



RUTA GASTRONÓMICA EL ENCUENTRO FASCINANTE ENTRE LA HISTORIA Y LA MODERNIDAD

NUEVO LEÓN, COAHUILA,
DURANGO Y SONORA



NUEVO LEÓN • COAHUILA • DURANGO • SONORA
ENTRE CORTES Y VIÑEDOS

RECURSOS DE LA RUTA

SIMBOLOGÍA



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



COAHUILA, NUEVO LEÓN DURANGO Y SONORA

ENTRE CORTES Y VIÑEDOS

BIENVENIDOS A COAHUILA Y NUEVO LEÓN

ENTRE CORTES Y VIÑEDOS

Nuevo León

Situación geográfica:	Al noreste de México.
Extensión:	64 mil 210 563 Km ²
Clima:	Máxima 32° C - mínima 5° C.
Población:	4 millones 653 mil 458 habitantes.

Coahuila

Situación geográfica:	El estado limita al norte del país.
Extensión:	151 mil 563 Km ²
Clima:	Máxima 30° C - mínima 4° C.
Población:	2 millones 748 mil 391 habitantes.

La primera parte de la Ruta Gastronómica de "Entre Cortes y Viñedos" comprende Saltillo, Ramos Arizpe, Arteaga, Parras de la Fuente, Torreón y Cuatro Ciénegas en Coahuila y Santiago y Monterrey en Nuevo León.

Estados ubicados al norte del país, llenos de historia y tradición, Coahuila y Monterrey son poseedores de la mezcla de una urbe industrializada y la costumbre arraigada en los corazones de los residentes que mantienen su esencia. Gracias a la ubicación de ambos destinos, cuentan con un clima propicio para el cultivo de la manzana, la nuez, la ciruela, el dátil, el olivo, así como sus conocidos cárnicos como el cabrito sin olvidar el acreditado vino de la casa vinícola más antigua del país. Ambos estados a través del tiempo han generado un crecimiento económico capaz de crear un cambio en su historia, posicionando a sus capitales como metrópolis reconocidas dentro y fuera del país.

Cuentan con bellezas culturales y naturales muy variadas, desde desiertos hasta sierras, pasando por montañas e increíbles maravillas como la Cascada Cola de Caballo, el Cerro de la Silla, la Zona del Silencio y portentos arquitectónicos como el Parque Fundidora, el Cristo de las Noas, el Teatro Isauro Martínez por mencionar algunas, sin dejar de lado los pueblos mágicos de ambos estados: Parras de la Fuente en Coahuila y Santiago en Nuevo León.



VINO

MAPA



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Arteaga

1. Licores, dulces y conservas
La Tiendita de Mariela

Ramos Arizpe

1. Panificadora El Roble

Parras de la Fuente

1. Vinos Bodega Rivero González
2. Dulces Doña Goyita
3. Dulces Regionales Chávez
4. Casa Madero
5. Museo del Vino

Torreón

1. Industria de Lácteos - LALA
2. Canal de la Perla

Cuatro Ciénegas

1. Bodegas Ferriño
2. Vinos Vitaly

Monterrey

1. Grupo Pangea

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Saltillo

1. Museo del Desierto
2. Museo Batalla de la Angostura
3. Museo del Giroscopio
4. Casa del Artesano
5. Museo del Sarape y Trajes Mexicanos

Arteaga

1. Sierra de Arteaga
2. Actividades ecoturísticas y de aventura

Torreón

1. Cristo de las Noas
2. Museo de la Revolución
3. Teatro Isauro Martínez

Cuatro Ciénegas

1. Las Ciénegas

Monterrey

1. Macroplaza
2. Parque Fundidora
3. Museo Casa del Campesino
4. Museo Metropolitano
5. CINTERMEX
6. Paseo Santa Lucía

Santiago

1. Museo José Marroquín
2. Parque Cola de Caballo

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Macroplaza.....Juan Ignacio Ramón Centro, Monterrey, Nuevo León
- Paseo Santa Lucía.....Dr. Coss y Juan I. Ramón, Zona Centro, Monterrey, Nuevo León (Parque Fundidora)
- Parque Fundidora.....Av. Fundidora y Av. Obrera s/n, Obrera, Monterrey, Nuevo León
- Catedral de Monterrey.....Juan Zuazua, Centro, Monterrey, Nuevo León
- Cola de Caballo.....Aproximadamente a 40 Km. de Monterrey, en el municipio de Villa de Santiago, Nuevo León
- Pueblo Mágico de Parras.....Parras, Coahuila
- Plaza Manuel Acuña.....Pedro Flores Núm. 211, Saltillo, Coahuila
- Teatro de la Ciudad.....Blvd. Francisco Coss S/N, Col. Saltillo Centro, Saltillo, Coahuila

