



RUTA GASTRONÓMICA LOS MIL SABORES DEL MOLE

OAXACA, TLAXCALA Y PUEBLA



OAXACA • LOS MIL SABORES DEL MOLE

TLAXCALA • PUEBLA • LOS DULCES SABORES DE ANTAÑO

RECURSOS DE LA RUTA

SIMBOLÓGIA



PLATILLOS



BEBIDAS



MATERIA PRIMA



PRODUCTOS



RESTAURANTES



CHEFS



TALLERES Y CRIADEROS



EMPRESAS RELACIONADAS



HISTORIAS Y LEYENDAS



HOTELES



UTENSILIOS



ATRACTIVOS TURÍSTICOS



CERTIFICACIONES DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)



TIENDAS Y MERCADOS



FERIAS Y EXPOSICIONES



OAXACA

LOS MIL SABORES DEL MOLE

BIENVENIDOS A OAXACA

LOS MIL SABORES DEL MOLE

Situación geográfica: Se localiza en la porción sureste de México.

Extensión: 93 mil 952 km²

Clima: Máximo 22° - mínimo 18° C.

Población: 3 millones 801 mil 962 habitantes.

Entre raíces y estrellas cubiertas de barro negro, Oaxaca es mágica: paisajes e historia; fértiles valles y serranías desérticas, paraísos olvidados y playas vírgenes pero, sobre todo, una memoria del pasado que vive en las costumbres ancestrales. Todo se combina en una aventura plena de sabores y colores, desde una sopa de ejotes con chepil o de garbanzo molido o un caldillo de nopales, combinados con moles, manchamantel o el coloradito. Y para el deleite del paladar, nada como maridar estos manjares con aguas de limón rayado o de tuna.



AHUEHUETE DEL TULE © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



POLLO CON MOLE



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Oaxaca

1. Mercado 20 de Noviembre
2. Casa Mayordomo
3. Casa Oaxaca
4. Aguas Casilda
5. Comedor Típico de la Abuela
6. Asaderos

Santa María del Tule

1. Caldos de piedra
2. Nieves

Ocotlán de Morelos

1. Mercado de Ocotlán de Morelos
2. Dulces típicos

Teotitlán del Valle

1. Cocina Tlamanalli
2. Rancho Zapata

Zaachila

1. Restaurante La Capilla

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Oaxaca

1. Jardín Etnobotánico
2. Palacio de Gobierno
3. Convento de la Soledad
4. Centro Histórico

Etila

1. Alebrijes
2. Barro negro

Santa María del Tule

1. El árbol del Tule

Ocotlán de Morelos

1. Museo Rodolfo Morales

Teotitlán del Valle

1. Telares

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR EN LA CIUDAD DE OAXACA

- Centro Histórico de Oaxaca.....Porfirio Díaz núm. 311. Oaxaca, Oaxaca
- Jardín Antonia Labastida.....Segunda calle de Abasolo, entre de 5 Mayo y Macedonio Alcalá, Oaxaca, Oaxaca
- Jardín Etnobotánico.....Reforma s/n esq. Constitución, Centro, Oaxaca
- Convento de La Soledad.....Alameda de León, Plaza Central sobre Independencia, Oaxaca, Oaxaca
- Palacio de Gobierno.....Plaza de la Constitución, Centro Histórico, Oaxaca, Oaxaca

MUSEOS

- Museo Textil de Oaxaca.....Hidalgo núm. 917 Centro, Oaxaca. Horario: 10:00 a 20:00 h Martes a Domingo
- Museo de las Culturas de Oaxaca.....Andador Turístico Alcalá Centro, Oaxaca.
Horario: 10:00 a 20:00 h Martes a Domingo
- Museo Regional de Oaxaca.....Centro, Oaxaca. Horario: 10:30 a 20:00 h Martes a Domingo
- Museo Arte Contemporáneo de OaxacaMacedonio Alcalá núm. 202, Oaxaca.
Horario: 10:30 a 20:00 h Miércoles a Domingo

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- La Guelaguetza.....Los últimos dos lunes de julio Oaxaca, Oaxaca
- Noche de los Rábanos.....23 de diciembre, Oaxaca, Oaxaca
- Feria estatal del Maíz.....23 de junio Oaxaca, Oaxaca

OAXACA



FIESTAS

RECURSOS GASTRONÓMICOS

TLAYUDAS

Son tortillas delgadas y muy grandes de maíz que se ponen a cocer por un solo lado en el comal hasta que se endurecen, y luego se terminan de dorar paradas a un lado del rescoldo.

Estos totopos se preparan untados con asiento de manteca, frijoles, salsa, queso fresco o quesillo y se acompañan con un pedazo de tasajo.

TASAJO

Carne de res curada con sal, lo que permite su conservación por varios días, cortada en largas y delgadas tiras. Se asa al carbón y se come en tacos con chiles de agua y cebollitas asadas. También se acompaña con tlayudas, chapulines, quesillo y gusanos rojos de maguey.

INSECTOS

En Oaxaca se come toda una gama de insectos, entre los que destacan los chapulines, mismos que se preparan asados y se aderezan con un mojo de ajo, limón y sal. Se acostumbra comerlos en tacos o preparar con ellos una salsa con chiles tajiches y tomates verdes. Los gusanos rojos de maguey o chinicuiles también son muy apreciados; se ponen a secar sobre sal y se comen en tacos o se muelen con sal para acompañar el mezcal.

QUESILLO

También conocido como queso de hebra o queso Oaxaca, es un queso fresco elaborado con leche bronca de vaca, de pasta blanda e hilada, la cual se puede deshebrar con facilidad y funde muy bien. Se presenta en largas tiras enrolladas en forma de madeja, y se usa para preparar tlayudas y quesadillas.

CHILES

De entre los muchos chiles de Oaxaca se distinguen el de agua, de color verde claro y forma alargada, que se come asado con sal y limón; el chilhuacle negro, rojo o amarillo que sirve para elaborar moles; y el pasilla, que es un chile ahumado de color negro con el que se preparan salsas.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

LOS SIETE MOLES OAXAQUEÑOS

El estado de Oaxaca cuenta con una infinidad de moles, siete son los más famosos y representativos: Mole Negro, Mole Coloradito, Mole Amarillo, Mole Verde, Chichilo, Almendrado y Manchamanteles.



TLAYUDA



INSECTOS

RECURSOS GASTRONÓMICOS

MOLE NEGRO

Es suave, dulzón, no muy picoso y de color oscuro. Se elabora con chiles negros (chilhuacle, mulato y pasilla), semillas, especias y chocolate de metate. Tradicionalmente se prepara con carne de guajolote y también se utiliza para hacer tamales envueltos en hoja de plátano.

MOLE COLORADITO

Es de color rojo quemado y de fuerte aroma. Se elabora con chiles rojos (ancho y guajillo), semillas, especias y jitomate. Este mole se prepara con carne de puerco, y la salsa también se utiliza para hacer enchiladas de bautizo.

