

Edición No. 74 de Julio 2019
www.mayaturistic.com

REVISTA

Directora: Alimara Nahaiví Suárez Ramírez

MAYA TURISTIC

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



FESTIVAL DEL
QUESO
2019

7^o Festival del Ostión

Paraíso Tabasco

16,17 y 18
AGOSTO 2019



REVISTA
**MAYA
TURISTIC**

DIRECTORIO

► DIRECTORA GENERAL

Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

► DIRECTORA ADMINISTRATIVA

Isela del Carmen Jiménez Gómez

► DIRECTOR DE MERCADOTECNIA

José Eduardo Ramírez Herrera

► 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

Leonardo Gabriel Ramírez Abbas

► Diseño Gráfico e Imagen Grupo Maya

† Cristina Suárez Ramírez

VENTAS

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



Edición No. 74 / Julio 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



FESTIVAL DEL
QUESO

2019

2, 3 & 4
de agosto

Centro de
Convenciones

Tenosique, Tabasco, México



Aparta
la fecha

Festival del Queso 2019 / Pag. 2

• Editorial •

JULIO 2019

Casi 2 años de haber iniciado esta nueva etapa en la revista y el turismo esta revolucionado, cada vez más personas viajando, cada vez menos fronteras... En todos los aspectos.

Hace un par de meses compartía con unos amigos y clientes que se encuentran en Italia y Bruselas, itinerarios gastronómicos (en todos lados amamos la comida) por que ellos viajarían a través de Maya Turistic y Universe Travel México en estas fechas a Tabasco, mismo estado que 1.-Hoy nos obsequia la portada de esta edición y 2.- Nos brindo en conjunto una experiencia extraordinaria que les contamos a detalle en el artículo de la misma.

El Festival del queso en Tenosique, evento con el que iniciamos esta aventura y que ahora recorrimos de principio a fin es apenas una muestra del nivel que esta adquiriendo México en todos sus rincones, queremos mostrarle la #RutaMaya a todo el mundo, todas las ciudades tienen sus historia, cada espacio tiene su gente maravillosa y sus paisajes únicos. Y tan solo de Veracruz a Quintana Roo hay casi cerca de 500 municipios afortunadamente en esta vida hay tiempo para todo!

Tiempo para trabajar.

Tiempo para soñar.

Tiempo para planear.

Tiempo para hacer las cosas diferentes.

Tiempo para cuidarnos y cuidar el planeta.

Tiempo para viajar.

Tiempo para crecer.

Tiempo para disfrutar.

Tiempo para agradecer.

Tiempo para vivir... #AlEstiloMayaTuristic

¡Que la aventura continúe!

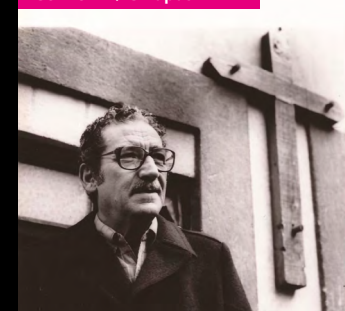
Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

GASTRONOMÍA / Veracruz



Carne Chinameca / Pag. 6

CULTURA / Chiapas



Las letras de Jaime Sabines / Pag. 11

DESTINOS / Campeche



Bahía de Tortugas:
Un paraíso Campechano / Pag. 12

DESTINOS/ Quintana Roo



Disfruta de Snorkel en Xcalak
con Journey App/ Pag. 16

GASTRONOMÍA / Yucatán



Castacán:
Una tradición Yucateca/ Pag. 21

FESTIVAL DEL QUESO

2019

Escribo esto mientras recorro el cañón del Usumacinta, majestuoso, impresionante, con sonidos de monos y aire puro, estoy en Tenosique, Tabasco, México.

Por: Ahimara Nahaiví Suarez Ramírez



Con este artículo se cierra la edición del mes, me determine a esperar a que concluyera el evento, no solo para contarles de primera mano de que se trata realmente si no con todas las ganas de ver primero los rostros de un grupo muy especial de clientes y ahora amigos que planearon su viaje desde Europa con nosotros para asistir.