MUSEOS

- Museo de Historia Mexicana.....Dr. Coss núm. 445 sur entre 5 de Mayo y 15 de Mayo,
Área metropolitana de Monterrey, Nuevo León
- Museo del Noreste.....Diego de Montemayor núm. 510 Sur, Área metropolitana de Monterrey, Nuevo León
- Museo del Acero Horno 3.....Av. Fundidora y Adolfo Prieto s/n, Área metropolitana de Monterrey, Nuevo León

- Museo del Palacio de Gobierno.....Zaragoza y 5 de Mayo s/n, Área metropolitana de Monterrey, Nuevo León
- Museo del Desierto.....Prolongación Pérez Treviño núm. 3745, Col. Parque las Maravillas, Saltillo, Coahuila
- Museo del Vino.....Km. 18.5 de la Carretera Parras-Paila, Col. Hacienda San Lorenzo, Parras, Coahuila
- Museo del Palacio.....Hidalgo y Juárez, Centro Histórico, Saltillo, Coahuila
- Museo del Sarape y Trajes Mexicanos.....Allende núm. 160 entre Juárez y Ramos Arizpe, Centro Histórico, Saltillo, Coahuila

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Feria Cultural Barrio Antiguo.....Noviembre, Monterrey, Nuevo León
- Muestra Internacional de Antigüedades.....Noviembre, Saltillo, Coahuila
- Feria del Vino y de la Uva.....5 al 22 de agosto, Parras, Coahuila
- Feria Agrícola y Ganadera.....Mayo, Monterrey, Nuevo León
- Muestra Gastronómica.....Junio, Santiago, Nuevo León
- Feria de la Manzana.....Agosto, Santiago, Nuevo León

RECURSOS GASTRONÓMICOS

MACHACA

Es carne salada y secada al sol, la cual se machaca con una piedra para facilitar que se desmenuce, de ahí su nombre. La primera machaca norteña se hacía de carne de borrego cimarrón, y hoy en día se utiliza principalmente carne de res, aunque desde la antigüedad se ha hecho también con carne de venado. Con esta carne seca en el noreste del país se preparan caldillos, machacados y machacado con huevo.

NUEZ PACANA

Esta nuez es nativa de México y de cultivo extensivo en Coahuila, en donde se utiliza para hacer platillos como crema de nuez, salsa de nuez para tacos, nogadas para bañar distintas carnes y para elaborar diferentes dulces y postres como los Abuelos y las Glorias.

CABRITO

Se llama así a la cría de la cabra que se alimenta únicamente con leche y tiene un máximo de seis meses de nacida. Se cocina con diferentes técnicas y recetas, como al pastor, al horno, enchilado, en fritada, asado, relleno y en cuajitos.

TORTILLAS DE HARINA

Estas tortillas se elaboran tradicionalmente en el norte de México donde son el pan de cada día. Como se preparan con harina de trigo y manteca, quedan delgadas y con una textura suave.

VINOS

En Coahuila se encuentran los viñedos y bodegas más antiguas del Continente Americano. Esta tradición empezó en 1574 en la Misión de Santa María de las Parras con la producción de los primeros vinos americanos elaborados con uvas de las viñas silvestres nativas de la región. Después, en 1597 nace la Hacienda de San Lorenzo, lo que hoy es Casa Madero, primera bodega de vinos en América. Hoy en día, Casa Madero, Casa Ferriño, Casa Domecq y Vinícola Vitali, producen vinos generosos y de mesa en las regiones de Parras, Arteaga y Saltillo con uvas de las variedades chardonnay, chenin blanc, semillón, colombard, cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo, lenoir y rosa del Perú.



