Edición No. 60 / Mayo 2018, Año 4
www.mayaturistic.com

REVISTA

Directora: Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

MAYA TURISTIC

Quintana Roo - Yucatán - Campeche - Tabasco - Chiapas - Veracruz

Yucatán, tierra de cenotes

VIVE AL ESTILO
REVISTA
MAYA
TURISTIC
VISITA NUESTRA PÁGINA WEB Y SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES
www.mayaturistic.com
MayaTuristic
@Maya_Turistic
maya_turistic

REVISTA
MAYA TURISTIC
Quintana Roo - Yucatán - Campeche - Tabasco - Chiapas

DIRECTORIO

- DIRECTORA GENERAL
Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

- DIRECTOR ADMINISTRATIVO
Leonardo Gabriel Ramírez Abbas

- DIRECTOR EDITORIAL
Esteban Rafael Pola Vázquez

- Coordinación Editorial Tabasco y Chiapas
Silver Adrián Zenteno Pérez

- Coordinación Editorial Campeche y Yucatán
Claudia Priscila Baca Noz

- Coordinación Editorial Quintana Roo
Daniel Avendaño Mosqueda

- Diseño Gráfico, Imagen y Social Media
Grupo Maya

† Cristina Suárez Ramírez

VENTAS

- mayaturisticventas@gmail.com
Teléfono: 9994-13-88-79

Edición No. 60 / Mayo 2018

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

LO DESTACADO

DE PORTADA / Yucatán

Yucatán, tierra de cenotes / Pag. 4

DESTINOS / Quintana Roo

Un día en Playa del Carmen / Pag. 8

• Editorial •

Llevamos diez meses de aventuras, viajes, carreteras, playas, haciendas, selva, agua, tierra, y muchas experiencias nuevas.

Nosotros creemos que al final de eso se trata viajar, de ir acumulando experiencias, momentos, recuerdos felices, conocimiento, aventuras y no cosas, porque al final del camino solo nos queda lo vivido, lo que que hemos compartido, lo que hemos enseñado y aprendido, viajar es un estilo de vida que queremos compartir través de nuestras páginas.

Y es que en Maya Turistic creemos en hacer tiempo para todo, en recuperar la capacidad de asombro, en arriesgarse a probar nuevos sabores, bailar otros ritmos, escuchar atentamente otros acentos y en disfrutar de todo lo que está disponible para vivir y vivir bien.

Este mes en portada, cenotes imperdibles en el estado de Yucatán quién no deja de sorprendernos naturalmente, en Chiapas y Tabasco gastronomía para disfrutar en sus viajes y en el hogar, mientras que Campeche nos regala Bahía Lagartos y Quintana Roo nos muestra la otra cara de Playa del Carmen, lejos de las fiestas y los antros, en este numero también Veracruz está incluido por primera vez como parte de la ruta maya Mexico, queremos conocer más, queremos compartir más, el Mexico real, México por y para los turistas, nacionales e internacionales.

No dejen de seguirnos, esta aventura apenas inicia.

Ahora además si quieren viajar no duden en contactarnos, ustedes hacen las maletas y nosotros nos encargamos del resto.

Conoce México, vive Maya Turistic!

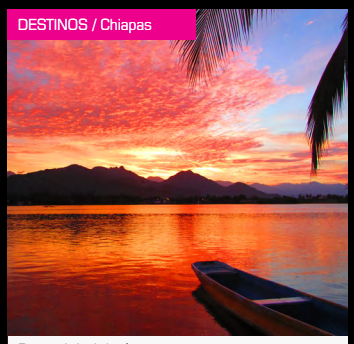
GASTRONOMÍA / Tabasco

Gastronomía Tabasqueña / Pag. 10

CULTURA / Veracruz

Inauguran en el MAX Seki-Butsu / Pag. 12

DESTINOS / Chiapas



Boca del cielo / Pag. 16

DESTINOS / Campeche

Bahía de Tortugas, un paraíso campechano / Pag. 18

Yucatán, • tierra de cenotes •

• *Por: Maya Turistic*

La palabra cenote proviene del maya "dzonot" y sus significado es abismo y si, estos paraísos subterráneos son realmente profundos en su mayoría y son tesoro bajo la tierra, años de erosión son la causa aceptada de cómo estos lugares llegaron a conformarse, sin embargo otras teorías mencionan incluso meteoritos, pues en algunos la profundidad sobrepasa los 100 mts, algunos otros están interconectados, entre otras características que los hacen realmente peculiares y dignos de ser visitados.

