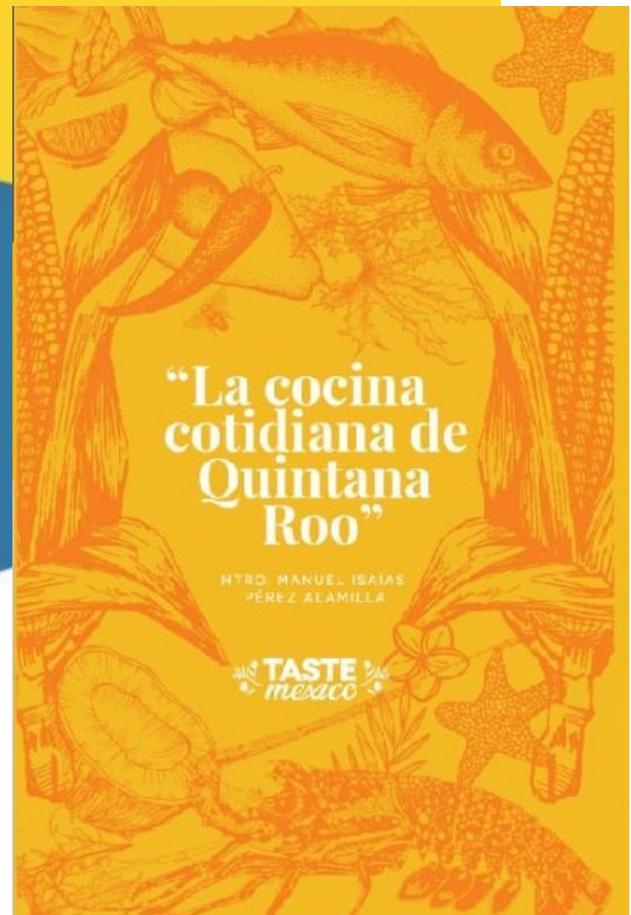
del Chef Manuel Isaías Pérez Alamilla

VIERNES 2 DE OCTUBRE
DESDE EL PARQUE XCARET

6:00 PM

PRESENTAN

- Mtra. Marisol Vanegas Pérez
- Mtra. Ángela Cebollón
- Chef Ricardo Muñoz Zurita



YUCATÁN®

Reconocimientos a la Diversificación del Producto Turístico Mexicano 2020

**CHABLÉ
RESORT**

**TURISMO
PREMIUM**

**HOKUL
VUH**

**TURISMO
GASTRONÓMICO**

**SOTUTA
DE PEÓN**

**TURISMO
DE REUNIONES**



Juntos transformemos
Yucatán
GOBIERNO ESTADAL 2018 - 2024

YUCATAN ES SABOR PARTE 1

| Por: Maya Turistic |

Hablemos de la península de Yucatán, un lugar con un enorme valor cultural gracias a la presencia de los mayas, las mezclas con otras culturas como la europea, a su territorio con mares, manglares, lagunas y suelos calcáreos, y a las nuevas creaciones de cocineros en la actualidad. ¿Qué ingredientes de Yucatán debes conocer?

Especialistas en cocina yucateca como María Moen Yah, protectora de semillas de maíz del municipio de Dzutuh, situado en el municipio de Tixmehuac; Rosalía Chai Chuc y Ernesto del grupo Los compadres en Yaxunah, en el municipio de Yaxcabá; Myriam Azcorra, Georgina Pech y Socorro Mukul del restaurante Kinich en Izamal; María Cauich Baas, vendedora del Mercado Lucas de Gálvez, David Cetina del restaurante La Tradición y Roberto Solís, del restaurante Néctar en Mérida mostraron algunos platillos e ingredientes de esta región del país.

La cocina yucateca es una mixtura de insumos, técnicas y saberes mayas, europeos, caribeños y del Medio Oriente que fueron transformándose con el tiempo y enriqueciéndose unos a otros.

No es estática pues si bien algunos buscan conservar las preparaciones tradicionales, hay cocineros contemporáneos que utilizan la vasta alacena de la región para proponer sus platillos con otras técnicas y seguir construyendo sus sabores.



1. ACHIOTE

En México su nombre proviene del náhuatl *achiyotl*, de "achi" que significa "grano o semilla". Se usa para condimentar la célebre cochinita pibil y también como tintura para otros alimentos como pastas, quesos, fideos y carnes y más.

2. CHILE DULCE

Tiene gran importancia en la elaboración de platillos y salsas regionales. Sus frutos son redondos y arriñonados, verdes cuando están inmaduros, rojos en su madurez. También se conoce con los nombres



mayas de ch'uhuk ik, ch'uhuk ik xwoolis y xts'a'ay iik. La exquisita sopa de lima lo tiene y su sapidez es similar a la de un pimiento.

3. CHILE XCATIC

Tiene un color amarillo pálido. Es delgado y alargado así como medianamente picoso. Se usa en escabeches y salsas frescas. De forma tradicional se consume en rellenos, salsas u otros guisados.