CABRITO © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

RECURSOS GASTRONÓMICOS

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

CABRITO AL PASTOR

Para esta preparación se sazona con sal y especias un cabrito abierto en canal, el cual se ensarta en una vara de granjeno y se clava en el piso para ponerlo a asar lentamente en un fuego hecho con brasas de mezquite. Este platillo se come con tortillas de harina y salsa.

FRITADA DE CABRITO

Como su nombre lo indica este platillo está elaborado con cabrito frito junto con cebolla, rajas de chile verde, y un molido de jitomate, especias y la propia sangre del animal cocida con anterioridad. Se sirve en tazones y se come con tortillas de harina, salsa de chile de monte y orégano.

ASADO DE PUERCO

Son costillas de puerco fritas con cebolla y terminadas en una salsa espesa de chile colorado y especias. El consumo de este platillo es tradicional en fiestas patronales y se come con tortillas de harina y rajas de cebolla desflemada.

CORTADILLO

Son puntas de res condimentadas y sofritas con chile morrón, cebolla y jitomate. Se come con tortillas de harina y salsa.

FRIJOLES CON VENENO

Son frijoles bayos refritos, servidos con asado de puerco encima, que se acompañan con totopos o con tortillas de harina.

PAN DE MAÍZ

Es un pan hecho con harina de maíz, el cual se pone dentro de un molde de acero tapado, se mete a cocer prácticamente enterrado entre las brasas, puesto que algunas quedan encima de la tapa. El origen de este tipo de pan está en las costumbres de los mascogo, grupo afromestizo mexicano nativo de Coahuila y Texas, quienes le llaman soske.

VINOS

En Coahuila se encuentran los viñedos y bodegas más antiguas del Continente Americano. Esta tradición empezó en 1574 en la Misión de Santa María de las Parras con la producción de los primeros vinos americanos elaborados con uvas de las viñas silvestres nativas de la región. Despues, en 1597 nace la Hacienda de San Lorenzo, lo que hoy es Casa Madero, primera bodega de vinos en América. Hoy en día, Casa Madero, Casa Ferriño, Casa Domecq y Vinícola Vitali, producen vinos generosos y de mesa en las regiones de Parras, Arteaga y Saltillo con uvas de las variedades chardonnay, chenin blanc, semillón, colombard, cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo, lenoir y rosa del Perú.



CABRITO

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN NUEVO LEÓN

Gran Hotel Ancira

Ocampo núm. 443 Ote,
Monterrey, Nuevo León. CP 64000
☎ (81) 8150 7000 y 01 (800) 830 6000
www.hotel-ancira.com

Antarisuite Cintermex

Av. Fundidora núm. 500, Col. Obrera,
Monterrey, Nuevo León. CP 64010
☎ (81) 8130 1818
www.hotelantaris.com



HOTELES PREMIUM EN COAHUILA

Quinta Santa Cecilia

Zona Centro, Cuatro Ciénegas,
Coahuila. CP 27640
☎ (86) 9696 0017
www.hotelquintasantacecilia.com

Plaza Hotel

Hidalgo núm. 202, Zona Centro,
Cuatro Ciénegas, Coahuila. CP 27640
☎ (86) 9696 0066/ (86) 9696 0073
www.plazahotel.com.mx

Casa Madero

Km.18.5 de la Carretera Paila-Parras,
Hacienda San Lorenzo
Parras, Coahuila. CP 27986
☎ (84) 2422 0055
www.casamadero.com.mx

Rincón del Montero

Km.3 de la Carretera Parras-Paila,
Parras, Coahuila. CP 27980
☎ (84) 2422 0540/ (84) 2422 0821
www.rincondelmontero.com

Marriott

Bvd. Independencia núm. 100 Pte.,
Torreón, Coahuila. CP 27000
☎ (87) 1895 0000
www.espanol.marriott.com

Country Club Laguna

Carretera Comarca Lagunera-San Pedro de las
Colinas, Col. San Pedro,
Torreón, Coahuila. CP 27422
☎ (87) 1750 7490
www.countryclublaguna.com