Último municipio de México... dicen. Y que durante tres días recibió a cerca de 60,000 visitantes de toda la región,

de todo el país y si, de varios puntos del mundo también, dicen que Tabasco esta de moda, lo cierto es que para quienes lo conocemos siempre ha sido así, el gobernador del Estado el Lic Adan Agosto lo expreso tambien durante la inauguración del mismo y el Secretario de Turismo, Pepe Nieves como le dicen todos los amigos y de verdad es amigo de todos ahí, como promotor incansable de las maravillas del edén lo sostiene y le creo, quienes ya conocíamos estos destinos sabemos de que se trata, pero para quienes no, para ustedes justamente es que Maya Turistic decide entrar hasta la cocina, por ustedes hemos decidido llegar al corazón de la Ruta Maya y compartirles. Hablemos lo que es, en Tenosique no les van a presumir edificios altos, infraestructura enorme, es lo



real, todavía no es ese el atractivo del lugar seamos honestos, (y digo todavía por que el ambicioso proyecto del Tren Maya nos tiene boquiabiertos y a la expectativa) y saben algo, que bueno, el proceso de desarrollo a la velocidad que esta ocurriendo nos permite ver en serio que muchas cosas están cambiando en todos lados, muy rápido.

Aún así con toda lo que pudieran decir que "falta", mas de 250 productores, artesanos, empresarios y expositores se dieron cita para compartir Tabasco con... ¿Cuántos dije? ¿60,000 visitantes? Quiero que sepan que hace menos de 10 años 64, 000 era la población aproximada del lugar, ahora es su número de visitantes.

Con estos detalles lo que queremos es ponerlos en contexto de la magnitud de lo que esta ocurriendo con el Turismo en el sureste del País. Ahora les vamos a explicar por qué. ¿Porque de pronto esa cantidad de gente llega un sitio en el que decían que no había nada? ¿Porque personas de todo México y el mundo planearon un fin de semana en Tenosique? Planearon, en serio, por que desde un mes antes del evento no había una sola habitación disponible en ninguno de los

hoteles del municipio y de sus vecinos, Balancan y Emiliano Zapata, se de muy buena fuente que hubo quienes incluso se hospedaron en Palenque, Chiapas que se ubica a 2 horas de lo que fue la sede, dejo el dato por si quieren venir el siguiente año, muchos se hospedaron en modalidad airbnb (casas compartidas) lo que a mi me parece extraordinario (cuando yo era niña mis papás me decían: NO HABLES CON EXTRAÑOS. Ahora mi celular tiene diferentes aplicaciones para pedirle a los EXTRAÑOS que pasen a buscarme en sus autos, que compartan su casa conmigo en un viaje, que me sugieran adonde comer o que lugares visitar... EL MUNDO ESTA CAMBIANDO). Entonces simplemente el lugar estuvo lleno los tres días y no era para menos.



¿Les gustan los quesos?

En mi estilo de alimentación KETO son básicos y aquí había variedad, ojos abiertos como platos desde el minuto uno, queso de hebra o quesillo, poro, fresco, relleno, manchego, botanero, provolone y el tradicional queso ahumado del Tio Rodo, todo rico es decir poco, desde las 9 de la mañana y hasta cerca de media noche degustamos variedad y en serio los quesos eran la medula espinal y la inspiración pero el #CorazonChoco estaba puesto en todos lados. Se vivieron al menos 6 diferentes catas maridaje, nosotros asistimos a tres, ron san Emiliano de Comalcalco con queso de poro de Balancan, Cerveza Artesanal Olmeca y hasta mixología con cocteles de autor basada en ingredientes de la región, probar el tradicional pozol con cacao y mezcal Bruxa deo a propios y extraños conn cara de susto y cuerpo relajado, estas son solo algunas de las experiencias gastronómicas que se ofrecieron y no paro ahí, una cantidad de productos enalteciendo los sabores y las tradiciones de cada parte de Tabasco estaba presente, galletas de pozol, embutidos deliciosos como butifarras, jamones, etc.

Entre otra infinidad de sorpresas, muchos productos orgánicos y sin conser-

vadores como miel, mantequilla de cacahuates, artículos de belleza, en serio había de todo y aquí hay que hacer una mención especial al respecto de lo orgánico. #piensaverde y #sindesperdicios son ideas que hoy más que nunca están firmes en todo el mundo y este festival en Tabasco es de los primeros en seguir la pauta de reducir al máximo el uso de plástico por lo que el ingenio se dejó ver por todas partes, cucharas de madera para los tamales, hojas de plátano y maíz como platos, maderas, papel y cartón para servir los platillos deliciosos y otras tantas opciones y para las bebidas?