MOLE AMARILLO

Es muy aromático y su color se acerca al anaranjado. Se elabora con chiles amarillos (chilcostle y chilhuacle), especias y yerbasanta, la cual le da un aroma y sabor característico. Este mole se prepara con carne de pollo criollo y se le agrega verdura (chayote y ejotes), rajas de chile de agua y chochoyotes (bolitas de masa de maíz). También se preparan empanadas de maíz rellenas con este mole.

MOLE VERDE

Es ligero y de sabor herbal. Se elabora con tomate verde, hierbas (epazote, yerbasanta y cilantro), chile de agua y masa de maíz para espesarlo. En este mole

se utilizan carnes de pollo y puerco, y se le agrega verdura (chayote y calabacitas), frijoles blancos y chochoyotes (bolitas de masa de maíz).

CHICHILO

Es un mole de color negro y de sabor fuerte. Se elabora con chiles chilhuacle y pasilla, especias; tortillas y pepitas de chile quemadas lo que da el color y sabor particular a este platillo y hojas de aguacate para perfumarlo. Se prepara con carne de res, se le agrega verdura (chayote y ejotes), chochoyotes y rajas de chile verde. También hay chichilo rojo, que se prepara con chiles rojos (chilhuacle rojo, guajillo y ancho), y se le da sabor con una hierba de la región llamada "hierba de conejo".

ESTOFADO O ALMENDRADO

Es un mole ligero de jitomate, ajonjolí y especias. Se prepara con carne de cerdo, pollo y chorizo, revuelto con almendras, pasitas, aceitunas, alcaparras y chiles jalapeños.

MANCHAMANTELES

Es un mole ligero de chile ancho, semillas y especias. Se prepara con lomo de cerdo y rebanadas de plátano macho, camote y piña.

OAXACA



CHOCOLATEATOLE

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CALDO DE PIEDRA

Para elaborar este platillo se utiliza una de las técnicas más antiguas de cocción que existen. Por un lado se ponen a calentar piedras de río hasta que estén al rojo vivo y, por el otro, se colocan dentro de una jícara camarones de río, pescado, jitomates, cebolla y chiles verdes. Una vez que las piedras alcanzan su punto, se llenan las jícaras con agua y se agregan las piedras calientes que al instante hacen hervir el agua y cuecen los alimentos.

MOLE DE CADERA

Este platillo se elabora con carne de chivo alimentado con hierba silvestre y sal, y cuya única fuente de agua fue la de pastura, lo que hace que su carne tenga un sabor fuerte. Como su nombre lo dice, se prepara con la carne de la cadera y el espinazo del animal, con la que se hace un caldo al que se le agrega chile guajillo, jitomate, tomate verde, y se aromatiza con cilantro y hojas de aguacate.

BEBIDAS CON CACAO

En Oaxaca es muy común preparar bebidas con cacao, entre las cuales destacan el téjate y chocolateatole.

CHOCOLATEATOLE

Es un atole de maíz blanco al que se le vierte encima una capa de espuma hecha de cacao y pataxtle (cacao blanco).

TEJATE

Se hace de maíz cocido con ceniza, el cual se muela con pixtle (hueso de mamey), coquito de aceite y rositas de cacao. Esta pasta se bate con agua hasta que suelta la grasa y flota. Se sirve en una jícara con espuma encima y se endulza con jarabe.

AGUA DE CHILACAYOTA

Esta es una bebida singular, pues se elabora con chilacayota con todo y semillas cocida en agua con piloncillo y piña. Una vez fría, se aromatiza con cáscaras de limón y se sirve con cuchara para poder comer la pulpa y las semillas. Otra bebida similar es el agua de calabaza, que se prepara de forma similar y se sirve con pozole (maíz cocido) encima.

MEZCAL

Aguardiente de agave con denominación de origen elaborado a partir de las piñas o corazones de diferentes magueyes, como el espadín o el tobalá, los cuales se asan en hornos de tierra para después molerlos y ponerlos a fermentar. El jugo fermentado se destila y se obtiene el aguardiente. El mezcal se toma solo en cualquiera de sus tres variedades: blanco, reposado y añejo, y se acompaña con sal de gusano y xoconostles, una especie de tunas agrias.



CALDO DE PIEDRA

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN LA CIUDAD DE OAXACA

Hacienda Los Laureles,
Hidalgo núm. 21, Oaxaca, Oaxaca.
CP 68020

📞 (951) 501 5300
www.haciendaloslaureles.com
Contacto: manager@hotelhaciendaloslaureles.com

Casa Oaxaca

García Vigil núm. 407,
Centro, Oaxaca, Oaxaca. CP 68000
📞 (951) 514 4173
www.casaoaxaca.com.mx
Contacto: reservaciones@casaoaxaca.com.mx



HOTELES FAMILIARES EN LA CIUDAD DE OAXACA

Hotel Casantica
Av. Morelos núm. 601,
Centro, Oaxaca, Oaxaca. CP 68000
📞 (951) 516 2673
www.hotelcasantica.com
Contacto: reservaciones@hotelcasantica.com

Hotel Victoria

Km. 545 de la Carretera Internacional,
Col. Figueroa, Oaxaca, Oaxaca. CP 68070
📞 (951) 502 0850
www.hotelvictoriaoax.com.mx
Contacto: reservaciones@telvictoriaoax.com.mx



RESTAURANTES PREMIUM EN OAXACA

Hostería de Alcalá

Macedonio Alcalá núm. 307,
Centro, Oaxaca. CP 68000
📞 (951) 516 2093
www.hoteriadadelalcala.com

Las Quince Letras

Abasolo núm. 300, Centro,
Oaxaca. CP 68000
📞 (951) 514 3769
www.lasquinceletras.mx

Los Pacos

Belisario Domínguez núm. 108-1,
Col. Reforma, Oaxaca. CP 68050
www.lospacos.com.mx
Contacto: info@lospacos.com.mx

Casa Mayordomo

Macedonio Alcalá núm. 302,
Centro, Oaxaca. CP 68000

📞 (951) 514 4363

www.casamayordmo.com.mx
Contacto: ventas@casamayordmo.com.mx

Restaurante María Bonita

Macedonio Alcalá núm. 706-B,
Centro, Oaxaca. CP 68000

📞 (951) 516 7233

Restaurante típico La Abuelita

Int. Mercado 20 de Noviembre, local 101,
Centro, Oaxaca. CP 68000

📞 (951) 516 0702

Tlamanalli

Av. Juárez núm. 39,
Teotitlán del Valle, Oaxaca. CP 70420
📞 (951) 524 4006

La Capilla

Km. 14 de la Carretera Oaxaca-Zaachila,
Col. Benito Juárez,
Zaachila, Oaxaca. CP 71250

📞 (951) 528 6011

www.restaurantelacapilla.com.mx



RESTAURANTE OAXACA

ACTIVIDADES DE LA RUTA

El recorrido inicia en la ciudad de Oaxaca, donde podrás experimentar la elaboración y degustación del fascinante y típico mezcal en el Rancho Zapata, lugar en el que se lleva a cabo la destilación y el almacenamiento de esta deliciosa e histórica bebida. A pocos kilómetros de distancia, podrás degustar de la auténtica comida zapoteca en el restaurante Tlamanalli, mientras vives la experiencia de ver como las mujeres de la región tejen una variedad de productos que después pintarán con colorantes naturales; en el camino tendrás la oportunidad de visitar el Árbol del Tule, con el diámetro más grande del mundo donde se encuentran caprichosas "figuras" creadas de manera natural, y sobre el que los niños de la región te contarán historias milenarias, mientras disfrutas una deliciosa nieve refugiándote del sol bajo el gigante ahuehuete.