4. CHILE BOBO

Es una cruce espontánea entre el xcatic y el dulce. Su forma es alargada y su grado de picor es casi inexistente. Frescos son verdes y maduros son rojos. 5. CHILE MAAX ICEs el nombre maya del chile piquín o chiltepín y su origen está en regiones tropicales y climas cálidos. Se cultiva en huertos familiares y milpas. Frescos son verdes y maduros son anaranjados. Se utiliza sobre todo en salsas o para comerse solo a mordidas.

6. CHILE HABANERO

Su grado de picor es el de los más altos en México: tienen entre 100 mil a 350 mil unidades Scoville. Son verdes cuando son tiernos y anaranjados, amarillos, rojos o cafés cuando maduran. Se consume en salsas frescas y en el pescado Tikin-xic, entre otros. Proviene de la cuenca Amazónica y se cree que llegó a nuestro territorio desde Cuba.



7. RECADOS

Los recados son esenciales en la cocina yucateca. Se componen por una mezcla de diferentes especias y condimentos. Algunos llevan chiles frescos o secos y hasta cenizas o semillas molidas y tostadas. Hay de varios tipos: rojo, para bistec, para "todo", para papadzul, para relleno negro y para cochinita.

8. XTABENTÚN

Este licor maya se elabora y se consume en los estados de Yucatán y Quintana Roo. Es una mezcla de miel fermentada que se obtiene gracias a las abejas que polinizan la flor de Xtanbentún, mezclada con ron o licor de anís. Su sabor es dulce y floral. Los chefs lo utilizan para propuestas en ceviches, postres y más.





ORGULLO YUCATECO

| Por: Maya Turistic |

1. EL YUCATECO

Fundada en 1968, El Yucateco ha logrado llevar sus productos, salsas, jarabes y condimentos cada vez más lejos fuera de nuestras fronteras. Es reconocido por su calidad en Norteamérica, Europa y Asia. No es de sorprender que gracias al exquisito sabor y gran calidad de sus productos sus seguidores en el mundo aumenten cada día.

2. CERVEZA PATITO

Patito es una marca 100 por ciento yucateca que, aunque tiene relativamente poco tiempo en el mercado, crece cada día y suma más puntos de venta y consumo. Ofrece tres tipos distintos de cerveza y responde a la muy reconocida tradición cervecera yucateca.

Una de las ventajas de Patito es que está elaborada artesanalmente, sin aditivos ni químicos. Sus ingredientes son únicamente agua, lúpulo, malta y levadura, y no lleva ninguna enzima para acelerar la fermentación. No tiene aditivos, ni aromas artificiales. ¡Y su popularidad no cesa de crecer!

3. TERE CAZOLA

Sus productos de repostería fina mezclan sabores yucatecos, tanto salados como dulces, con los sabores tradicionales del sureste. La marca se ha convertido en un ícono yucateco, hasta el punto de ser considerado un valioso souvenir por los turistas. Su creadora, Teresa Cazola Bravo, es una de las mujeres empresarias líderes en el país, que ya cuenta con una cadena de 37 pastelerías en los

estados de Yucatán, Campeche, Quintana Roo y Tabasco.

4. GALLETAS DONDÉ

Galletera Dondé es una de las pioneras en nuestro país en la fabricación de galletas. Nació en la ciudad de Mérida y sus productos como Galletas Sol,



Conquistador, Galletas Aviión, Grageas, Rosquitas y Nieves encontraron rápidamente su lugar en el corazón de los yucatecos. Dondé fue fundada en 1905 y con los años fue creciendo hasta convertirse en la principal industria galletera del sureste de México, hasta el punto en que sus productos se exportan con enorme éxito a Estados Unidos, Cuba, Guatemala, El Salvador, Costa Rica y Honduras.

5. PICOREY

Dulces y Botanas Picorey tiene su hogar en el bello pueblo de Cholul, muy cerca de Mérida. Nació en 1914 como una pequeña distribuidora de café y fue evolucionando desde entonces hasta convertirse en una exitosa empresa creadora de productos entrañables para los yucatecos

6. LA ANITA

Con más de 100 años, y ahora exportando sus productos a Centroamérica y Norteamérica, destacan sus sazonzadores, chilmole, adobo de achiote, condimentos, especias y vainillas que son muy bien apreciadas.

7. LA LUPITA

Cómo no amar esas botanitas que han estado en cumpleaños, reuniones o hasta en el recreo. Seguro tendrás tu preferida, pero ¿sabías que el nombre de LUPITA es un homenaje a la menor de las hijas de la familia? Y aunque ya se vende en Tabasco, en Campeche y en Quintana Roo, su sede y su fundación siempre han estado aquí en Yucatán. Esto ha convertido a La Lupita, a lo largo de sus 40 años de existencia, en uno de los fabricantes de botanas más grandes del sureste.