Yucatán es uno de los estados con más cenotes disponibles para que los turistas y locales disfruten de esta experiencia bajo la tierra.

En esta edición les traemos 5 verdaderamente espectaculares, las recomendaciones son muy parecidas para todos, traje de baño, equipo de snorkel aunque algunos tienen en renta incluso equipo de buceo, bloqueador solar, y muy buena actitud. Ah y por favor, no olviden su cámara acuática…. Vale la pena.

1.- Cenote Sambula en Pebá, Abalá Yucatán

El cenote Sambula se encuentre en el pequeño poblado de Pebá, es un hermosos cenote subterráneo que enseguida te sorprenderá.

Para llegar a él tienes que tomar un camino de terracería, después de recorrer aproximadamente 200 metros veras la entrada muy bien señalada. La cuota para acceder es de aproximadamente $ 10 pesos. A pesar de que aún se está formando una cooperativa para su cuidado, sus pobladores se han encargado de que se mantenga limpio y accesible para sus visitantes.

Una abertura en el suelo marca la entrada al Cenote Sambula, sus escaleras de piedra te llevan directamente a sus aguas poco profundas que en

época de calor llega a tener 1.60 metros, mientras que cuando lleve puede alcanzar los 2 metros.

Sus aguas frescas y cristalinas te invitan a darte un chapuzón, puedes además observar sus hermosas formaciones de estalactitas y estalagmitas a lo largo y ancho de ella.

2.- Cenote Papakal

Ubicado en Eknakán, es un cenote tipo caverna ideal para el buceo pues consta de una enorme cúpula de techo alto que cubre y decora con múltiples estalactitas. Permite explorar una maravillosa red de cuevas. Se pueden reservar recorridos de mano de guías profesionales.

Cenote Papakal, "Manchas de Lodo", se localiza al sur del pueblo de Eknakan y a unos 45 km al sureste de Merida. Se llega a esta cueva por un camino de terraceríaa que pasa cerca de las ruinas de una antigua hacienda. Desde la propia entrada de la cueva, se ingresa a una cámara subterranéanea de unos 50 m de largo y 40 de ancho, con una altura de piso a techo de aproximadamente 20 m. Se presenta una pendiente en la parte posterior de esta enorme cámara y desciende a una poza de agua clara. Asociada con la poza existe una línea masiva de columnas, de estalactitas y estalagmitas. Bajo el agua, el piso pendiente de la poza, formado por trozos de calcita sumergidos, se dirige hacia el suroeste donde existe un pasaje grande, de unos 20 m de ancho y 4 de alto; eventualmente se alcanza una profundidad máxima de 31 m. A una distancia de penetración de cerca de 140 m, el pasaje se divide; hacia el sur lleva a una cámara ciega y al oriente lleva a un pasadizo que comunica a la Cámara de la Reina. Otro pasaje, de menor tamaño, denominado "Linea Muerte Ancestral", ha sido descubierto y lleva hacia el este de la entrada de la cueva. La parte sumergida de la cueva consiste de aproximadamente 380 m de pasajes reconocidos, sencillamente impresionante.

3.- Cenote Ik-kil

Se encuentra a sólo media hora de Mérida, es un cenote rodeado de plantas exóticas y árboles con el principal atractivo de que la superficie se encuentra adornada de vegetación.

El principal atractivo de Ik kil es el majestuoso cenote, en donde su superficie se encuentra rodeada de mucha vegetación, mientras usted entra y va bajando por las escaleras de hechas de piedra ahí encontrara pequeños balcones en donde podrá observar lo hermoso que es a su alrededor, después llegara a una plataforma que le da el acceso a las aguas cristalinas y

frescas, podrá ver la profundidad en la que se encuentra y también ver sus pequeños bagres que viven en él.