¡¡¡Visita Oaxaca y toma chocolate!!!!... en Casa Mayordomo elabora y degusta esta bebida, descubre los diferentes procesos en los que se fusionan los ingredientes para obtener el chocolate. Olores, colores y sabores encontrarás en los mercados, desde las deliciosas aguas Casilda, típicas en el estado; visita el pasillo de los asaderos donde podrás comprar tu carne en filete y asarla en el momento acompañado por las grandes y crujientes tlayudas en el comedor típico de La Abuelita.

Ya que estás aquí, no puedes perderte el Centro Histórico de Oaxaca, el Jardín Etnobotánico, el Palacio de Gobierno y el Convento de La Soledad.

En Casa Oaxaca tendrás la oportunidad de acompañar al chef Alejandro Ruiz en un abrumador recorrido por los mercados locales para seleccionar con él los elementos necesarios y después cocinarlos en la espectacular cocina del restaurante. No debes dejar de probar El "caldo de piedra", platillo estandarte de la cocina oaxaqueña. Complementarás la experiencia visitando los museos de Oaxaca, como el Textil, el de las Culturas, el Regional y el de Arte Contemporáneo. A pocos kilómetros de la ciudad de Oaxaca, en Ocotlán de Morelos, encontrarás dulces regionales que te cautivarán con sus sabores. Dulces La Conchita es famosa por su variedad, y podrás apreciar las técnicas elaboración y degustar su sabor sin igual.

Considera planear tus vacaciones en Oaxaca durante la segunda mitad del año, para que tengas oportunidad de participar en alguna de sus ferias y fiestas, como la del Maíz en junio, la tradicional Guelaguetza en julio o la Noche de los Rábanos en diciembre. Disfruta y saborea el estado de Oaxaca.

OAXACA



CHOCOLATE

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



CASA MAYORDOMO

Empresa 100% oaxaqueña dedicada a la fabricación, venta y comercialización de chocolate y mole elaborados artesanalmente según el gusto y la preferencia del cliente. A través de los años y gracias al esfuerzo y constancia de sus propietarios, esta empresa ha crecido rápidamente, posicionándose en la preferencia y gusto del consumidor local, nacional e internacional, convirtiéndose en la empresa líder de su ramo.

Horario: de 9:00 a 19:00 h
Macedonio Alcalá núm. 302,
Centro, Oaxaca. CP 68000
📞 (951) 514 4363
www.casamayordmo.com.mx
Contacto: ventas@casamayordomo.com.mx



DULCES REGIONALES CONCHITA

Dulces típicos de Oaxaca ubicados dentro del mercado de Ocotlán de Morelos, donde podrás degustar menguanitos, empanadas de lechecita, tortitas de coco, karlitas, gazznates, mamones, suspiros y caballitos, entre otros.
Mercado Ocotlán de Morelos
Localizado a 30 Km de la ciudad de Oaxaca sobre la Carretera 175
Ocotlán de Morelos, Oaxaca
Horario: 9:00 a 19:00 h
Lunes a Domingo



RANCHO ZAPATA

Restaurante gourmet con platillos regionales, nacionales e internacionales que ofrece recorridos por Rancho Zapata, actual planta productora artesanal de mezcal Benevá. Deguste una amplia gama de auténticos mezcales de producción propia, y en el restaurante de un amplio menú que incluye entradas, ensaladas, sopas, cremas, pastas, carnes, aves, cortes, mariscos, y deliciosas especialidades como escamoles (huevos de hormiga) y gusanos de maguey. Por supuesto también puede disfrutar postres selectos, vinos de mesa y mucho más. Km. 42 de la Carretera Internacional Oaxaca Istmo, San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. CP 70440
📞 (951) 514 7005

www.mezcalbeneva.com/rancho.html
Contacto: beneva@mezcalbeneva.com
Horario: 9:00 a 23:00 h



RESTAURANTE TLAMANALLI

Único restaurante de auténtica cocina zapoteca del país, y donde se preparan receitas transmitidas de generación en generación por vía oral, es decir no escrita, y que datan de siglos atrás, de los tiempos de la Conquista y la Colonia, pero que hoy se preparan en Tlamanalli con una observancia y respeto impecable a las tradiciones. Avenida Juárez núm 39, Teotitlán del Valle, Oaxaca.

📞 (951) 52 4-40-06
Horario de 13:00 a 16:00



RANCHO ZAPATA



DULCES REGIONALES

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



MERCADO 20 DE NOVIEMBRE

En el corazón de la ciudad se ubica este mercado, dedicado a la venta de comida, en fondas de cocina típica oaxaqueña. Con tan solo recorrer sus pasillos saborearás los aromas que emanan los ingredientes de la región. No encontrarás sazón igual.

Calles Aldama, Miguel Cabrera, Mina y 20 de Noviembre. Centro, Oaxaca.

Horario: 8:00 a 20:00 h



ASADEROS

Caminando por los pasillos del Mercado 20 de noviembre encontrarás un maravilloso lugar llamado Los asaderos donde podrás comprar tu carne, misma que será asada al momento con acompañamientos como chile de agua, quesos o chorizo. Te la sirven con deliciosas tortillas hechas en ese preciso instante.

Calles Aldama, Miguel Cabrera, Mina y 20 de Noviembre. Centro, Oaxaca.

Horario: 8:00 a 20:00 h



NIEVES DEL TULE

Situadas justo a un lado del majestuoso ahuehuete encontrarás diversos puestos que te ofrecerán aguas frescas y nieves tradicionales como las de mezcal, tunate, leche quemada y un delicioso téjate para saborear. Centro de Santa María del Tule, Santa María del Tule, Oaxaca.



AGUAS CASILDA

Toda una tradición desde 1926; ofrecen una amplia gama de sabores y combinaciones. El local se encuentra en el interior de unos de los mercados típicos del estado.

Interior Del mercado 20 de noviembre, local 703, Calles Aldama, Miguel Cabrera, Mina y 20 de Noviembre.

Centro, Oaxaca.

📞 (951) 514 3379

www.aguascasilda.com.mx

Horario: 9:00 a 18:00 h



COMEDOR TÍPICO LA ABUELITA

En este comedor de gran tradición familiar, ya que ha pasado por más de cuatro generaciones, te ofrece platos típicos oaxaqueños a toda hora del día, con una maravillosa sazón. Interior del Mercado 20 de Noviembre, local 101, Calles Aldama, Miguel Cabrera, Mina y 20 de Noviembre.

Centro, Oaxaca.

📞 (951)1295524

Horario: de 8:00 a 20:00 h



AGUAS CASILDA

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



ALEJANDRO RUIZ EN CASA OAXACA

Alejandro Ruiz es un chef empírico que heredó de su madre los secretos de la cocina oaxaqueña; su pasión por la gastronomía lo ha llevado a reinventarla y lograr lo que muy pocos consiguen: una exquisita fusión de colores, sabores y olores que sorprenden al comensal.