8. HORCHATA DELICIOSA

Aunque en México la usemos como casi nuestra, la horchata, esa deliciosa bebida que junto a la Jamaica y al tamarindo es clásica en los festejos mexicanos, fue traída a nuestro país por la colonia, quienes la tomaban por tradición en Valencia, España. La preparaban con chufa y, al no encontrarla en México, experimentaron hasta dar con el arroz, ingrediente al que estamos acostumbrados, especialmente aquí en la península de Yucatán.

9. CRISTAL

Quién no se deleitó con su cristal cebada, o su cristal negra (sabor vainilla). Hoy en día, aunque es muy difícil encontrar esos sabores, aún hacemos la lucha por no matar nuestra tan arraigada nostalgia de conseguir esos estímulos al paladar tan únicos de nuestra península. Ya en vidrio no las encuentras, pero sí que las consigues en su presentación de plástico.

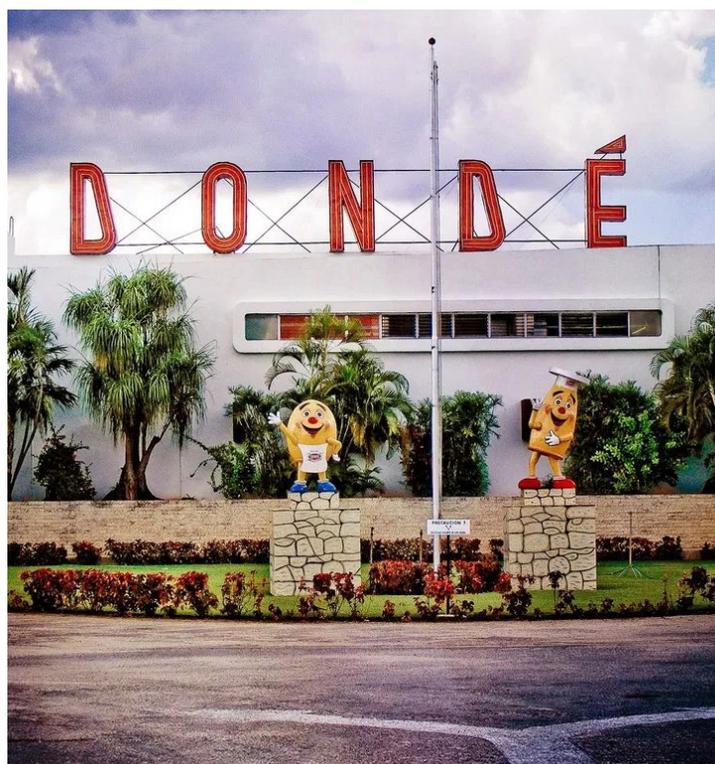
10. CERVEZA MONTEJO

Actualmente, la cerveza Montejo es elaborada por el Grupo Modelo, el mismo grupo de la cerveza Corona, aunque su origen es yucateco y sus raíces



datan del 1900, cuando Don José Ponce Solís fundó la Cervecería Yucateca, S.A. en Mérida, con la ambición de crear una auténtica cerveza mexicana.

Las primeras cervezas que vendió esta orgullosa cervecería fueron envasadas en frascos y distribuidas en carretas de caballos. Montejo fue nombrada así por el nombre del padre fundador de la ciudad de Mérida: Don Francisco de Montejo. Antes de ser una Pilsner Checa, nuestra amada Cerveza fue una oscura de Viena.





PARA
COMPARTIR

TASCALATE “BEBIDA DE DIOSSES”

| Por: Maya Turistic |

Una bebida tradicional de Chiapas, elaborado con ingredientes naturales de la zona. Se trata de una bebida preparada a base de maíz, cacao, achiote, chile, piñones y canela. Su preparación es muy práctica, primero se dora en comal el grano de maíz y, por separado, el cacao, seguidamente se muelen todos los insumos junto y se obtiene el polvo.

Doña Manuela Díaz López, comerciante de el mercado de Chiapas, afirmó que su producto tiene una gran demanda, en bolsas de polvo con un peso de un kilogramo, lo mismo ya la bebida preparada con agua y hielo.

Precisó que el agua es muy rica y que tanto extranjeros como estudiantes, campesinos, trabajadores de la construcción y servidores públicos lo disfrutan por igual. Su sabor y color naranja o rojizo se lo proporciona el chile y chocolate.

La tía Díaz, como la llaman en el centro de abasto, comentó que se trata de una bebida popular y afirmó que también puede obtenerse el polvo para la rica bebida moliendo tortillas de maíz, pues el producto resultante es un polvo de color rojizo al que se añade agua o leche, azúcar, hielo, pues se sirve fría.

Empresas como Quesos y Cosas de Chiapas, cataloga el tascalate como la bebida tradicional más rica de Chiapas.

Y nosotros encontramos dimos en Palenque, en la carretera a ruinas kilómetro 1.5, encontramos a Toloques Bamboo un lugar donde llevan el tascalate a otro nivel.