Todo esto sucede mientras que usted disfruta de una hermosa noche de estrellas y se relaja en las palapas de lujo que cuentan con aire acondicionado y jacuzzi.

Este sitio es perfecto después de que usted haya visitado zona arqueológica de Chichén Itzá o Ek Balam, pues ahí encontrara alivio al refrescarse en sus aguas cristalinas. No se pueden perder de esta experiencia, el horario de visita del cenote es a partir de las 8 de la mañana hasta las 5 de la tarde todos los días de la semana.

4.- Cenote Palomitas, Yalcobá

El cenote Palomitas es uno de los tres cenotes que puedes encontrar cerca de Yalcobá, en la Hacienda Guadalupana en donde debo decir que la comida es exquisita y la atención del personal ni se diga. Aquí, yo pude hacer rappel por primera vez, y lo que lo

hizo aún mejor es que era en un cenote, pude haber elegido las escaleras, pero lo emocionante era llegar hasta el agua en rappel.

El lugar está un poco oscuro y el agua es bastante fría pero adentro puedes hacer kayak o nadar, se disfruta mucho estando en el agua, entre lo profundo del cenote y el silencio que hay, vivirás uno de los momentos más inolvidables.

5.- Cenote Xlacah

Es uno de los cenotes en Mérida más bellos, está ubicado en la zona arqueológica de Dzibilchaltún, donde también se encuentra el Museo del Pueblo Maya.

A solo 17 kilómetros de la ciudad se encuentra esta maravilla. Es considerado el cenote más profundo descubierto hasta el momento. Posee aguas limpias y cristalinas, se encuentra a cielo abierto y mide aproximadamente 100 metros de largo. Sin duda alguna visitar este lugar es una experiencia inolvidable.

Sin duda alguna la ruta de los cenotes en Yucatán es algo para tomarse con calma, elegir de acuerdo al grado de aventura que busquen, pero todos son espectáculos sensoriales para ser vividos y recordados al estilo Maya turistic.

VIVE LA EXPERIENCIA

CASA DOMINGA

BARRIO GOURMET

TRÍO CUBANO

SON AWAJE

A PARTIR 9:00 PM

CASA DOMINGA

BARRIO GOURMET

LA HORA DEL TURISTA

2X1

MARTES A DOMINGO

5 PM A 8 PM

CASA DOMINGA 1906 BARRIO GOURMET

• Un día en Playa del Carmen •

• *Por: Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez*

Playa del Carmen es considerado uno de los destinos en el país con la estructura más completa para recibir al turismo internacional, nada le falta, tiene opciones de hoteles para todos los gustos, plazas, vida nocturna, turismo de aventura, turismo gastronómico y más.

Sin embargo más allá de la infraestructura que pudiera ofrecernos nosotros buscamos el corazón de este destino turístico y así es como llegamos a conocer este rincón que vamos a proponerles visitar.

Ubicada al finalizar la colonia Colosio en Playa del Carmen, Punta Esmeralda es el punto de encuentro entre el agua de un cenote y el mar, la diferencia de densidades (una es agua salada y la otra es agua dulce) hace que estas aguas no se mezclen y se sienta un cambio de temperatura entre una y otra, hablando de extraordinario, la naturaleza siempre va un paso adelante. Si uno va en familia, es como tener una piscina para los más pequeños, a fin de que todos disfruten, unos nadando, otros leyendo o simplemente tomando el sol, la playa ha sido considerada desde tiempos inmemorables remanso de paz, espacio de deleite, punta Esmeralda es sin duda un lugar para hacer valida esta verdad. Territorio prácticamente virgen para vivir y revivir, no olviden su bloqueador solar y conservar limpia la playa.

¿Dónde comer?