En los últimos años se ha convertido en uno de los hombres más importantes de la gastronomía no sólo regional, sino mexicana. Los sabores que Alejandro Ruiz ha rescatado de los mercados, de su familia y de todo el estado de Oaxaca, lo han convertido en uno de los mejores chefs.

Alejandro Ruiz trabaja en Casa Oaxaca, una antigua casona aún vibrante de historias y secretos, situada en el corazón de Oaxaca, tierra de colores y de cantos. Su geometría colonial alinea los espacios alrededor de un patio con macetones de barro cuya vegetación juega al claroscuro por los corredores.

García Vigil núm. 407,
Centro Histórico, Oaxaca. CP 68000
52 [951] 514 41 73
Contacto: reservaciones@casaoaxaca.com.mx



CALDO DE PIEDRA

En 1996, la familia Gachupín Velasco abrió un comedor prehispánico llamado Caldo de Piedra en la calle principal de su pueblo, Usila. Situado en el norte del estado, en la ribera del río Usila, la comunidad indígena tradicional vive rodeada de dramáticas montañas peñascosas cubiertas por un denso bosque tropical. La intención de la familia era enseñar a los visitantes a Usila el plato de caldo de piedra, una tradición culinaria de la cultura chinanteca que sus descendientes han mantenida orgullosamente. En 1999, la familia presentó el plato tradicional usileño a la ciudad de Oaxaca, y el comedor prehispánico se cambió a Santa María Coyotepec, un pueblo en las afueras de la capital oaxaqueña.

Hoy, y desde 2006, el comedor prehispánico se ubica en una palapa encantadora que se encuentra la Carretera Oaxaca al Tule, en Tlalixtac de Cabrera. En su nueva ubicación, la familia Gachupín Velasco ofrece con excelente servicio el tradicional caldo de piedra a oaxaqueños y turistas nacionales e internacionales.

Km. 11.9 de la Carretera Oaxaca al Tule (casi frente a la Ciudad Administrativa)
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca.
52 [951] 517 8318
www.caldodepiedra.com
Contacto: caldodepiedra@hotmail.com



RANCHO ZAPATA

TELÉFONOS DE INTERÉS

Ángeles Verdes.....(516) 3810

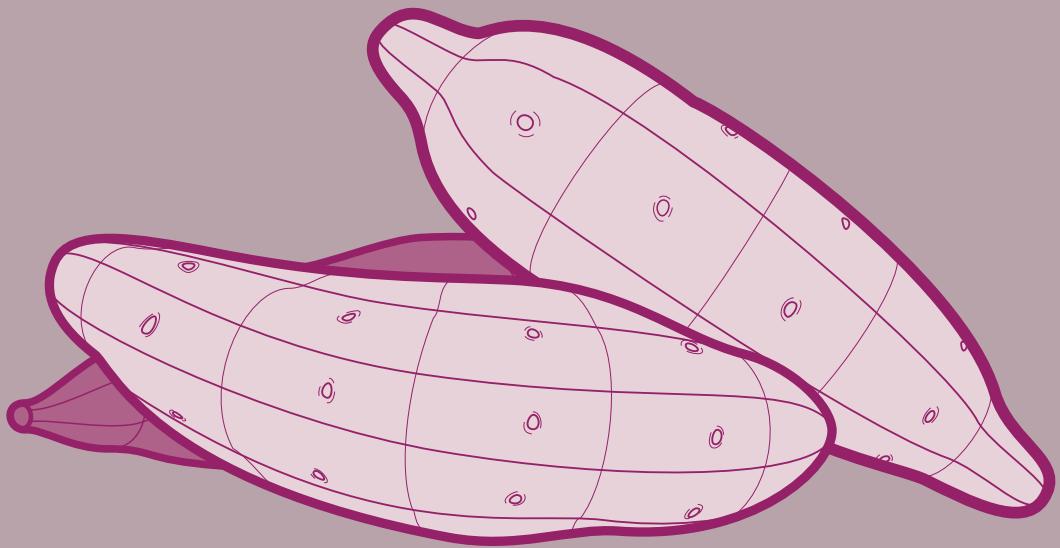
Bomberos.....(516) 2231

Cruz Roja Mexicana.....(516) 4455

Hospital General.....(515) 1300

Policía Federal Preventiva.....(517) 5356

Secretaría de Turismo Estatal.....(951) 502 1200



TLAXCALA Y PUEBLA

LOS DULCES SABORES DE ANTAÑO

BIENVENIDOS A TLAXCALA

LOS DULCES SABORES DE ANTAÑO

Situación geográfica: El estado se localiza en la parte centro-oriente de México.

Extensión: 4 mil 016 km².

Clima: Máxima 16° C - mínima 12° C.

Población: 1 millón 169 mil 936 habitantes.

La Ruta Gastronómica “Los Dulces Sabores de Antaño” conjunta los municipios de Tlaxcala, Tlaxco y Huamantla.

De tierras nobles, campos y sierras levantadas, en Tlaxcala el cielo se viste de honor, majestad y gallardía. Es un privilegio estar aquí y degustar una gastronomía hija de la fusión de dos cocinas; la apetitosa comida tlaxcalteca se caracteriza por su esencia mesiza, sus sabores eclécticos que mezclan lo dulce, lo salado y lo picante.

Las manos tlaxcaltecas enseñaron a leudar la masa, a espesar la blanca harina y bendecir el trigo, la tierra, la lluvia y el sol, a crear delicados sabores y olores tibios como el tradicional pan de feria con sus innumerables formas producto de una extraordinaria imaginación colectiva.



CACAXTLA © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



PAN DE FIESTA



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Tlaxcala

1. Pulquería Tía Yola
2. Pan de fiesta
3. Restaurante Los Portales

Tlaxco

1. Taller de barro bruñido Laguna

Huamantla

1. Taller de utensilios de madera Danna

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Tlaxcala

1. Catedral de Tlaxcala
2. Palacio de Cultura
3. Centro Histórico
4. Casa de Piedra

Tlaxco

1. Ecoturismo
2. Laberintos naturales
3. Hacienda Mimiahuanapan

Huamantla

1. Ala Delta
2. Ciclismo

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- La Catedral.....Centro Histórico, Plaza Central de Tlaxcala
- Centro Histórico.....Centro Histórico, Plaza Central de Tlaxcala
- Palacio de Cultura.....Centro Histórico, Plaza Central de Tlaxcala

MUSEOS

- Museo de Arte de Estado de Tlaxcala.....Guerrero núm. 15, Centro de Tlaxcala, Horario de 10:30 a 20:00 h
- Museo Miguel M. Lira.....Av. Juárez núm. 62, Centro de Tlaxcala, Horario de 10:30 a 20:00 h
- Centro Cultural Pacell de Tlaxcala A.C.De Jesús núm. 4, Centro de Tlaxcala, Horario de 10:30 a 20:00 h
- Museo Vivo de Artes.....Blvd. Emilio Sánchez Piedras núm. 1, Centro de Tlaxcala, Horario de 10:00 a 20:00 h
- Museo Regional Ex Convento de San Francisco.....Centro de Tlaxcala, Horario de 10:00 a 20:00 h

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Día de Santa Inés.....21 de enero.Tlaxcala, Tlax.
- Día de la Virgen de Ocotlán.....Mayo. Tlaxcala, Tlax.
- Fiesta Patronal y Feria del Sarape.....20 de mayo . Santa Ana Chautempan, Tlax.
- Festival de San Agustín.....28 de agosto.Tlaxco, Tlax.
- Fiesta del Santuario de la Defensa12 de octubre. San Juan Totolac, Tlax.
- Feria del Bastón.....30 de diciembre. San Esteban Tizatlán, Tlax.