Ale Díaz, una de las propietarias del lugar nos comenta sobre esta bebida

“Para nosotros es considerada la bebida de los Dioses ya que potencializa la energía”

“Es una mezcla cremosa, ligera y refrescante”

“El tascalate que preparamos lo hacemos con una base de leche de bananas y lo servimos en vaso de bamboo eso hace que adquiera un delicioso sabor amaderado”

Y esta es solo una de las delicias que encontrarán aquí donde todo se sirve en envases orgánicos 100% algo que para nosotros es muy al estilo Maya Turistic.

No dejes de visitarles al recorrer la ruta y disfrutar de sus delicias.



SANTUARIO DEL COCODRILO TRES LAGUNAS

| Por: Maya Turistic |



Esta idea surge una persona trabajadora que proviene de una comunidad lancaja chansayab en la selva Lacandona.

Al darse cuenta que cada temporada de vacaciones se empezaba a llenar su comunidad lancaja chansayab y no había abastos para tantos vacacionistas empezó a idear este espacio junto con su familia de lacandones en 2002 ,fueron años de trabajo pero satisfactoriamente formalmente abrieron el 26 de marzo del 2006 este negocio totalmente familiar.

El santuario del cocodrilo tres lagunas Pablo chankin Nabor nos cuenta que en este lugar puedes hacer diferentes actividades ecoturísticas senderismo dentro de la selva paseo de canoa en la laguna avistamiento de cocodrilos nocturno que se lleva a cabo en las lagunas ,noche de fogatas donde se cuentan cuentos mitos leyendas de los lacandones ,tienen restaurante con amplios platillos típicos chiapanecos y a un costo muy accesible.

El mirador primera laguna en este mirador puedes apreciar la primera laguna llamada caoba .

Seguido del cocodrilario dónde puede apreciar un pequeño cocodrilario que se ubica cerca de la primera laguna.