Mariscos, mariscos, mariscos. Ubicados en av. Constituyentes si usted visita Los aguachiles Riviera Maya olvídense de los típicos camarones empanizados y esas recetas, aquí hasta el aguachile lo revolucionaron ofreciendo 4 salsas diferentes con grados de intensidad en el picante, el ultimo es Habanero y mostaza, si, leyeron bien, ese condimento que algunos solo imaginan en hamburguesas o emparedados le ofrece a los camarones un punto de sabor distinto, notorio pero que a su vez equilibra el picor del habanero dando como resultado un aguachile simplemente glorioso, mi recomendación es que si no van con una arsenal de amigos para probar de todo elijan probar las tostadas en las distintas variedades de salsas, roja, verde, negra y asi no se quedan sin probar. Pero si busca algo renovador en cuanto a mariscos sin pedir el menú ordene a su mesero "La lococha levanta amores" Pan pita relleno de camarones salteados, queso gouda, hierbas finas, brotes de girasol, tomate y cilantro. Con crema de ajo o aderezo de tamarindo cada bocado levanta amores.

¿Dónde dormir?

Como lo dije al principio aquí hay de todo, para todas las opciones y todos los gustos, nosotros ubicamos un sitio perfecto en la av. Benito Juárez 151 Hotel Playa del Carmen, todo, todo, todo está cerca, bares, restaurantes, agencias de viaje, renta de autos, la ubicación es realmente buena, las habitaciones están súper cómodas, cuentan con todos los servicios, aire acondicionado, wi-fi, incluso hay una piscina pequeña en el centro del hotel y además tiene servicio de restaurante, nada más que pedir ah y un detalle interesante es que en la recepción hay una pequeña biblioteca que es alimentada precisamente por los huéspedes de todo el mundo que los visitan por lo que bien pueden ir programados con un libro que deseen compartir para donarlo y tomar uno para disfrutar en diferente idioma.

Por lo que si pensaban que en Playa lo había visto todo, aquí les damos una nueva perspectiva, los pequeños detalles generan cosas extraordinarias, justo lo que nos gusta, que en sus próximos viajes su perspectiva sea al puro estilo Maya Turistic.

SCUBA BELT

BUCEOS MÁS SEGUROS

CONTROLA TU FLOTABILIDAD

MEJORA TU CONSUMO DE AIRE

BUCEOS MÁS LARGOS

MENOS DESGASTE FÍSICO

CUIDA LA VIDA MARINA

DESCÁRGALA AHORA DESDE APP STORE Y GOOGLE PLAY

WWW.VLIM.COM.MX

• Gastronomía Tabasqueña •

• *Por: Maya Turistic*

En esta ocasión decidimos compartirles recetas típicas del estado de Tabasco, atrévanse a cocinarlas donde estén, ya sea para recordar el sazón de su último viaje o para prepararse para el próximo. Cada momento puede ser extraordinario, si se decide a vivirlo al estilo Maya Turistic.

Carne salada con chaya y plátano verde.

1/2 kilo carne salada
200 g chaya
3 tomates
2 plátanos verdes
1 cebolla chica
1 chile dulce verde
1 naranja agria
Aceite

Desalar la carne en agua (cambiarla varias veces) y ponerla a cocer. Cocer las hojas de chaya y el plátano verde sin cascara. Picar la carne cocida y dorarla; agregar tomate, chile dulce y cebolla (finamente picados), la chaya, el plátano verde picado y jugo de naranja. Dejar freír y reducir el fuego. Rinde 6 raciones.

Dulce de calabaza a la tabasqueña

1/2 calabaza de Castilla (tamaño regular)
1 piloncillo negro
1 raja grande de canela
150 g tejocotes

Pelar la calabaza y cortarla en trozos; ponerla en una cazuela. Rodear el piloncillo con la raja de canela y colocarlo en la cazuela. Lavar los tejocotes y distribuirlos entre los trozos de calabaza. Tapar la cazuela y dejar cocer a fuego lento (no añadir agua).

Revolver ligeramente de vez en cuando (cuidar que la calabaza no se desbarate). Servir con leche fría. Rinde 6 raciones.

Casa Coctelera Jiménez

Av. 7 de Noviembre S/n rumbo a rancho grandre, Col. Colosio, a un costado del Hotel California en Tenosique, Tabasco, México. / TEL: 934-34-21637

Inauguran en el MAX Seki-Butsu,

• *Buda en piedra de Japón,* • *fotografías de Soutaro Sato*

A partir del viernes 13 de abril el Museo de Antropología de Xalapa (MAX), abrió al público la exposición fotográfica "Seki-Butsu, Buda en piedra de Japón", de Soutaro Sato con curaduría del crítico de arte Motoi Masaki, una aproximación a las singularidades de la escultura en piedra japonesa en contraste con las piezas prehispánicas expuestas en el recinto universitario.