Aquí se lució un grupo de jóvenes ofreciendo vasos 100% orgánicos de bambú que además podían ser personalizados, todo el mundo los traía, por que además en muchos stands ofrecían relleno de diferentes elixires deliciosos para apagar la sed, agua de pitahaya, chocoavena, pozol, horchata, agua de cacao, cocoa, coco, la variedad natural iba perfecto con los Boombú. Y en comida ay la vida... En comida había de todo, la cocina de humo se lució por todos lados, las cocineras tradicionales prepararon uliche, puerco en adobo, mone, pishul o pizza tabasqueña, tortillas de mano de sabores, frijol con chicharrón, salsa mexicana y puedo seguir, los ingredientes de la región y sabores tradicionales me hicieron pensar en 1940 y mi bisabuela y a un costado me encontré de pronto en 2019, había encontrado un tamal dulce muy tabasqueño, que buen chocolate el de estas tierras.

En la página web de la revista compartimos videos de mucho más al respec-



to, y para concluir he de decirles que otra de mis partes favoritas de viajar es el factor humano, conocimos personas muy comprometidas con compartir sus tradiciones y sabores, resumidos en un solo mordisco, ah y en modo contemporáneo, como el panetelón de queso de poro de la Panadería Sal & Mir en Tenosique, benditos carbohidratos para ocasiones tan especiales. Ha sido un fin de semana EXTRAORDINARIO, y mientras el aire delicioso me regresa al catamaran, me sirven un pozol bien frío en jicara y estoy rodeada de personas increíbles.

Esta la razón principal de que viajar sea mi estilo de vida, las infinitas posibilidades de conocer personas talentosas compartiendo su arte, países distintos que convergen alrededor de una tabla de quesos, un café o buen vino. Charlas espontáneas, historias que nacen, negocios que crecen, amistades que perduran.

En la naturaleza, rodeados de edificios, cerca de la arena o en medio de río más caudaloso de México nosotros hemos decidido que siempre hay tiempo para todo, para disfrutar los sabores y recordar los olores, para generar y guardar los más gratos recuerdos, para creer, para soñar, para construir, y así compartimos el turismo nosotros, desde adentro, en serio y los invitamos a vivir así... #AIEstiloMayaTuristic.



del 16 al 18 de Agosto
09:00 a 18:00 hrs.
Parque La Pólvara

1er. Festival de Cocineras Tradicionales



• El sabor de Veracruz en la carne Chinameca •



Por: Maya Turistic

El estado de Veracruz es vasto y en sus tierras y costas se encuentran diversos ingredientes que hacen de su gastronomía una de las más variadas del país. La carne de Chinameca es típica del municipio de Chinameca, Veracruz del que toma su nombre. Te vamos a antojar un viaje a esta tierra prometida con esta exquisita receta.

El estado de Veracruz es vasto y en sus tierras y costas se encuentran diversos ingredientes que hacen de su gastronomía una de las más variadas del país. Como tal, es un tesoro que vale la pena celebrar y, desde luego, disfrutar cuando se tenga la oportunidad. Y entre tantos sabores hay unas que resaltan la cultura de su lugar de origen como lo es la carne chinameca.

La carne de Chinameca es típica del municipio de Chinameca, Veracruz del que toma su nombre. Consiste en bistecs de lomo o pierna de cerdo que se preparan con un adobo en crudo que

lleva achiote, ingrediente que le da su característico color rojo, chile guajillo, vinagre, ajo, sal, pimienta y especias. La carne ya preparada reposa durante la noche y se ahúma el día siguiente generalmente en leña encino. El proceso del ahumado dura hasta dos horas. La carne puede ser de color blanco o rojo intenso dependiendo de la cantidad de ingredientes utilizados.

la carne de chinameca hace honor al pueblo donde la realizan. Según sus pobladores, aunque es desconocido su origen, la preparación de la carne de Chinameca es una tradición milenaria. Incluso, fue probada por Hernán Cortés a su paso por el sur de Veracruz, en los inicios de la conquista

Con la carne de Chinameca se preparan algunos platillos y antojitos típicos del sureste de Veracruz como las picaditas, garnachas, tacos o memelas.