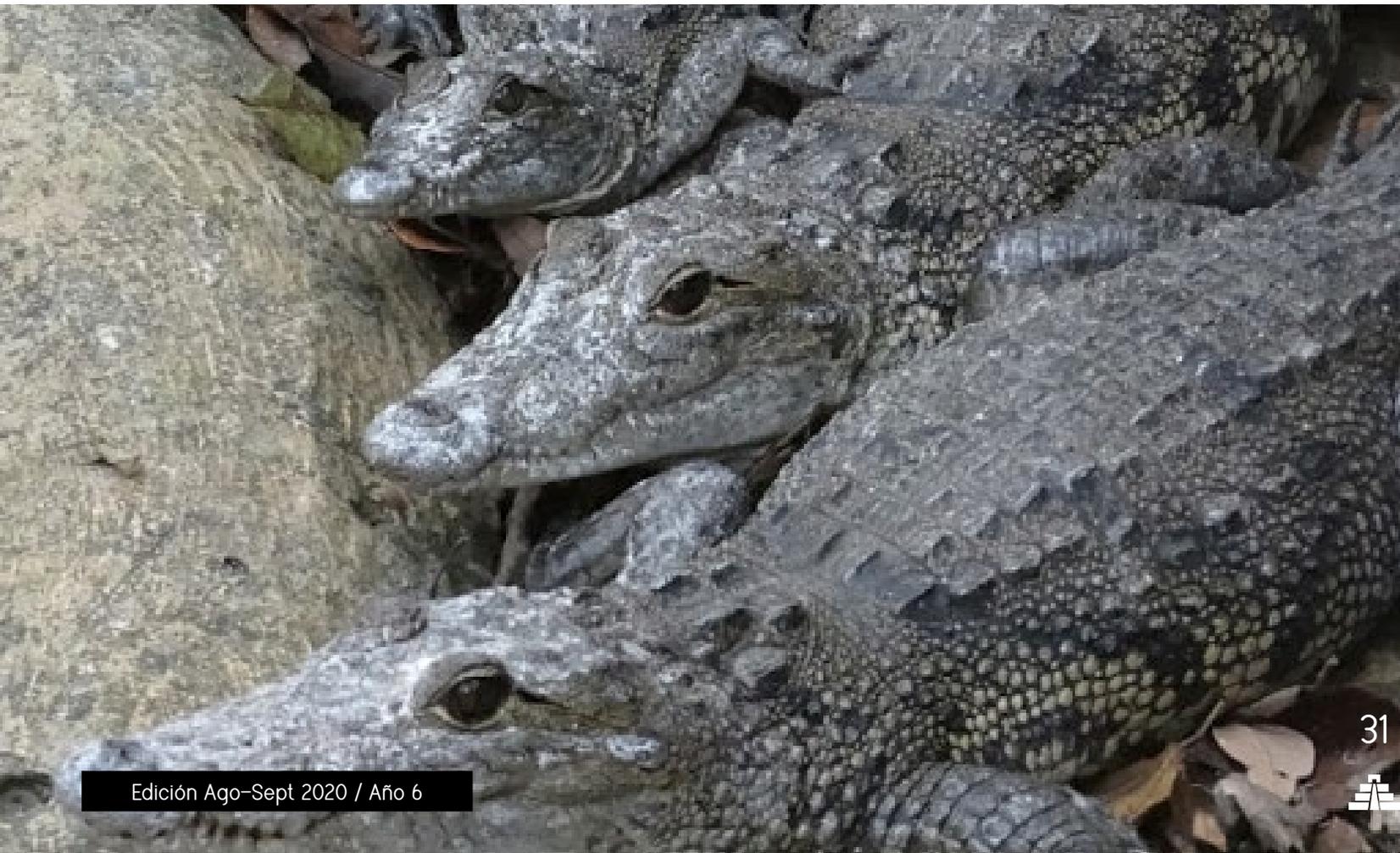
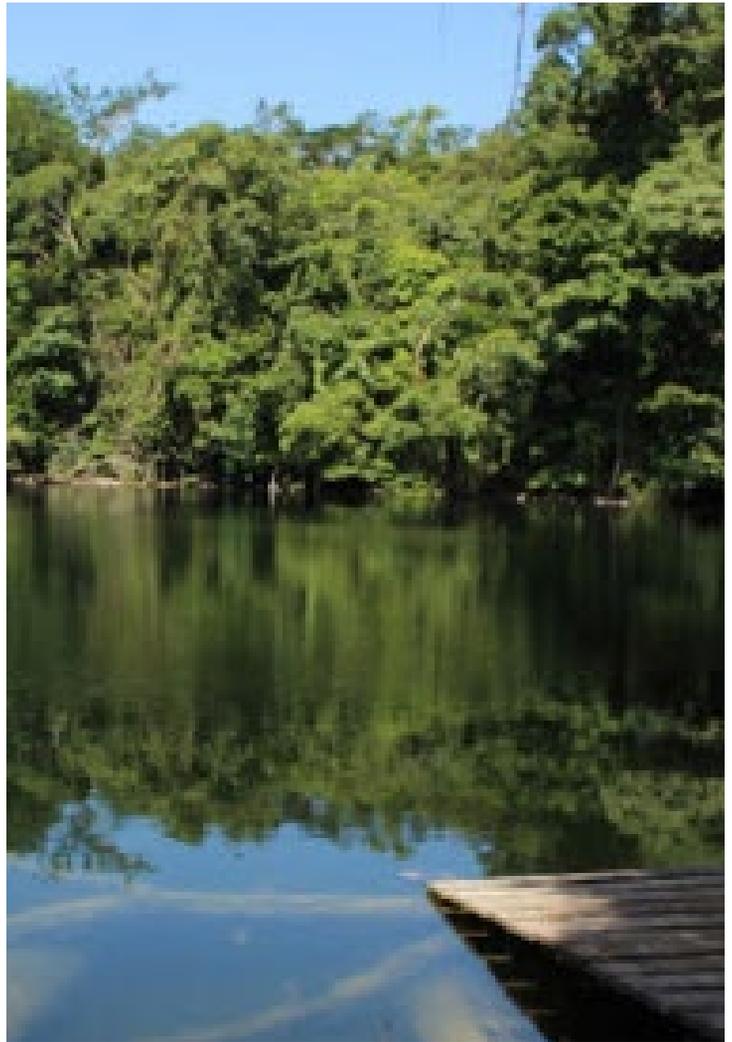
Seguido de cabañas estas son las primeras cabañas básicas que encontrarás en tres lagunas . en la segunda laguna puedes nadar o dar un paseo en cayuco o balsa.



cuentan con cabañas especiales o cabañas suite, que son ideales para hospedarse En familia con capacidad para 8 personas.

Y por último la tercer laguna dónde pasarás un sendero acompañado por un guía para poder llegar hasta la última laguna.

Si quieres vivir una experiencia inigualable cerca de la naturaleza ,tienes que visitar el santuario del cocodrilo 3 lagunas en la selva Lacandona .



RECOMENDACION LITERARIA: MUJER QUE SABE LATÍN

| Por: Maya Turistic |

En la ruta maya podemos descubrir grandes paisajes ,comida exquisita senderos hermosos y personajes que pone muy en alto el ser de chiapas.

Tenemos como ejemplo a una mujer que lucho por la igualdad de género ,por hacer escuchar la voz femenina de las mujeres indígenas. En la actualidad podemos observar la presencia del feminismo en todo su resplandor

Durante épocas pasadas aunque también era una lucha no se hablaba o daba importancia a este movimiento.

El 25 de mayo de 1925 nace en la ciudad de México Rosario Castellanos crecida en la hacienda familiar en Comitán Chiapas.

Una mujer vista como una figura importante del feminismo latinoamericano por ser pionera en México.

Catalogado como una escritora mexicana más destacada del siglo XX Rosario Castellanos enfocó su producción literaria a la protesta feminista en textos como mujer que sabe latín en donde expuso su preocupación por la desventaja social de la mujer.