"Deseo que la oportunidad que me brinda esta exposición, nos motive a reflexionar sobre la historia, las semejanzas y las diferencias de la escultura en piedra de México y Japón. Finalmente, espero que sea un aporte para apreciar la diversidad del mundo", expresa el fotógrafo Soutaro Sato.

Desde el siglo V, en todas partes del Japón se elaboran diferentes formas del Buda en piedra, llegando a existir casi un millón de estas esculturas que se establecieron como figuras religiosas muy populares para la vida japonesa. Durante la década de 1960, Sato recorrió su país para documentar los Budas en piedra, analizando su expresión artística para poder capturar en fotografía su calidad estética.

En su trabajo se aprecia una vista panorámica de sus pensamientos hacia la técnica escultórica de los Budas en piedra, por la conformación religiosa, por la materialidad del elemento empleado y por el análisis de su espacio y su entorno. Todo esto quedó

• ***Por: Maya Turistic***

plasmado en los tres volúmenes de la obra fotográfica monumental La belleza de Seki-butsu (Buda en piedra)", 1968-1969 y en su libro Análisis de Budas en piedra, 1974.

El curador de la muestra, Motoi Masaki, miembro de la Asociación Internacional de Críticos de Arte, explica en el texto de sala que la idea de esta exposición surgió al ver en el MAX la cabeza Olmeca, una escultura colosal de 1.8 metros de altura que equiparó con la imagen de la cabeza en piedra de Buda "Dainichi Nyorai Magaibutsu", figura de 0.5 metros de altura en el Parque de Buda Usuki, Japón.

Como curador de este proyecto, Masaki "desearía que los espectadores perciban la singularidad de la expresión entre las fotografías del Buda en piedra de Japón y las piezas arqueológicas del Museo de Antropología de Xalapa, ya que ambas manifestaciones contienen la diversidad y la abundancia de sus respectivas culturas, religiones y concepciones estéticas".

Ambos maestros agradecieron a la Universidad Veracruzana el apoyo brindado por Instituto de Artes Plásticas y el Museo de Antropología de Xalapa para llevar a cabo las actividades culturales, México-Japón.

Cabe mencionar que Jorge Ismael Rodríguez participa con una pieza de obsidiana negra elaborada especialmente para esta exposición.

La exposición fotográfica "Seki-Butsu, Buda en piedra de Japón", de Soutaro Sato, estará abierta para todo público hasta el 6 de junio en la galería de Exposiciones Temporales del MAX, en horario de martes a domingo de 9:00 a 17:00 horas. La entrada es libre.

Contacto con medios:
Vladimir Estrada
E-mail: ilustra@ilustra.com.mx
Tel: (55) 55 84 57 12
Cel: (55) 54 38 92 27

¡SUPER PROMOCIÓN!

7X5

Lunes

Llévate 7 tacos y Paga solo 5

SIGUENOS EN: LAPIBILXALAPA

UBICANOS MÁS CERCA DE TI

AV. DE LA REPUBLICA #26
COL. AGUA SANTA

POETA JESUS DIAZ #115
COL. CENTRO

AV. REBSAMEN #409
COL.MARTIRES DE CHICAGO, LOCAL #3

VISITANOS!

LAPIBIL XALAPA

CONTÁMOS CON SERVICIO A DOMICILIO

228-242-1612

¡SUPER PROMOCIÓN!

1KG + 1/2KG

Miercoles

Compra 1 kilo y llévate 1/2 kilo más

SIGUENOS EN: LAPIBILXALAPA

Chiapas y sus siete • regiones de sabor •

• *Por: Víctor Zenteno*

El viaje ha sido largo, enriquecedor, agotador hasta cierto punto. Las regiones gastronómicas de Chiapas destapan una visión culinearia ancestral y tan basta como sus vecinos. Quien diga que Chiapas no tiene una variedad alimentaria enorme, no ha vivido el estado. No lo digo yo, sino sus habitantes, su historia, sus tradiciones, caminos y poblados. Saltos de municipio en municipio cambian la estructura de su alimentación, siguiendo los usos y costumbres, los momentos, ingredientes y recetas.