RECURSOS GASTRONÓMICOS

QUELITES

La palabra quelite se utiliza para denominar a todas aquellas plantas de hojas tiernas comestibles. Por lo general se trata de plantas que nacen espontáneamente en las milpas, en los montes y junto a depósitos naturales de agua, pero en ocasiones se incluyen hojas de cultivos. Los quelites son base de la alimentación mexicana y se comen asados o en sopas y guisos. Hay cientos de variedades: quelites cenizos, huazontles, quintoniles, verdolagas, vinagrera, chivitos, epazote, pápalo, xocoyoles, cilantro, xonacates, berro de palmita, cucharillas, tlacuazón, pipitza, romeritos, guías de calabacita, chayote y chilacayote entre otros.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

CALDO DE HABA

Esta sopa está elaborada a base de habas secas y tiene muchas variantes pues se condimenta con diferentes hierbas y chiles; se complementa con diferentes verduras como calabacitas, flores de calabaza, nopales o xoconostles.

CHILEATOLE

Es un atole salado de masa de maíz con chile serrano, hojas de calabaza, epazote y elote desgranado que se toma en el desayuno o bien como una sopa en la comida.

TACOS PLACEROS

Son tortillas de maíz con las que el comensal arma su propio taco al gusto con toda una variedad de ingredientes como chicharrón, queso fresco o ajo, pescaditos, camarones de río o acociles, gusanos de maguey, chinicuiles o gusanos rojos, chapulines, nopalitos, guajes (vainas comestibles), el llamado aguacate de pellejo que se come con todo y cáscara, algún tipo de quelite crudo como pápalo, pipitza, cilantro o xocoyoles, y por último alguna salsa de molcajete y sal.

MOLE DE OLLA

Es un caldo de carne de res condimentado con epazote y algún chile seco molido como guajillo, pasilla o chipotle, y acompañado con verduras como elote, calabacita, flor de calabaza, guías de calabaza, ejotes, xoconostles, papitas, chayotes u hongos. Este plato se acompaña con tortillas y suele ser una comida completa.

MOLE PRIETO

Está elaborado con chiles colorados y chipotles tostados hasta tornarse oscuros otorgándole a este mole su característico color negro. Este platillo se elabora con carne molida de puerco y masa de maíz para espesarlo, lo que le da una consistencia de atole, por lo que se sirve y toma en cajetes de barro como si se tratara de una bebida. Se acompaña con lonjas de carne de puerco y tamales largos.



CHILE ATOLE

RECURSOS GASTRONÓMICOS

MOLE DE MATUMA O DE LADRILLO

Está elaborado con chiles rojos (guajillo y puya) que le dan un color ladrillo, especias, masa de maíz para espesarlo y carne res. Al igual que el mole prieto, se sirve y toma en cajetes y se acompaña con tamales largos.

AGUA DE ALEGRÍA

Es un agua fresca tipo horchata que se elabora con amaranto, canela y azúcar. Esta bebida es típica en las zonas rurales aunque hoy en día se puede encontrar en algunos restaurantes.

PULQUE

Esta bebida de baja graduación alcohólica se obtiene de la savia del maguey llamada aguamiel, la cual se pone a fermentar para convertirla en pulque. Se acostumbra tomarlo blanco (natural) o curado, para lo cual se le agrega la pulpa de frutas o verduras, diferentes tipos de semilla y especias. Existe toda una gama de sabores que incluye los curados de almendra, apio, avena, cacahuate, tuna, melón, fresa, limón, jitomate, piñón, chile, pistache y nuez.



PULQUE © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN LA CD DE TLAXCALA

Quinta San Clemente

Prolongación Independencia núm. 58,
Centro, Tlaxcala, Tlaxcala. CP 90000
(246) 462 1989
www.quintasanclemente.com

Real del Lago

Av de los Deportes núm. 15,
Col. Adolfo López Mateos,
Tlaxcala, Tlaxcala. CP 90040
(246) 462 0399
www.realdelago.com



HOTELES FAMILIARES EN LA CIUDAD DE TLAXCALA

Jerocs Plaza

Bvd. Revolución núm. 4-bis,
Col. La Garita, CP 90000
www.gshoteles.com.mx/gs_tlaxcala.php
Tlaxcala, Tlaxcala.

Zurbarán Independencia

Independencia Sur núm. 52 Letra A,
Centro, Tlaxcala, Tlaxcala. CP 90000
(246) 462 9838
www.hotelzurbaran.com.mx



RESTAURANTES PREMIUM DE TLAXCALA

Los Portales

Plaza de la Constitución núm. 8,
Centro. CP 90000
(246) 462 2338
www.restaurantelosportales.com.mx
Contacto: ventas@restauran-losportales.com.mx



RESTAURANTES FAMILIARES EN TLAXCALA

Tirol Restaurante

Av. Independencia núm. 7,
Centro, Tlaxcala, Tlaxcala. CP 90000
(246) 237 54

Restaurante Pulquería Tía Yola

Plaza Xicoténcatl núm. 7,
Centro, Tlaxcala, Tlaxcala. CP 90000
(246) 462 7309

La Casa de Doña Lucía

Plaza Xicoténcatl núm. 7,
Centro, Tlaxcala, Tlaxcala. CP 90000
(246) 462 7309



RESTAURANTE LOS PORTALES

ACTIVIDADES DE LA RUTA

La Ruta Gastronómica "Los Dulces Sabores de Antaño", está representada por los estados de Tlaxcala y de Puebla. Se inicia en la ciudad capital de Tlaxcala, del mismo nombre, podrás viajar al pasado en pulquerías modernas y revivir la experiencia de cómo tomaban pulque nuestros antepasados; en Tía Yola encontrarás una gran variedad de pulques curados servidos en vasos tradicionales y podrás probar esta deliciosa bebida. Este estado es uno de los productores del pan de fiesta, riquísima tradición que podrás vivir en la región de San Juan Totolac, municipio completamente panadero, donde elaborarás un delicioso pan mientras escuchas la gran historia de Tlaxcala narrada por el señor Constantino Santacruz Delgado, panadero, poeta, escritor e historiador.

Muy cerca de ahí se encuentra el municipio de San Sebastián Atlahapa donde en el Taller Laguna se produce el barro bruñido, visitarlo será una experiencia única ya que presenciarás su proceso y tendrás la oportunidad de diseñar tu propia escultura.

En Cuahuatzala, en el taller Danna, podrás aprender el uso ancestral de las herramientas para el tallado de madera y elaborar las figuras típicas del estado con la ayuda del maestro Celso Padilla Paredes. Si lo tuyo es cocinar, en el restaurante Los Portales te esperan con deliciosa gastronomía tlaxcalteca y un curso donde cocinarás alimentos de la región.