Se comercializa principalmente en Coatzacoalcos, Minatitlán, Jáltipan, en-

tre otros municipios aledaños. Las familias suelen consumirla frita o asada y acompañada de arroz o frijoles refritos. Como parte de su ritual de preparación Te vamos a antojar un viaje a esta tierra prometida con esta exquisita receta.

Deliciosa Carne Chinameca

Ingredientes para toda la receta

1/4 cucharita de canela en polvo
6 piezas de bistec de res
aceite de oliva al gusto
1/4 cucharita de orégano seco
2 cucharadas de vinagre blanco
sal al gusto
6 piezas de chile guajillo
papel aluminio al gusto
50 gramos de achiote en pasta
2 dientes de ajo

Preparación

Para preparar el adobo, retirar el rabo de los chiles guajillo con una tijera, abrir por la mitad y retirar las semillas y las venas. Poner a hervir la piel de los chiles durante 5 minutos. Apagar el fuego y dejar reposar 5 minutos más.

Escurrir los chiles y colocar en el vaso de la licuadora. Moler junto con la canela, el orégano, el achiote y el ajo. Agregar un poco de agua limpia si fuera necesario, debe quedar una pasta espesa. Sazonar con sal al gusto.

Untar los bistecs con el adobo por ambos lados, colocar en un refractario y tapar bien con papel aluminio. Dejar marinando al menos dos horas dentro del refrigerador. Se puede dejar marinando desde un día anterior.

Sofreír los bistecs durante un par de minutos de cada lado.

Servir acompañados de frijoles refritos, arroz y tortillas.

Esta carne es legendaria y pasara en generaciones, es un patrimonio de Veracruz y es un deleite al paladar de todo el que lo prueba



COCINA REGIONAL
VERACRUZANA
ARTESANAL



laestanciadeboca.com.mx

Plaza Sol: (229) 688 08 30 | Plaza El Dorado: (229) 986 32 55



XICO
COATEPEC
XALAPA
CHACHALACAS

VERACRUZ
CON AROMAS
COLORES Y
ADRENALINA

FRANKCORONADO.COM



La Secretaría de Turismo del Estado de Chiapas,
invita al sector empresarial turístico e interesados
a participar en el primer

FORO TURÍSTICO

**"Estrategias turísticas para el desarrollo
y potencialización del Soconusco"**

En el marco de la semana de capacitación en el Soconusco

12

AGOSTO / 9 AM

**AUDITORIO
CEAYE UNACH**

TAPACHULA, CHIAPAS.

ENTRADA LIBRE

INFORMES

Lic. Pedro H. Valera Fuentes
Unidad de Vinculación Tapachula
enlaceturistico_soconusco@hotmail.com
Tel. 962.625.5409



Las letras de Jaime Sabines

Por: Jaime Sabines

Me encantas Dios

Me encanta Dios. Es un viejo magnífico que no se toma en serio. A él le gusta jugar y juega, y a veces se le pasa la mano y nos rompe una pierna o nos aplasta definitivamente. Pero esto sucede porque es un poco cegatón y bastante torpe con las manos.

Nos ha enviado a algunos tipos excepcionales como Buda, o Cristo, o Mahoma, o mi tía Chofi, para que nos digan que nos portemos bien. Pero esto a él no le preocupa mucho: nos conoce. Sabe que el pez grande se traga al chico, que la lagartija grande se traga a la pequeña, que el hombre se traga al hombre. Y por eso inventó la muerte: para que la vida -no tú ni yo- la vida, sea para siempre.

Ahora los científicos salen con su teoría del Big Bang... Pero ¿qué importa si el universo se expande interminablemente o se contrae? Esto es asunto sólo para agencias de viajes.

A mí me encanta Dios. Ha puesto orden en las galaxias y distribuye bien el tránsito en el camino de las hormigas. Y es tan juguetón y travieso que el otro día descubrí que ha hecho -frente al ataque de los antibióticos- ¡bacterias mutantes!