Chiapas lo podemos dividir en siete regiones gastronómicas y cada una de ellas nos lleva por sabores, texturas y aromas distintos para el paladar. Les invito a revisar cada una de ellas y, en este camino, probar las delicias que nos preparan las manos experimentadas de estas comunidades, poblados y ciudades donde me encuentro.

Región Centro: Suchiapa y Tuxtla Gutierrez entre otros municipios. Basada en la tradición Zoque, los productos de temporada como la guaya, la ciruela del altiplano o el endémico nucú, nos proporciona una variedad de platillos y bebidas tan variados como los colores de la zona. pozol Agrio, chipilín con bolitas de masa, tamales enriquecidos con frijol conviven con el cochito horneado y el pollo en estofado. Sin faltar los dulces como el nanche y los chimbos de nata.

Región Altos: Amatenango del Valle, Chamula, San Cristóbal de las Casas entre otros municipios. Embutidos tipo coleto, sopa de pan, chanfaina y otros elementos de la cultura europea que con los años se han infiltrado en el querer de un pueblo. Verduras y platos de fiesta indígena que arrasan con la tradición Judeo Cristiana, creando una amalgama sincrética de saberes y sabores dando por resultado un sin fin de plato, desde la sencillez del chayote hervido hasta la compleja lengua en azafrán.

Región Fronteriza: Comitán, Las Margaritas entre otros municipios. Europea con raíces propias, ha desarrollado sabores tan complejos como el Picle (verduras en salmuera), lengua en pebre y el tamal de mumu. Tierra de letras y autores. Dónde la misma Rosario Castellanos nació y creció en medio de Comiteco, pan compuesto y butifarra.

Región Frailesca: Angel Albino Corzo, la Concordia, Villacorzo y Villaflores. Pocas cosas tan aromáticas y profundas como el mole con camarón, de sabores intensos y frescos sólo le compiten los suspiros de yuca frita o su sopa de elote.

Región Norte: Chapultenango, Simojovel entre otros. Mención especial de la región se la lleva los Zats (gusanos de temporada, fritos con limón y sal) y el caldo de Shuti (caracoles de río) que en conjunto con el pejelagarto, el mango y muchas más frutas son el común denominador de esta región.

Región Selva Lakam-Ha: Ocosingo, Palenque, entre otros. Mango, rambután, platano macho y banano. Diversidad frutal que se combina con sabores fuertes como barbacoa de borrego o res con salsa de chile guajillo, el pavo relleno y otros. Gastronomía sencilla llena de profundos sabores naturales y mucho sentimiento de la tierra de donde proviene.

Región Itsmo - Costa: Metapa, Tapachula, Tuxtla Chico entre otros. Sabores de sal y fruta. Mezcla entre camarón, pescado, hierba mora, ostiones, limón y chile. Olores y sensaciones de arena y mar que inmediatamente nos lleva a atardeceres y vistas mágicas. Gastronomía sencilla que provoca astringencia al paladar y ese sonido que refleja antojo.

Esto y más es Chiapas y si aún no lo conoces te invito a vivirlo, pero más importante a probarlo.

Víctor Zenteno
Chef propietario
Laboratorio Gastronómico
Tomate Quesillo
Twitter: @vzenteno

Distintivo

VEN A COMER

El Distintivo Ven a Comer, ha sido diseñado para impulsar la gastronomía nacional como atractivo turístico de México y contribuir tanto al rescate, salvaguardia y difusión de la cocina tradicional; mexicana, como al impulso de su innovación y vanguardia.

También fomenta el rescate y difusión de los ingredientes, utensilios y sistemas de producción, así como equipos, técnicas y recetas que definen a la cocina tradicional mexicana; para así propiciar la formación de emprendimientos y profesionales de la cocina; mexicana que contribuyan al desarrollo de la cultura gastronómica nacional.