Este atractivo ritual gastronómico lo podrás complementar con la visita a la Catedral, el Centro Histórico y el Palacio de la Cultura; así como compenetrarte en la historia de Tlaxcala a través del Centro Cultural Pacell y sus museos de Arte, Miguel M. Lira y el Regional. Si tienes la suerte de estar en enero remata tu recorrido con las festividades a la Virgen de Ocotlán en la bellísima Iglesia de Ocotlán y si es mayo súmate a la celebración del Día de Santa Inés.



FÁBRICA DE TALAVERA

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



FÁBRICA DE TALAVERA LA CORONA

Podrás realizar tus propios platos, vasos y jarrones utilizando la antigua técnica de talavera, decorarlos a tu gusto, aparte de conocer los diferentes artículos que se pueden hacer de Talavera.

Calle Máximo Rojas núm. 3,
Barrio Santiago,

San Pablo del Monte, Tlaxcala.

📞 (222) 282 0080

Contacto: tacorona@prodigy.net.mx



PAN DE FIESTA

Aprenderás como se lleva a cabo el tradicional pan de fiesta, preparado a fuego lento en hornos de piedra.

Av. Insurgentes núm. 15,
San Juan Totolac, Tlaxcala.

📞 01 246 144 01 71

Contacto: Constantino Santacruz Delgado,
ari_poema@hotmail.com



TALLER LAGUNA DE BARRO BRUÑIDO

Visita al Taller Laguna donde existe una gran variedad de artículos elaborados en barro bruñido y donde gracias a un taller podrás trabajar en la creación de algún vaso, plato, vasija o utensilio para la cocina.

Emilio Sánchez Piedras núm. 54,

San Sebastián, Tlaxcala.

📞 01 246 4681 407

Contacto: bertinaperez@hotmail.com



TALLER LAGUNA / BARRO BRUÑIDO



PAN DE FIESTA

TELÉFONOS DE INTERÉS

Protección Civil(462) 5459

Bomberos.....(464) 0779

Rescate y Primeros Auxilios.....(462) 2320

Cruz Roja Mexicana.....(462) 0920

Ángeles Verdes.....(462) 3606

Secretaría de Turismo Estatal.....(246) 465 0967

BIENVENIDOS A PUEBLA

LOS DULCES SABORES DE ANTAÑO

Situación geográfica: Se localiza en el centro oriente del territorio mexicano.

Extensión: 34 mil 251 km².

Clima: Máximo 27°C- Mínimo 17.5° C.

Población: 5 millones 779 mil 829 habitantes.

La Ruta Gastronómica "Los Dulces Sabores de Antaño" pasa por los municipios de Puebla, Cholula, Zacatlán de las Manzanas y Cuetzalan.

Canela, pimienta, chile y dulce se mezclan para dar paso a una exquisita gastronomía llena olores, sabores y colores. Con calles que cuentan historias y tienen un aire eclesiástico, parece que sus alrededores que susurran en el viento ancestrales leyendas, Puebla te deleitará con su comida, cultura y tradición.



DULCES TÍPICOS



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Puebla

1. Nueces y piñones Santo Domingo
2. Mercado de los sabores
3. La Pasita

Zacatlán de las Manzanas

1. Proceso de almacenamiento y elaboración de la sidra.

Cuetzalan

1. Plantíos de pimienta y canela

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Puebla

1. Centro Histórico
2. Casa del Alfeñique
3. Estadio Cuauhtémoc
4. Convento de Santa Mónica
5. Conmemoración de la Batalla del 5 de mayo

Cholula

1. Museo de la Sidra
2. Festival Gastronómico del Mole Poblano

Zacatlán de las Manzanas

1. Feria de las Artesanías

Cuetzalan del Progreso

1. Festival del Chile en Nogada

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Zócalo.....Don Juan de Palafox (domicilio conocido) Centro Histórico, Puebla, Puebla
- Africam Safari.....Km. 16.5 del Blvd. Cap. Carlos Camacho, Puebla, Puebla
- Parque Nacional Popocatépetl-Iztaccíhuatl.....Carretera México Pueblo 150 desviación Chalco km 42, Amecameca, Puebla
- Teatro Principal.....Calle núm. 8, Oriente Esquina 6 Norte, Puebla, Puebla
- Zona Arqueológica de Cholula.....14 Poniente y 8 Norte, Puebla, Puebla
- Mercado El Paríán.....Calle 2 Oriente y 6 Norte, Puebla, Puebla
- La Casa del Alfeñique.....8 Norte núm. 416, Centro Histórico, Puebla, Puebla

MUSEOS

- Museo Amparo.....Centro Histórico, Puebla, Puebla
- Museo Imagina.....Centro Histórico, Puebla, Puebla
- Ex Convento de Santa Mónica.....18 Poniente núm. 103, Puebla, Puebla
- Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos.....Calle 11 norte, Centro Histórico, Puebla, Puebla
- Museo de la Revolución.....Casa de los Hermanos Serdán, Calle 4 Oriente 16, Puebla, Puebla

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Fiesta de San José.....19 de marzo, Puebla, Puebla
- Carnaval de Huejotzingo.....Marzo o Abril, Huejotzingo, Puebla
- Feria de Puebla.....Abril a Mayo, Puebla, Puebla
- Desfile conmemorativo de la Batalla de Puebla.....5 de Mayo, Puebla, Puebla
- Fiesta de Nuestra Señora de la Defensa.....24 de Mayo, Cholula, Puebla
- Festival del Mole Poblano.....Junio, Puebla, Puebla
- Festival del Chile en Nogada.....Agosto, Puebla, Puebla
- Feria San Pedro Cholula.....Primera quincena de septiembre, Cholula, Puebla
- Huey Atlíxcáyotl.....Última semana de septiembre, Atlixco, Puebla
- Feria Nacional del Café y el Huipil.....Primera semana de octubre, Cuetzalan, Puebla
- Feria Anual de Artesanías (Expo Puebla).....Primeros días de diciembre, Puebla, Puebla

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CHILE POBLANO

Es un chile fresco grande de color verde oscuro, rojo o marrón, no muy picante. Se emplea para rellenar, en rajas, o incluido en platillos como sopas, guisados o salsas. Del chile poblano se obtienen los chiles secos ancho y mulato que se utilizan para elaborar moles.

CAMOTE

Es una raíz comestible de sabor dulce, de colores blanco, amarillo o morado que se come cocida, en puré o incluida en guisados y sopas. También se consume cocido con piloncillo y se usa para elaborar dulces.

MANZANA

Zacatlán es una de las principales zonas productoras del país. Con las manzanas que allí se cultivan se preparan dulces, conservas, refrescos, jugos, licores y la tradicional sidra de la región.

CAFÉ Y ESPECIAS

En la huasteca poblana, en la sierra norte de Puebla, se cultiva café de forma tradicional, y varias especias como vainilla, pimienta gorda y canela. La forma más tradicional de tomar café en México es el café de olla, que se prepara hirviendo el café con piloncillo, canela, clavo y cáscara de naranja, para después tomarlo en un jarrito de barro.