Camino Real

Bvd. Independencia núm. 3595 Ote.,
Col. El Fresno, Torreón, Coahuila. CP 27018
☎ (87) 1759 1600
www.caminoreal.com

**Fresno Galerías**

Bvd. Independencia núm. 3851 Ote.,
Col. El Fresno, Torreón, Coahuila. CP 27018
☎ (87) 1750 9888
www.fresnogalerias.com

HOTELES FAMILIARES EN COAHUILA**Misión Marielena**

Hidalgo núm. 200, Zona Centro,
Cuatro Ciénegas, Coahuila. CP 27640
☎ (86) 9696 1151

Mi Pueblito

Av. Román Cepeda núm. 316,
Arteaga, Coahuila. CP 25350
☎ (84) 4100 0523

Posada de la Tía Kika

Pedro Nuncio núm. 355,
San Antonio de las Alazanas,
Arteaga, Coahuila. CP 25370
☎ (84) 4231 3431
www.posadatiakika.com

Posada Santa Isabel

Madero núm. 514,
Parras, Coahuila. CP 27980
☎ (84) 2422 0400
www.posadasantaisabel.com.mx

**Posada Mi Pueblito**

Ramos Arizpe núm. 130-A,
Zona Centro, Parras, Coahuila. CP 27980
☎ (84) 2422 6324/ (84) 2422 0102
www.posadamipueblito.com.mx

Cabañas El Nogalito

Km 1 de la Carretera Ocampo,
Cuatro Ciénegas, Coahuila. CP 27640
☎ (86) 9696 0009
www.elnogalito.com.mx

Hotel del Ángel

Privada Enrique Adame Macías núm. 10,
Parras, Coahuila. CP 27980
☎ (84) 2422 0901

Los Balcones

Óscar Flores Tapia núm. 412,
Parras, Coahuila. CP 27980
☎ (84) 2422 4402
www.hotellosbalconesparras.com

Cabañas la Moneda

Km 43.5 de la Carretera Mesa de las Tablas,
Arteaga, Coahuila. CP 25000
☎ (84) 4122 6349
www.lamoneda.com.mx

Posada Lucy

Eulalio Gutiérrez s/n,
San Antonio, Arteaga, Coahuila.
☎ (84) 4483 9463

OFERTA DE SERVICIOS



RESTAURANTES PREMIUM EN NUEVO LEÓN

El Tío

Hidalgo núm. 1746 Pte.,
Col. Obispado, Monterrey, CP 64060
☎ (81) 8346 0291/ (81) 8346 2818
☎ (81) 8348 7735
www.eltio.com.mx

La Catarina

Av. Morones Prieto Pte. núm. 2525,
Col. Loma Larga, Monterrey, CP 64710
☎ (81) 8345 3357/ (81) 8345 3340
www.grupopangea.com/lacatarina



RESTAURANTES FAMILIARES EN NUEVO LEÓN

Las Palomas

Abasolo núm.105,
Santiago, CP 67300
☎ (81) 2285 4332
www.restaurantelaspalomas.com.mx

El Charro

Km. 242 de la Carretera Nacional, núm. 202,
Col. San Pedro, Santiago.
☎ (81) 2285 5336



Mexikanissimo

Km. 254 de la Carretera Nacional,
Los Rodríguez, Santiago
☎ (81) 8266 2450

RESTAURANTES PREMIUM EN COAHUILA

El Principal

Ignacio Allende Norte núm. 702-A,
Zona Centro, Saltillo.
☎ (84) 4414 3384

Don Artemio

Blvd. Venustiano Carranza núm. 8550,
Saltillo.
☎ (84) 4432 5550
www.donartemio.com

El Mesón Principal

Blvd. Venustiano Carranza núm. 4671,
Saltillo.
☎ (84) 4415 0015/ (84) 4415 3421
www.mesonprincipal.com

El Mesón de Don Evaristo

Madero y Cayuzo núm. 4,
Zona Centro, Parras.
☎ (84) 2422 2122
www.elmesondedonevaristo.com