Participa en las siguientes categorías

EMPRENDEDORES

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

COCINEROS

PRODUCTOS

CIERRE DE CONVOCATORIA 12 DE JUNIO DE 2018

Mayores informes: Dirección de Promoción de la Gastronomía
correo: venacomer@turismochiapas.gob.mx
Teléfono: (961) 6170550 Ext. 66352 / 66271 / 66374

Chiapasiónate

SECRETARÍA DE TURISMO

CATEGORÍA
COCINEROS

Trayectoria, labor y liderazgo de los cocineros que mantienen viva la cocina mexicana.

Se puede paraticipar en las modalidades:

Cocinera tradicional
Mayora
Cocinero Contemporáneo
Cocinero de Vanguardia
Cocinero Mexicano, Promotor Internacional

CATEGORÍA
EMPRENDEDORES

Emprendimientos de negocios o emprendimientos sociales, con proyectos dirigidos a la sustentabilidad de la cadena de valor gastronómica, el impulso del turismo gastronómico, así como proyectos productivos para el desarrollo local.

CIERRE DE CONVOCATORIA 12 DE JUNIO DE 2018

Mayores informes: Dirección de Promoción de la Gastronomía
correo: venacomer@turismochiapas.gob.mx
Teléfono (961) 6170550 Ext. 66352 / 66271 / 66374

• Boca del cielo •

• *Por: Maya Turistic*

Una de las playas más recomendables para visitar en Chiapas, es Boca del Cielo. Lo que hace a esta playa chiapaneca tan especial es, en primer lugar, que se trata de una playa virgen, la cual no es alterada por la actividad de las motos de agua, ni por la agitación asociada a las grandes multitudes de vacacionistas. De hecho, en las cercanías no hay hoteles. La ciudad más próxima a Boca del Cielo es Tonalá y desde ella parten taxis que llevan a los visitantes a Boca del Cielo, en un traslado de unos 20 minutos, avanzando en un entorno definido por palmeras siempre verdes.

Una vez que se ha arribado a Boca del Cielo, hay que cruzar por un estero de pequeñas diversiones, a bordo de una embarcación, para llegar finalmente a la barra. Este último es un brazo de tierra que aparece entre el estero y las aguas del Océano Pacífico. En este sitio existen cabañas donde los turistas se pueden alojar. Son muy sencillas pero limpias y cómodas. Realmente lo más atractivo de Boca del Cielo es el entorno: el mar, la arena, el plácido ambiente, las hamacas en las palapas, los sugestivos manglares y el rumor del oleaje. En lo que se refiere a la alimentación, no hay que preocuparse, ya que los lugares que rentan las cabañas mencionadas, también gestionan rústicos y excelentes restaurantes.

Boca del Cielo es, en primera instancia, una pequeña comunidad donde se puede descansar de manera apacible, por ejemplo, arrullándose en una hamaca mientras se saborea un fresco coco con ginebra o tras hacer almorzado una langosta recién capturada y preparada de acuerdo a una de las recetas de la región. Pero Boca del Cielo es también un atractivo sitio de playa, que se encuentra definido por su tersa arena de color grisáceo. Los lugareños le dieron tal nombre al sitio, por darles la impresión de ser un umbral al cielo. Sin duda que el punto más sugestivo del lugar, es aquel en donde el brazo del mar de Boca del Cielo, se junta con el mar abierto.

En la playa de Boca del Cielo se tiene la oportunidad de practicar actividades de esparcimiento, que van desde la pesca deportiva hasta los recorridos en lancha, desde la natación al esquí acuático, desde el buceo a la fotografía de paisajes y desde la observación científica de la flora y la fauna de la región, hasta la exploración de las tradiciones culinarias locales. En cuanto a esto último, abundan en Boca del Cielo y las comunidades cercanas, los platillos preparados con camarón, mojarra y lisa.

También son divertidos los paseos por los manglares a bordo de embarcaciones de motor, o bien, las visitas a los campamentos tortugueros y con un poco de fortuna, formar parte de los eventos de liberación de las pequeñas tortugas.