La vainilla es el fruto de una orquídea trepadora originaria de México que posee un aroma sutil. Tradicionalmente se usa para aromatizar el chocolate y para elaborar dulces y postres.

La pimienta gorda es el fruto de un árbol nativo de México, de olor fuerte y especiado. Se utiliza para dar sabor al chocolate y otras bebidas, así como en moles y adobos.

La canela, de sabor picante y perfumado, es la corteza de un árbol. En México es indispensable en la preparación de bebidas, moles, dulces y postres.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

MOLE POBLANO

Este es el más famoso y conocido de los moles mexicanos, la historia cuenta que fue creado así: En tiempos coloniales y en ocasión de la visita del virrey de la Nueva España a la ciudad de Puebla de Los Ángeles, las monjas dominicas del convento de Santa Rosa de Lima prepararon un platillo especial para agasajarlo. Se dice que el mole poblano fue inspiración de Sor Andrea de la Asunción, quien primero mando engordar un guajolote con nueces, castañas y avellanas, pues faltaba un mes para el evento. El día del banquete pidió que se sacrificara al animal y que su carne se cociera en caldo.



VAINILLA © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

RECURSOS GASTRONÓMICOS

La monja escogió entonces cuatro distintas clases de chile: ancho, mulato, chipotle, y pasilla.

En una cazuela puso manteca y tostó allí todos los chiles, en un comal tostó dos puñados de ajonjolí. Despues sacó de los especieros de talavera, clavos, pimientas, cacahuates, canela, almendras, anís y comino, y agregó tablillas de chocolate, jitomates, cebollas y ajos asados. Luego, mezcló todo con los chiles y con unas tortillas duras, y ella personalmente se arrodilló y pacientemente molió en un metate todo muy finamente. Enseguida, en una gran cazuela de barro, derritó manteca a fuego lento, quemó romero y tomillo, agregó toda la negruzca mezcla que había molido, vació algunas cucharadas del caldo del guajolote, y después de freír levemente las piezas del animal, las agregó a la salsa que había creado. El mole se coció lentamente y empezó a despedir un aroma delicioso y único, al servirlo lo adornó con el ajonjolí tostado. Cuentan que el virrey probó aquel nuevo platillo y quedó fascinado; y en agradecimiento mandó revestir la cocina del convento con talavera poblana.

TINGA

Platillo de carne de res deshebrada y cebolla fileteada en un caldillo de jitomate con chile chipotle y chorizo. Se acostumbra comer con tostadas.

CHALUPAS

Son pequeñas tortillas gruesas de maíz de forma ovalada a las que se les pone carne deshebrada de res, cebolla y salsa verde o roja encima.

TLAYOYOS

Son gorditas de maíz en forma de triángulo que se cuecen en comal, y se rellenan de una pasta de alverjón (chicharo seco), hojas de aguacate y chile serrano. Se sirven con queso fresco y salsa encima.

PIPIÁN

Se trata de un mole elaborado con pepitas de calabaza, tomate verde, hierbas aromáticas (epazote, cilantro y hojas de aguacate) y chile serrano, que tradicionalmente se prepara con pato. También hay pipián rojo, hecho a base de jitomate, chile guajillo, semillas (cacahuate y ajonjolí) y especias.

DULCES TÍPICOS POBLANOS

En Puebla son toda una tradición los dulces artesanales, hay decenas y son tan variados como sus ingredientes y procesos de elaboración. Hay mazapanes, buñuelos, piñonate, cajeta, camotes, borrachitos, alfajores, muéganos, cocadas, arroz con leche, jamoncillo, natilla, polvorones, cubiletes, ate, conserva de sidra, chacualole, chongos, condumbio de cacahuate, pepitorias, mostachones, jalea de tejocote, tortas de Santa Clara y un sinfín más.



TLAYOYOS © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



MOLE POBLANO © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



CEMITA © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CHILES EN NOGADA

Cuenta la leyenda que cuando Agustín de Iturbide pasó por la ciudad de Puebla en 1821, las monjas agustinas del Convento de Santa Mónica, quisieron agasajarlo ofreciéndole un platillo original. Las religiosas echaron mano de ingredientes propios de la región como nueces de Castilla de Calpan, manzanas de Zacatlán, duraznos y peras de Huejotzingo, granadas de Tehuacán y chiles poblanos de San Martín Texmelucan, y con ellos crearon un platillo que incluía los tres colores del Ejército Trigarante: el verde en los chiles poblanos, que estaban rellenos con un picadillo de carne y frutas; el blanco en la salsa de nogada con el que lo bañaron; y el rojo en la granada con el que lo adornaron. Desde entonces los chiles en nogada se convirtieron en el platillo nacional de México.

BEBIDAS TÍPICAS

SIDRA

Vino tipo espumoso de baja graduación alcohólica; se elabora a base de manzanas ácidas, cuyo jugo se fermenta en grandes barricas de madera que le otorgan su característico sabor.

ROMPOPE

Es una bebida tradicionalmente elaborada por monjas de los diferentes conventos de Puebla que se toma como digestivo. Es de baja graduación alcohólica y se elabora a base de leche, yemas de huevo, azúcar, almendras y especias como vainilla, nuez moscada y canela.

LICOR DE PASA

Es una bebida alcohólica elaborada de forma artesanal a base de uva pasa; se sirve acompañada de una pequeña porción de queso y una fruta seca para que al degustarla la mezcla de sabores sea una explosión para el paladar.



CHILES EN NOGADA

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN LA CIUDAD DE PUEBLA

Habita La Purificadora

Callejón de la 10 Norte núm. 802,
Col. Pasos San Francisco, Barrio el Alto
Puebla, Puebla. CP 72000
📞 (222) 2309 1920
www.lapurificadora.com
Contacto: contact@lapurificadora.com

Hotel el Sueño

9 Oriente núm. 12, Col. Centro
Puebla, Puebla, CP 72000
📞 (222) 232 6423
www.elsueno-hotel.com

Casona de la China Poblana

4 Norte, núm. 2, Col. Centro,
Puebla, Puebla, CP 72000
📞 (222) 242 5621
www.casonadelachinapobla.com

Hotel casa reyna

Privada 2 Oriente núm. 1007, Col. Centro
Puebla, Puebla, CP 72000
📞 (222) 232 2109
www.casareyna.com

Mesón de Capuchinas

9 Oriente núm. 16, Col. Centro
Puebla, Puebla, CP 72000
📞 (222) 232 8088
www.mesondecapuchinas.com

Mesón Sacristía de la Compañía

6 Sur núm. 304 Callejón de los Sapos
Col. Centro, Puebla, Puebla, CP 72000
📞 (222) 232 4513
www.mesones-sacristia.com



HOTELES FAMILIARES EN LA CIUDAD DE PUEBLA

Colonial

4 Sur núm.105,
Centro, Puebla, Puebla. CP 72000
📞 (222) 246 4612
www.colonial.com.mx
Contacto: hotelcolonial@colonial.com.mx

Best Western

5 Poniente núm. 2522,
Col. La Paz, Puebla, Puebla. CP 72160
📞 (222) 230 0122
www.bwrealdepuebla.com.mx
Contacto: reservaciones@bwrealdepuebla.com