La Majada

Donato Guerra núm.1001 Nte. Torreón.
☎ (87) 1713 4715
www.majada.com

RESTAURANTES FAMILIARES EN COAHUILA



Las Brazas de México

Bvd. Venustiano Carranza núm. 2368, Saltillo.
☎ (84) 4415 5332/ (84) 4415 5690
☎ (84) 4415 2957
www.lasbrazas.com.mx

Los Compadres

Periférico Luis Echeverría núm. 268,
Col. Latinoamericano, Saltillo. CP 25268
☎ (84) 4416 4644
www.loscompadres.mx

Sol y Luna

Bvd. Venustiano Carranza núm.1790,
Col. República, Saltillo.
☎ (84) 4415 5181

Carnitas El Cristal

Av. Román Cepeda s/n, Zona Centro, Arteaga.
☎ (84) 4483 0121

El Doc

Zaragoza núm. 103, Cuatro Ciénelgas.
☎ (86) 9696 0369

La Misión

Hidalgo núm. 200 Esq. Zaragoza,
Cuatro Ciénelgas.
☎ (86) 9696 1151

La Casona

Zaragoza núm. 109, Zona Centro,
Cuatro Ciénelgas.
☎ (86) 9696 0073

Mi Pueblo

Av. Román Cepeda núm. 316, Arteaga.
☎ (84) 4100 0523

OK Maguey

Constitución núm. 421 Pte.,
Los Ángeles, Torreón. CP 27148
☎ (87) 1716 9228

Steak Palenque

Bvd. Independencia núm. 2557 Ote.,
Torreón.
☎ (87) 1718 5504
www.steakpalenque.com.mx

ACTIVIDADES DE LA RUTA

En esta fascinante Ruta se disfrutará de la gastronomía de cada región por medio de un sinfín de actividades. Comenzaremos en Monterrey, Nuevo León, con una importante empresa que sobresale en el del estado: el grupo Pangea. Dos de entre sus muchos restaurantes destacan la cocina típica mexicana; además, en su afán por impulsar la gastronomía, ha creado una escuela donde el turista podrá tomar una clase demostrativa de algún platillo representativo de Monterrey.

La ruta continúa en Santiago, ciudad neoleonesa reconocida debido a su oferta restaurantera que invita a degustar comida tradicional como el asado de puerco o el machacado con huevo, entre otras delicias; para culminar con esta aventura por los sabores se antoja hacer una caminata en el famoso parque "Cola de Caballo", o una cabalgata por los bellos senderos, y para combatir el calor podrás optar por refrescarte en las aguas de la cascada o simplemente relajarte bajo la sombra de un árbol a la orilla del río.

Nos trasladaremos al vecino Coahuila para presentar el fascinante espectáculo de la elaboración de los tradicionales dulces y licores de Mariela, en el municipio de Arteaga, pero si no quieres ser un simple espectador, podrás vivir la experiencia de elaborar tus propias golosinas. El pan siempre ha sido parte de la dieta básica de los norteños, como en el caso de

los habitantes de Ramos Arizpe; aquí, sin embargo, el pan es diferente debido al uso del pulque en sus preparaciones. Son muchas las recetas que utilizan el pulque fermentado de maguey como una levadura natural porque el resultado es un pan esponjoso y con un sabor especial; lo mejor de esta visita es que verás desde la preparación del pan hasta su empaque, deleitando en el proceso de horneado no solamente a tu gusto sino también a tu olfato.

El pueblo de Parras es por su larga tradición vinícola; al hablar de Parras se evocan de inmediato las imágenes de extensos viñedos. Casa Madero tiene gran historia pues cuenta con una de las más antiguas haciendas vinícolas que contrasta con una moderna fábrica; en sus instalaciones podemos maravillarnos con el magnífico espectáculo de la elaboración de vino, pasear por las viñas, bajar a las profundas y húmedas cavas o bien oler el delicioso aroma del mosto fermentándose. Después de un vaso de buen vino, las "revolcadas" un delicioso postre de dulce de leche son una golosina que podrás hacer con tus propias manos.

En Cuatro Ciéagas, los Viñedos Vitali y las Bodegas Ferriño resaltan el contraste entre la historia y la modernidad, pues mientras la primera es una de las bodegas fundadas más recientemente, Ferriño es de las más antiguas, con larga tradición y experiencia en el ramo vinícola; ambos establecimientos siguen la tradición vinícola italiana.