Además de disfrutar a plenitud de esta playa del estado de Chiapas, aconsejamos visitar las Riberas de Playa Azul y la Bahía de Paredón. El primer sitio es excelente para los paseos en canoa y en lancha; en tanto que, el segundo, es de lo mejor en toda la región para el disfrute de los deportes náuticos más variados.

Esto y más nos ofrece este hermoso lugar, otra maravilla de Chiapas, un rincón para recorrer al puro estilo Maya turistic.

Teléfono de reserva: 916-345-52-59 / Dirección: Carretera a la zona arqueológica km1.5 desviación a mano izquierda s/n

Bahía de Tortugas, • un paraíso campechano •

• Por: Diana Moreno

Si sueñas con olvidarte por un momento del ajetreo del fin de semana, el trabajo, las responsabilidades y todo lo que te aqueja, te tenemos un lugar imprescindible que tienes que realizar en tu próxima visita al Estado de Campeche para relajarte, comer rico, admirar el bello atardecer, sentir cómo corre por tu rostro la brisa del mar y refrescarte con sus frescas aguas; algunos le llaman el "Tulum" de Campeche, se trata de Bahía de Tortugas, un hermoso lugar que te dejará un buen sabor de boca, literalmente.

Este restaurante se encuentra cerca de la playa, a menos de una hora del municipio de Champotón, y cuenta con todo lo necesario para que pases un día estupendo con tu pareja, familia o amigos.

Bahía de Tortuga cuenta varias palapas, camastros, una alberca para los pequeños y toldos para disfrutar de los deliciosos platillos del mar. Además tienen servicios como regaderas, baños, renta de toallas, entre otras cosas que harán cómoda tu estancia.

El restaurante ofrece una gran variedad de platillos desde mariscos hasta los más tradicionales, todos hechos al momento y de buena calidad, aunque es importante que realices un consumo mínimo de 100 a 250 pesos. Pero créenos, vale la pena. Además los meseros son muy amables y te atienden rápido. No olvides dejarles una buena propina, porque aguantar todo el día con arena en sus zapatos con tal de que los clientes estén bien atendidos es digno de reconocer.

Los expertos señalan que una buena dosis de "playaterapia" es lo ideal para reducir tus niveles de estrés, y con el calor fulminante con el que contamos en la Península de Yucatán, se agradece poder acudir a un lugar que cuente con una hermosa vista digna de una postal, que te permita caminar por la suave arena que se impregna en tus pies cansados, y una playa limpia y refrescante que haga que por un instante te olvides de tus problemas.

Imagina por un momento que te encuentras en un camastro, bronceándote, mientras cierras los ojos y te dejas llevar por el sonido de las olas del mar, la brisa que regulariza tu respiración, mientras esperas pacientemente que preparen tus sagrados alimentos. En este momento no existe trabajo, presiones, pendientes o problemas, eres solo tú y el sonido del mar que te está diciendo que seas feliz, que disfrutes de tu vida, que vivas el momento ¿Lo sientes?

Bahía de tortugas es, sin duda, una de las playas majestuosas de Campeche que tienes qué visitar durante tu estancia por el Estado. Estamos seguros que todo tu recorrido, todo el calor y todo lo que hiciste para poder llegar ahí habrá valido la pena. Un lugar excelente para disfrutar el atardecer.

LONCHERIA
Conchita cervera
"Más de 50 años de Tradición en Sabor"

- Pechuga rellena
- Pooc chuc
- Milanesa de pollo
- Milanesa de cerdo
- Kibis con spaguetti
- Pollo a la plancha

Prueba nuestro rico y delicioso MOLE DE GALLINA

Conchita Cervera

LO NUEVO
Por las noches
Servicio a Domicilio
81 64 356

LLAMANOS Y DISFRUTA DE NUESTRO DELICIOSO MENÚ

Calle 49 B local 3 y 4, Portales de San Martín, De Martes a Domingo desde las 9 am

RENOVAMOS EL MENU POR TI

CONOCE NUESTROS NUEVOS ANTOJITOS

AHORA POR LAS NOCHES

Servicio a domicilio

81 6 43 56

LA MEJOR **AYUDA** PARA **CUMPLIR** *TUS VIAJES*