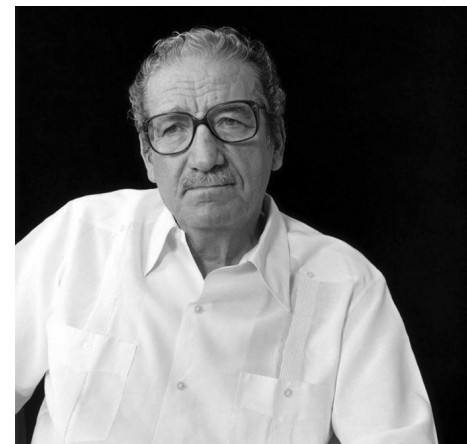
Viejo sabio o niño explorador, cuando deja de jugar con sus soldaditos de plomo y de carne y hueso, hace campos de flores o pinta el cielo de manera increíble.

Mueve una mano y hace el mar, y mueve la otra y hace el bosque. Y cuando pasa por encima de nosotros, quedan las nubes, pedazos de su aliento.

Dicen que a veces se enfurece y hace terremotos, y manda tormentas, caudales de fuego, vientos desastrosos, aguas alevosas, castigos y desastres. Pero esto es mentira. Es la tierra que cambia -y se agita y crece- cuando Dios se aleja.

Dios siempre está de buen humor. Por eso es el preferido de mis padres, el escogido de mis hijos, el más cercano de mis hermanos, la mujer más amada, el perrito y la pulga, la piedra más antigua, el pétalo más tierno, el aroma más dulce, la noche insondable, el borboteo de luz, el manantial que soy.

A mí me gusta, a mí me encanta Dios. Que Dios bendiga a Dios.



Amor mío, mi amor...

Amor mío, mi amor, amor hallado de pronto en la ostra de la muerte. Quiero comer contigo, estar, amar contigo, quiero tocarte, verte.

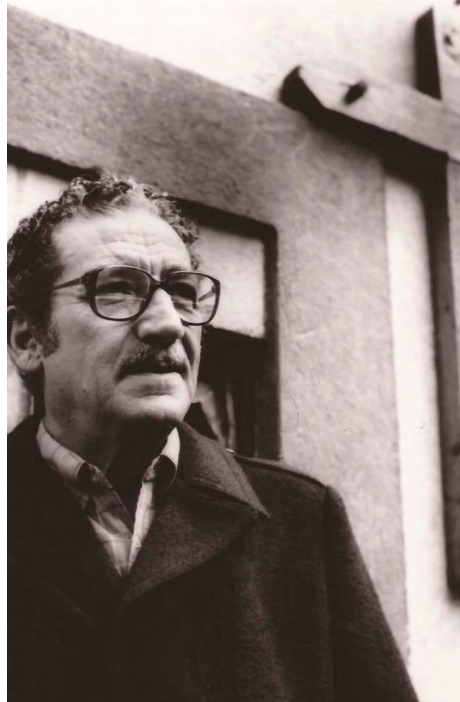
Me lo digo, lo dicen en mi cuerpo los hilos de mi sangre acostumbrada, lo dice este dolor y mis zapatos y mi boca y mi almohada.

Te quiero, amor, amor absurdamente, tontamente, perdido, iluminado, soñando rosas e inventando estrellas y diciéndote adiós yendo a tu lado.

Te quiero desde el poste de la esquina, desde la alfombra de ese cuarto a solas, en las sábanas tibias de tu cuerpo donde se duerme un agua de amapolas.

Cabellera del aire desvelado, río de noche, platanar oscuro, colmena ciega, amor desenterrado,

voy a seguir tus pasos hacia arriba, de tus pies a tu muslo y tu costado.



EL MARINO

Mariscos y Carnes

#MUCHOMASQUEBUENACOMIDA

1 CALLE ORIENTE (CALLE JIMENEZ) PALENQUE, CHIAPAS, MEXICO

SERVICIO AL DOMICILIO

SERVICIO DE NIÑERA

916 345 51 84

916 348 87 06

• Bahía de Tortugas • un paraíso Campechano



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

Por: Maya Turistic

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 que 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.