Torreón es el municipio coahuilense que cuenta con los cortes y lácteos de mejor calidad; no es en vano que aquí esté instalada asentada una empresa lechera tan grande como Grupo Lala, cuyas instalaciones podrás visitar para conocer el proceso de elaboración de los lácteos. El restaurado Canal de la Perla, antiguo acueducto hecho de varios materiales como vidrio, barro y metal, entre otros, da marco a una auténtica muestra de la cocina coahuilense en la que hallarás dulces, lácteos, licores y muchos otros productos elaborados en esta región y en el vecino estado de Durango.



ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



CULINARIA PANGEA

El grupo restaurantero de la ciudad de Monterrey está conformado por El Tío, famoso restaurante de comida regional norteña, la cantina de cocina mexicana urbana La Félix y el servicio de banquetes Pangea. Han abierto con orgullo la escuela profesional de cocina Culinaria Pangea, donde podrás disfrutar de una clase demostrativa de cocina regional guiado por chefs y asistentes que te acompañarán a cada paso.

Hidalgo núm. 1804, Col. Obispado, Monterrey, Nuevo León.

📞 (81) 9627 6021/ (81) 9627 6022

www.grupopangea.com



LA TIENDITA DE MARIELA

Taller dedicado a la elaboración y venta de licores de frutas, mermeladas, dulces típicos y conservas 100% artesanales, sin conservadores. Puedes observar y participar en el proceso de elaboración de los dulces; después de haber estado en la cocina, admirar el producto final en el mostrador y si lo deseas, comprar una de las golosinas.

Av. Román Cepeda núm. 103,
Zona Centro, Arteaga, Coahuila. CP 25350

📞 (84) 4483 0908

Contacto: Jesús Marte Valdés



EL ROBLE

Empresa familiar con más de 60 años de antigüedad dedicada a elaborar pan de pulque. La panadera es una tradición regional tan arraigada que el nombre de la ciudad Ramos Arizpe es casi sinónimo de las empanadas de nuez, buscadas por consumidores del país entero así como del extranjero. Las chorreadas, los molletes, trenzas y obispos son los nombres de panes que presentes durante décadas en la mesa de coahuilenses y foráneos. El producto más reconocido son las empanadas de pulque con nuez de la panadería El Roble, la cual tiene varias sucursales en la ciudad.

Blvd. Plan de Guadalupe, Ramos Arizpe, Coahuila. CP 25900

📞 (84) 4488 0038

Contacto: Ramón Saucedo



LA TIENDITA DE MARIELA

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



DULCES DE TRADICIÓN DOÑA GOYITA

Fabrican, cosechan y transforman los diferentes frutos de la región para convertirlos en dulces típicos con ingredientes como la nuez, el higo, la leche, el durazno y el chabacano. Su taller es 100% artesanal y cuentan con un recorrido dentro de sus instalaciones, donde verás la elaboración de todos sus productos y podrás probarlos. Su tienda tiene productos a la venta.

Calle 16 de Septiembre núm. 12-5,
Fracc. Jardines del Márquez,
Parras de la Fuente, Coahuila. CP 27988
📞 (84) 2422 1485
Contacto: Francisco Javier Flores



BODEGA RIVERO GONZÁLEZ

Es una bodega productora de vino relativamente joven, que elabora bebidas de alta calidad con técnica totalmente artesanal. En Rivero González se aprovechan las tierras y su fecundidad para garantizar la calidad gourmet de sus productos 100% nacionales, todos hechos con aprecio, con esmero y calidad para las mesas de las familias mexicanas.