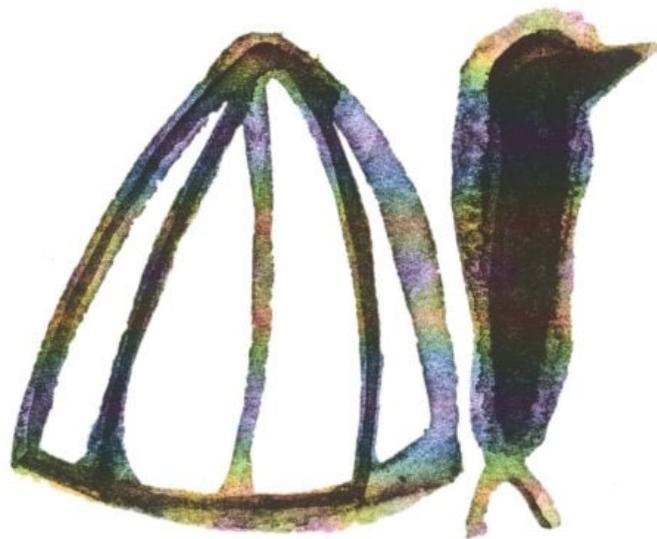
"Si planeó un trabajo que para mí es el colmo de la ambición y lo someto a juicio de un hombre éste lo califica como una actividad sin importancia desde su punto de vista yo (y conmigo todas las mujeres) soy inferior.

Si quieres saber más sobre está gran mujer te invitamos a leer "mujer que sabe latín" donde te adentraras a los pensamientos y decesos de una mujer por tener igualdad ,una vida que quedaba en segundo plano por ser mujer.

Léelo vívelo y disfrútalo al estilo maya turistic

ROSARIO CASTELLANOS

Mujer que
sabe latín...





CONSEJO
ESTATAL PARA
LAS CULTURAS Y LAS ARTES
GOBIERNO DE CHIAPAS



GOBIERNO DE
MÉXICO

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



CHIAPAS
GOBIERNO DEL ESTADO

CONECULTA

EL ARTE AYUDA

DOMINGO 4

CONCIERTO EN RESILIENCIA
Sabina Betanzos Arriaga ●
19:00 H.

SIGUE NUESTRA TRANSMISIÓN A TRAVÉS DE  CONECULTA



DISFRUTA DESDE NUESTRA
REDES SOCIALES

CONECULTA



 ARTES ESCÉNICAS  ARTES VISUALES

 ARTES POPULARES  LITERATURA Y PROMOCIÓN LECTOESCRITORA

CAMPECHE: VIAJE SEGURO

| Por: Maya Turistic |



El estado de Campeche ha recibido el Sello de Viaje Seguro Travel Safety Stamp que le otorgó el Consejo Mundial de Viajes y Turismo WTTC.

Dando a conocer que los estados de Campeche, Yucatán y Quintana Roo integrarán el primer corredor turístico más visitado de México y de Latinoamérica.

Si tienes pensado viajar a alguno de estos lugares, puedes hacerlo con entera confianza ya que recibieron el Sello de Viaje Seguro con lo cual se busca recuperar la confianza de los turistas

"Nos congratula que Campeche se sume a las acciones globales que brindarán seguridad y confianza a los turistas en la nueva normalidad del turismo. Estamos seguros que la homologación de medidas y el trabajo coordinado de autoridades y representantes del sector privado, arrojará resultados positivos para contribuir a la reactivación ordenada y segura del turismo", dijo Gloria Guevara Manzo, Presidenta y CEO del WTTC

Nunca como ahora la innovación y el turismo están trabajando en favor de tantos. No solo como sustento para muchas familias si no también como fuente de bienestar para locales y extranjeros. Campeche es cultura, Campeche es salud.



GOBIERNO DE
MÉXICO

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

CONVOCATORIA

Tesoros
HUMANOS *vivos*
CAMPECHE

Fecha límite **23 de Octubre**
Consulta las bases
CULTURACAMPECHE.COM

DIRECCIÓN GENERAL
VINCULACIÓN CULTURAL

Este programa es público ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

PODER EJECUTIVO
DEL ESTADO DE
CAMPECHE



SECULT
SECRETARÍA DE CULTURA

CAMPECHE: DESTINO CULTURAL

| Por: Maya Turistic |



Con más de 525 sitios arqueológicos, variedad de restaurantes y hoteles, a lo largo y ancho del estado los visitantes pueden disfrutar de turismo de aventura, tradiciones e impactantes ciudades antiguas, olores y sabores que preservan sus comunidades

DECLARADO PATRIMONIO Cultural de la Humanidad por la Unesco en 1999, Campeche es un destino turístico excepcional que cuenta con la mayor reserva nacional de bosque tropical y actividades de ecoturismo como pesca deportiva, aviturismo, avistamiento y nado con delfines, entre otros, gastronomía tradicional y cultura ancestral.