#EFFECTOBZZ

BAREZZITO
SUSHI+BAR+MUSICA

CD. DEL CARMEN





PODER EJECUTIVO
DEL ESTADO DE
CAMPECHE

NUEVA EXPERIENCIA NOCTURNA EDZNA

"EL ESPEJO DE LOS DIOSES"

CULTURA



QUINTANA ROO // AGOSTO 2019
CANCÚN

01
AGOSTO
LITERATURA

LIBRO DEL MES

"El hombre que fue jueves"

Casa de Cultura de Cancún
del 01 al 31 de agosto // 9:00 a 21:00h
Público en general // Entrada libre

02
AGOSTO
FILOSOFÍA

FILOCAFÉ

Diálogo

Casa de Cultura de Cancún
2, 9, 16, 23 y 30 de agosto // 19:00h
Adolescentes y adultos // Cuota de recuperación

06
AGOSTO
A. VISUALES

LAS MÚLTIPLES POSIBILIDADES DE LOS MEDIOS AUDIOVISUALES

Talleres, proyección y muestra de trabajos
Casa de Cultura de Cancún
del 06 al 10 de agosto // 16:00 a 20:00h
Artistas visuales // Entrada libre

07
AGOSTO
CINE

CINEMA CLUB

Ciclo de cine "Día Mundial de la Juventud"

Casa de Cultura de Cancún
7, 14, 21 y 28 de agosto // 19:00h
Adolescentes y adultos // Entrada libre

08
AGOSTO
LITERATURA

HORA DEL CUENTO

Literatura para niños

Casa de Cultura de Cancún
17:00h // Niños y Niñas
Entrada libre

15
AGOSTO
MULTI

DÍA NACIONAL DEL CINE

"El hombre que fue jueves"

Casa de Cultura de Cancún
19:00h // Adolescentes y adultos
Entrada libre

ORQUESTA SONFÓNICA DE CANCÚN

Ensayo abierto

Casa de Cultura de Cancún
11:00h // Público en general
Entrada libre

20
AGOSTO
LITERATURA

DIPLOMADO

Literatura en Lenguas Indígenas INBA

Casa de Cultura de Cancún
20, 22, 27 y 29 de agosto // 18:00 a 21:00h
Adolescentes y adultos // Entrada libre

24
AGOSTO
MULTI

¿EN QUÉ ANDAN LA BANDA? VOL. III En El marco del Día Internacional de la Juventud

Casa de Cultura de Cancún
18:00h // Jóvenes // Entrada libre

28
AGOSTO
MULTI

EXPOSICIÓN INDIVIDUAL

"Juan Pablo Meneses Guitiérrez"

Casa de Cultura de Cancún
19:00h // Público en general
Entrada libre

EXPOSICIÓN INDIVIDUAL

"David Serrano"

Casa de Cultura de Cancún
19:00h // Público en general
Entrada libre

29
AGOSTO
MÚSICA

JUEVES DE CONCIERTO 7:15

Recital No.1 Sonatas para violín y piano
de Beethoven

Casa de Cultura de Cancún
19:00h // Público en general
Entrada libre



• Disfruta de Snorkel en Xcalak • con Journey App

| Por: Maya Turistic |

Xcalak es popular por ser uno de los mejores destinos, y de los mejor preservados, del Caribe Mexicano. La ubicación de este pequeño pueblo justo en frente de la Reserva Marina de Xcalak ha contribuido enormemente a que sea de gran interés entre viajeros independientes y buzos certificados de todo el mundo.

La parte del sistema del arrecife mesoamericano es adecuado tanto para buzos recién certificados como para aquellos que cuentan con cursos avanzados. Se tienen bellos sitios de poca profundidad, así como una gran variedad topográfica en los sitios de buceo más profundos, más allá del límite de -18 metros / -60 pies. Aquí encontrará un sistema de arrecife único en el mundo.

Xcalak al estar en un sitio remoto, cuenta con unos lugares espectaculares para hacer snorkel.

En el tour de snorkel, visitarás 2 sitios diferentes dentro de la Reserva Marina de Xcalak. También visitarás la zona, que se le llama "reserva de manatíes" con la frontera de Belize y la Bahía de Chetumal para visitar la Isla de las Aves con prismáticos para poder observar y tomar fotos de las poblaciones de aves endémicas de la zona y migratorias.

¿QUÉ INCLUYE?

Embarcación
Equipo de snorkel
Entrada al parque marino de Xcalak
Snacks
Bebidas no alcohólicas
Sandwiches

¿QUÉ DEBES TRAER?