Kyoto

24 Norte núm. 210-B,
Col. Agrícola Resurgimiento,
Puebla, Puebla. CP 72370
📞 (222) 2346 486

**RESTAURANTES PREMIUM**

Fonda Santa Clara
3 Poniente núm. 307, Centro,
Puebla, Puebla. CP 72000
📞 (222) 242 2659
www.fondadesantaclara.com

La Noria

41 Poniente núm. 2120,
Col. Ex Hacienda de La Noria,
Puebla, Puebla. CP 72410
📞 (222) 237 7213
www.restaurantelanoria.com

El Mural de los Poblanos

16 de septiembre núm. 506,
Centro, Puebla, Puebla. CP 72000
📞 (222) 242 0503
www.elmuraldelospoblanos.com

**RESTAURANTES FAMILIARES EN PUEBLA****San Leonardo**

Av. 2 Oriente núm. 211, Centro,
Puebla, Puebla. CP 72000
📞 (222) 223 6600
www.hotelsaanleonardo.com.mx
reservaciones@hotelsanleonardo.com.mx

La Casa de los Muñecos

2 Norte núm. 2,
Centro, Puebla, Puebla. CP 72000
📞 (222) 242 4825
www.casadelosmuñecos.com

ACTIVIDADES DE LA RUTA

Puebla conforma junto con Tlaxcala la Ruta Gastronómica "Los Dulces Sabores de Antaño". En este hermoso estado lleno de colores, aromas y sabores, vivirás la experiencia de actividades ligadas a su gastronomía, como los talleres de dulces que ofrece Nueces y Piñones Santo Domingo, donde podrás formar parte del grandioso proceso de creación; además visitarás los extraordinarios mercados que guardan entre sus pasillos una suerte de magia mestiza, como el Mercado de los Sabores, donde encontrarás los deliciosos gustos de la cocina típica.

Disfrutar el Centro Histórico de Puebla es algo espectacular, ahí encontrarás La Casa del Alfeñique y el Mercado El Parián; paso obligado será el Barrio de los Sapos, donde se ubica la Pasita, que es desde 1916 la tienda más popular de Puebla, famosa por sus licores y por la combinación de la gastronomía y sus bebidas con el arte. Museos como el Amparo, Imagina y el Ex Convento de Santa Mónica, el de Ferrocarriles y el de la Revolución entre muchos otros, son lugares que no hay que dejar de ver.

A pocos minutos de la ciudad de Puebla, se ubica el Pueblo Mágico de Cuetzalan, en donde podrás recorrer los cultivos de pimienta y conocer sus procesos, mientras percibes los olores de la canela, ya que muy cerca hay una gran cantidad de árboles de esta deliciosa especia.

En la región de San Pedro en Cholula encontrarás el Museo de la Sidra donde podrás participar en una cata. Otra de las delicias de Puebla es la sidra de Zacatlán de las Manzanas, Pueblo Mágico donde conocerás el proceso desde el nacimiento de las manzanas hasta la elaboración de esta deliciosa bebida.

La visita a Puebla se complementa con el color y el folclor de sus festividades, la Feria de Puebla en los meses de abril a mayo, la histórica conmemoración de la Batalla de Puebla en mayo, el Carnaval de Huejotzingo en marzo-abril, la Feria de Artesanías en diciembre y los festivales gastronómicos del Mole Poblano en junio y del Chile en Nogada en agosto, cubrirá satisfactoriamente la expectativa de tu viaje.

PUEBLA



TINGA

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



LA FLOR DE VILLANUEVA

La tuna, con sus variedades blanca y roja, es orgullosamente mexicana y sin lugar a dudas la más fresca de las frutas. Esta empresa exporta a Europa, Estados Unidos y Canadá y tendrás la oportunidad de ver los diferentes tipos de preparación de este fruto.

Nuevo León núm. 3,
San Sebastián Villanueva,
Acatzingo, Puebla. CP 75150
📞 (222) 297 4094
www.laflordevillanueva.com

Contacto: info@laflordevillanueva.com



PRISSA

Empresa 100% poblana dedicada a la distribución y comercialización de vinos, licores y productos gourmet; cuenta con una amplia variedad de vinos de mesa de los principales fabricantes del mundo. Es garantía de calidad y autenticidad.

Av. Osa Mayor núm. 2902, local 5,
La Isla de Angelópolis,
Col. Unidad Territorial Atlixcáyotl,
Puebla, Puebla
📞 (222) 303 1900
www.prissa.com



QUESOS STEFANONI

Quesos de fina y firme textura, de magníficos sabores y aromas. Empresa orgullosamente poblana con veinte años de experiencia que pone a tu disposición más de 24 tipos de queso.

Av. Reforma núm.356,
Col. Rancho Tenamaxtla, Chipilo, Puebla.
📞 (222) 283 2088
Contacto: stefanoniberra@yahoo.com.mx



OLIVA RUIZ

Se cultivan uvas tanto roja como blanca en la sierra norte de Puebla y creadores del delicioso Vino Tinto Oliva Ruiz así como de jugo crudo y pasteurizado, además de mermeladas. Primera Cerrada de 1°. de Mayo núm. 8, Col. Nuevo Necaxa, Puebla, Puebla.

📞 (764) 763 0844



LA ZARZA

Pastelería fina que cuenta con 48 sucursales ubicadas en los estados de Puebla, Tlaxcala, y Distrito Federal; tiene una amplia oferta de productos y su especialidad es el pastel y el pay de queso con zarzamora.

Vía Atlixcayotl núm. 4008, local 101,
Col. San Martinito,
San Andrés Cholula, Puebla.
📞 (222) 243 4626
www.lazarza.com.mx



MUSEO DE LA SIDRA COPA DE ORO

Una de las más importantes fábricas de sidra en México, ubicada en Puebla, fue la creada en 1908 por el señor Ramón Blanca Amador. En sus inicios fabricaba aguardiente y refrescos de la marca Actiopa. Con el tiempo, hacia el año 1936, y debido a que en el estado de Puebla se cultivan manzanas de excelente calidad, equiparables a las mejores de Europa, se inició la fabricación de sidra con el nombre Copa de Oro. Se exhiben fotografías, documentos y objetos memorables, testigos de la historia de esta empresa.

3 Sur núm. 904, San Pedro Cholula, Puebla
📞 (222) 247 19 89

LA PASITA



Este lugar se distingue por su peculiar decoración y por las bebidas que podemos encontrar. Se trata de la cantina más famosa de Puebla y es reconocida internacionalmente gracias a su tradicional bebida llamada precisamente "pasita".

Avenida núm. 5 Oriente num. 602,
Centro, Puebla, Puebla, CP 72000
📞 (222) 232 4422



LA PASITA

TELÉFONOS DE INTERÉS

Cruz Roja Mexicana	(235) 8631
Hospital Urgencias	065
Bomberos.....	(245) 7392
Policía Municipal.....	(232) 6667
Secretaría de Turismo Estatal.....	(222) 777 1513

PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTA A TU AGENTE DE VIAJES O VISÍTANOS EN:
www.visitmexico.com/rutasgastronomicas