Con más de 525 sitios arqueológicos, variedad de restaurantes y hoteles calificados desde dos hasta cinco estrellas, sobre todo por la hospitalaria atención de los campechanos, a lo largo y ancho del estado los visitantes pueden disfrutar de turismo de aventura, tradiciones e impactantes ciudades antiguas, olores y sabores que preservan sus comunidades.

De acuerdo con información del gobierno del estado, las secretarías de Turismo (Sectur) estatal, de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat) y la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (Conanp), difundida en Internet, Campeche enmarca en 16 zonas arqueológicas mayas, distribuidas en sus 11 municipios, cuatro estilos de arquitectura de relevancia histórica y patrimonio mixto del país.

Municipios como Calkiní, Candelaria, Carmen, Champotón, Escárcega, Hecelchakán, Hopelchén, Palizada y Tenabo y Calakmul poseen importancia histórica no sólo para el estado sino también nacional, al ser una parte trascendental del Patrimonio Universal de México.

FOTO: @ALICEGRN



lo mejor
a los bas
colores de



La
Sanaheria
cocina Vegana

CAMPECHE ES MUCHO MÁS

| Por: Maya Turistic |

El turismo es una actividad económica muy noble que debidamente aprovechada puede generar beneficios económicos y sociales de gran impacto en plazos de tiempo relativamente cortos para las entidades receptoras depositarias de los activos turísticos.

Las buenas prácticas del turismo estimulan una mejor distribución de la riqueza y fortalecen el crecimiento de las comunidades aledañas a los sitios de interés turístico, pero, para lograr un desarrollo adecuado de manera sólida, es necesario tener un buen entendimiento de las capacidades del destino y un enfoque claro del mercado al cual es factible acceder.

El turismo en Campeche ha tenido un crecimiento importante los últimos años, sin embargo se ha continuado trabajando sobre una misma línea que nos demuestra que no hemos aprovechado nuestro potencial, ni evolucionado acorde a las nuevas expectativas de los mercados internacionales y doméstico.

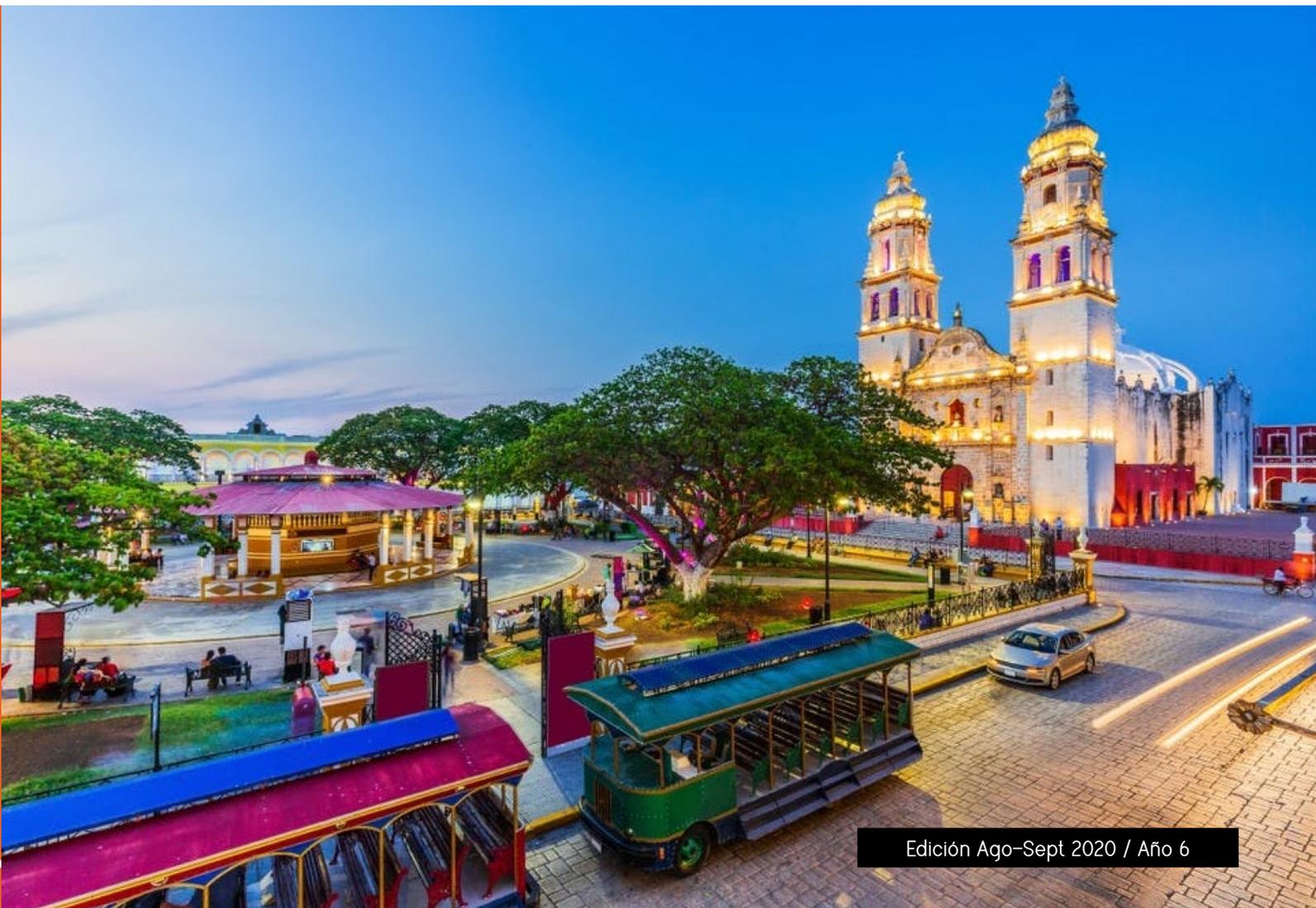
Los principales activos turísticos del estado de