Traje de baño
Toalla
Protector solar biodegradable

Disfruta de lo que Journey App tiene para ti, vive a cada momento Al Estilo Maya Turistic



SNORKEL XCALAK

VIVELO HOY
VIVELO CON



Journey



Restablece Cultur el espectáculo de Noches de Kukulcán

Por: Maya Turistic

Tras 25 días que de que un rayo averió componentes electrónicos que controlan parte de la iluminación de "Noches de Kukulcán", espectáculo de Chichén Itzá, el problema ya está resuelto de manera que todo vuelve a la normalidad en cuanto a los horarios y a los precios, informó el director del Patronato de las Unidades de Servicios Culturales y Turísticos de Yucatán, Mauricio Díaz Montalvo.

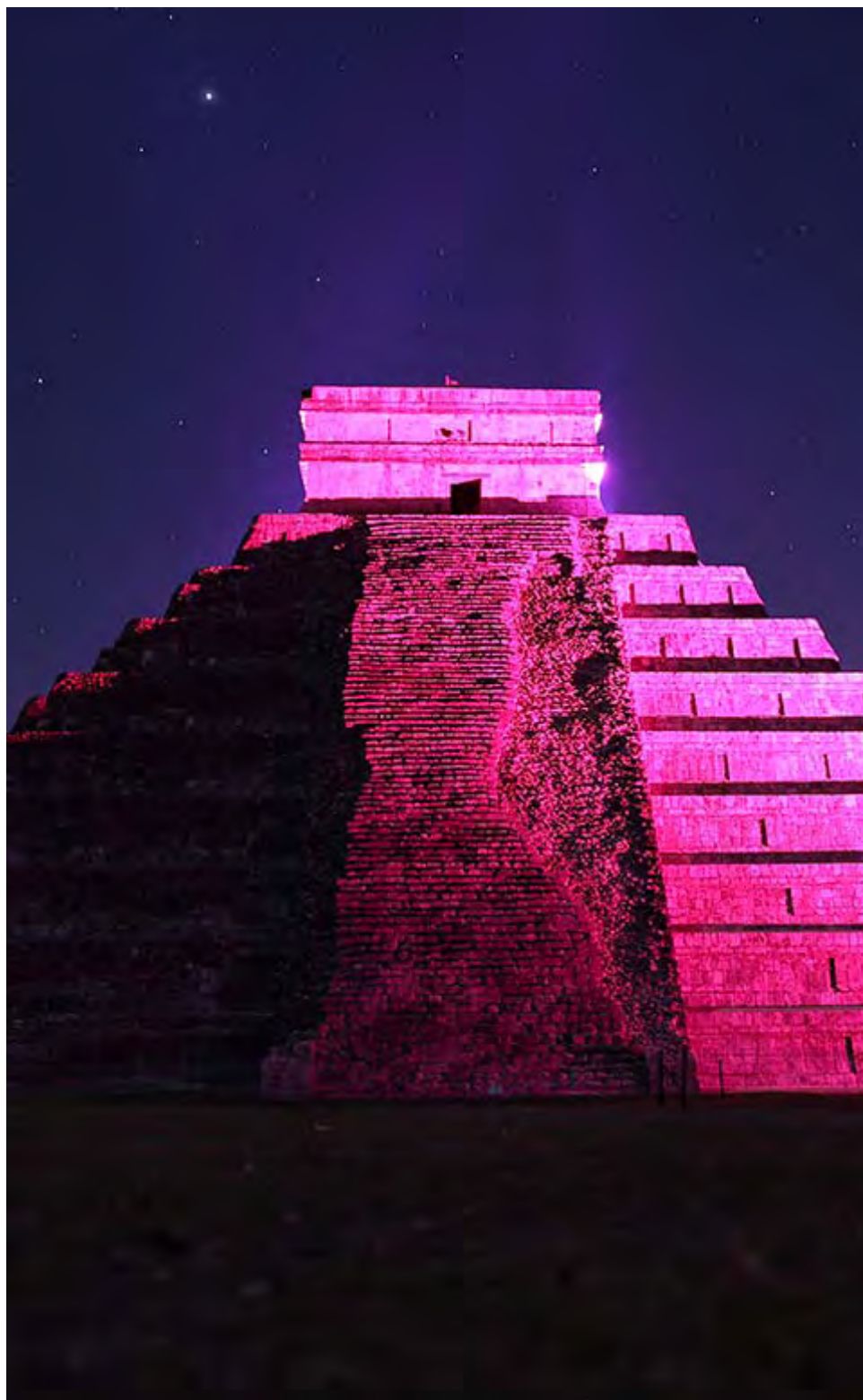
Agregó que, nuevamente, el espectáculo inicia, si el clima lo permite, a las 8 de la noche con el recorrido nocturno previo al "Video Mapping" y el costo de entrada es de \$510, que abarca las cuotas del INAH y de la AAFY.

-Se afectaron los datas, que son los que envían la información que controla todas las luces; los "switch" sirven para mandarle la información a los datas -que son de fibra óptica-, y las fuentes de poder -añadió.

Como se recordará, el 6 de julio pasado informamos que a consecuencia de una intensa tormenta eléctrica que se produjo el día anterior en Chichén, varios componentes electrónicos del referido espectáculo se dañaron, aunque no se suspendió el "Video Mapping", ya que los equipos que lo proyectan quedaron a salvo.

Esto propició que, por instrucciones del gobernador del Estado, Mauricio Vila Dosal, el costo de entrada fuera 50% menos; es decir, en vez de \$510 sólo se estuvo cobrando \$255, hasta que se repararán los desperfectos.

También se determinó que el "Video Mapping" se inicie a las 8:30 de la noche, media hora antes, para que la gente espere menos, pues normalmente comienza a las 9 p.m.



• Castacán •

Una tradición Yucateca

| Por: Maya Turistic |

Sí, sabemos que Yucatán tiene platillos famosos como la cochinita pibil y el recado negro. Tiene también las famosas marquesitas de Mérida, pero no solo eso, el castacán es uno de los alimentos consentidos de esta península.

Imagínate una mezcla entre carnitas y chicharrón con chilito habanero y cebolla morada jeso es el castacán!

Cómo preparar el castacán

Para hacer castacán es necesario tomar un trozo del estómago, la parte que tiene una capa de grasa y otra de carne. Esta carne hay que cortarla en tiras y a su vez hacer cortes profundos a cada una. Esto con la intención de que la carne quede cocida uniformemente.

Una vez preparada la carne, se colocan las tiras en un sartén con agua y se co-

cinan durante 15 minutos de cada lado. Cuando el castacán esté cocido viene lo divertido: hacerlo crujiente por fuera y suave por dentro.

Para que quede perfecto hay que quitar el agua de la cocción y calentar otro sartén. A fuego muy alto se cocinan las tiras y solito suelta la grasa que hará su trabajo de volverlo crujiente.

Ya que la carne esté completamente cocida se fríe en la misma grasa y un poquito más de manteca -para que pueda sumergirse-. Debe ser poco tiempo, sólo el suficiente para hacer crujiente el exterior.

El sabor del castacán sí es distinto al chicharrón.

TEYA, Gastronomía Yucateca Viva es la representación, en el presente, del Yucatán del futuro: moderno, innovador y desarrollado, conservando la riqueza

de su identidad gastronómica y cultural Y ellos tienen un homenaje a este delicioso platillo.

X'kekén de Xcalachén:

Castacán de la región acompañado de ensalada de pepino, tomatillo, cebolla morada curtida, plátano macho, aguacate y alioli de orégano.

La gastronomía yucateca, signo distintivo y privilegio de la Tierra del Mayab, es, desde sus inicios, una mixtura de sabores mayas, europeos y caribeños que se han transformado a lo largo del tiempo para lograr un enriquecimiento que ha dado lugar a su cocina actual y reflejan en su menú "Un Homenaje a Yucatán" realizado en colaboración con Roberto Solís.

La Revista Maya Turistic te invita a disfrutar de el sabor de Teya siempre al Estilo Maya Turistic



Calle 60 346, Zona Paseo Montejo,
Centro, Mérida

01 999 948 8242

GASTRONOMÍA
YUCATECA
Viva
TEYA



- Queremos mostrarte los
tesoros escondidos de Mexico
y llevarte hasta ellos -



 Maya Turistic

 934 101 77 75
994 413 88 79



 Universe Travel
Mexico

 (55) 44 35 80 00
01 800 1619 444

¡Descubre que más que un viaje
estas planeado tu próxima
experiencia de vida!