Campeche son: La Ciudad Histórica y Fortificada de Campeche, única ciudad amurallada en territorio nacional, Patrimonio Cultural de la Humanidad en la lista de Unesco (1999) y la Antigua Ciudad Maya y Bosques Tropicales Protegidos de Calakmul, único Patrimonio Mixto (Cultural y Natural) de México (2014). Ambos, son elementos suficientemente fuertes para generar una atracción de turismo a gran escala.

Se suman a ellos, 16 zonas arqueológicas abiertas al público, pertenientes a la antigua Civilización Maya, dotadas con caminos de acceso y el equipamiento básico para la atención al turista, lo que significa la tercera mayor oferta de vestigios prehispánicos en México.

Adicionalmente contamos con 2 museos de sitio y 9 espacios museográficos para complementar una importante oferta cultural.

El 37% de la extensión territorial del estado lo representan áreas naturales protegidas, tanto en selva como en costa, lo que hace de Campeche el estado con la mayor protección y conservación de flora y fauna en México



TIEMPO DE REFLEXIÓN...

| En la opinión de Dessiere |

El mundo ya cambió y para siempre. En tiempos de pandemia requerimos fortaleza y principalmente en nuestra familia son momentos de luchar con amor fe, entereza y la mayor disciplina posible.

Siendo la unidad el ejército más fuerte en esta guerra biológica a la que nos enfrentamos hoy en día entendemos que el principio del cambio es uno mismo y como familia tenemos en esta ocasión la más grande oportunidad que nos da la vida y es estar el mayor tiempo posible en casa dadas las circunstancias, debemos aprovechar al máximo con nuestros hijos adultos, adolescentes y niños con los primeros respetar su autonomía como prioridad, compartiendo con ellos recuerdos de su niñez y adolescencia mismos que les permitirán en estos momentos alimentar su espíritu y su mente para continuar adelante, ahora bien en los niños y adolescentes la oportunidad es genial para papá y mamá. En cualquier tiempo formar hijos exitosos desde pequeños y en el ámbito que se desarrollen, por lo que es importante recordar que las palabras enseñan, pero el ejemplo arrastra. Como padres debemos analizar los malos hábitos que tenemos, hacer una lista de lo que necesitamos adquirir posteriormente a partir de ello:

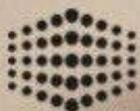
- 1.-PREDICAR CON EL EJEMPLO.
- 2.-MANTENERNOS MENTALMENTE SIEMPRE CON LA ACTITUD POSITIVA.

Los seres humanos tenemos en nuestra mente lo positivo y negativo llamémosle programas desafortunadamente para los niños y adolescentes los programas negativos son los que más fácilmente se les pegan Y es ahí donde muchas veces de forma negativa los estamos programando ejemplo de ello sería una llamada de atención coloquialmente hablando eres flojo no estudian ellos lo toman de esta manera soy flojo y soy inútil el resultado es fatal mucho cuidado con los programas que les damos a nuestros niños y adolescentes recordemos que no es una palabra tan negativa que afecta su desarrollo y futuro, como adulto si podemos desechar los programas negativos e instalarnos en nuestra mente un programa con mucho positivismo constancia esmero y disciplina logrando resultados excelentes, los niños y adolescentes son pequeñas esponjas dentro del mar de la vida. Sin olvidarnos como padres de las crisis de valores que vivimos en nuestro país y el mundo lo cual necesitamos reforzar en ellos posterior a esta significativas experiencias al interior del núcleo Familiar el relajamiento y la distracción juegan un papel importante en la vida los cuales pueden ser integrados al ambiente familiar los paseos al campo o al mar,

disfrutando en todo momento las bellezas naturales que tenemos en nuestro estado, municipio, país visitando lugares diversos logrando con ello experiencias inolvidables de las riquezas naturales que existen en la actualidad.

Por eso viajar también es vivir, estamos aprendiendo en cada lugar.





Smart
Investment
Opportunities

SOLEMN
PEACEFUL CONDOS