Buena Fé núm. 100 Col. de los Ángeles,
Parras de la Fuente, Coahuila. CP 27900
📞 (84) 2422 2579
www.riverogonzalez.com.mx



DULCES REGIONALES CHÁVEZ

Produce y distribuye los más deliciosos dulces de la región hechos a base de leche y nuez. Su taller cuenta con instalaciones artesanales en las cuales puedes aprender a elaborarlos, mediante la observación o la participación activa en el proceso, creando tu propia "revolcada", un clásico de Parras. Calle Ramos Arizpe núm. 134, Parras de la Fuente, Coahuila. CP 27980, 📞 (84) 2422 3535 Contacto: Luis Alberto Chávez



CASA MADERO

La productora de vino más antigua del país, con más de 400 años, ofrece un vino exquisito, tiene un museo vitivinícola y demuestra además la producción de brandy. Las bodegas de Casa Madero y la Hacienda Casa Grande están ubicadas muy cerca del centro de Parras. Rodeada de viñedos y árboles centenarios, los espaciosos jardines de la Casa Grande ofrecen un ambiente ideal para el relajamiento y a la concentración. Las gruesas paredes de piedra y adobe de este magnífico edificio colonial construido en el último tercio del siglo XVI impregnán de remembranzas el ambiente y comparten con el visitante su historia y el calor y las tradiciones del México norteño. Hacienda San Lorenzo, Centro, Parras de la Fuente, Coahuila. CP. 27986, 📞 (84) 2422 0111 www.casamadero.com



BODEGA RIVERO GONZÁLEZ

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



VINOS VITALI

Elaborados con uvas de la región de Cuatro Ciénelas, ofrece exquisitos vinos de tipo tinto dulce y seco, moscatel, generoso similar al oporto, y crema de aguardiente. Puedes realizar una visita a sus viñedos y a su nueva fábrica, realizar una cata o lección de maridaje y degustación gratuita. Esta bodega la fundó en 1948 el coronel Nicolás Ferriño Ramos.

Km. 1 de la Carretera Cuatro Ciénelas-Ocampo, Cuatro Ciénelas, Coahuila.

📞 (86) 9696 0032



BODEGAS FERRÍNO

Visita a viñedos de tipo italiano, bodegas y fábrica tradicional que data de 1860; podrás disfrutar de una cata de vino artesanal tipo italiano o comida maridaje, además del recorrido de poco más de media hora de duración en el que conocerás el viñedo, el molino, y los procesos de fermentación, reposo en barrica y embotellado.

Presidente Carranza núm. 601 Nte., Col. Ángeles, Parras, Coahuila. CP 27640
📞 (84) 2422 2579/ (86) 9696 0033/ 9696 0707



GRUPO LALA

Una de las empresas de lácteos mejor conocidas del país abre sus puertas para compartir con nosotros un recorrido dentro de la fábrica en las áreas de proceso y finalizado donde podremos apreciar las formas de

elaboración de sus productos hasta el envasado o empaquetado para que lleguen a nuestros hogares.

Práxedis de la Peña Núm. 270, Zona Industrial, Torreón, Coahuila.
📞 (87) 1729 3126/ (87) 1729 2422



CANAL DE LA PERLA

Es el antiguo canal de riego ubicado en el corazón del Centro Histórico de Torreón; sus orígenes datan de 1890, y en el 2003 fue rescatado por el Municipio de Torreón. La obra de ingeniería, vestigio de la historia de la Laguna, presenta muros de mampostería de noventa centímetros de espesor y un tramo de ladrillo en tres capas tipo bóveda catalana; mide entre cuatro y seis metros de altura y cuatro y medio de ancho. El Canal de la Perla es un viejo acueducto, olvidado durante años y oculto. Desde que inició su rescate, el sitio se ideó como un corredor para la instalación de restaurantes, librerías, galerías y tiendas artesanales, todo en una atmósfera de cultura bajo la gran. La sección del acueducto que ya fue rehabilitada y actualmente sirve de paseo es de 420 metros; allí se realizan eventos gastronómicos a lo largo del año.

Calle Cepeda entre Juárez e Hidalgo. Zona Centro, Torreón, Coahuila.
📞 (87) 1749 1425



TELÉFONOS DE INTERÉS

Nuevo León

Secretaría de Turismo de Nuevo León.....	01 800 263 0070
Cruz Roja Mexicana.....	065
Cruz Verde.....	(81) 8371 5050/ (81) 8311 0149
Cuerpo de Bomberos.....	(81) 8342 0053/ (81) 8342 0055
Centro Estatal de Emergencias.....	066
Secretaría de Vialidad y Tránsito de Monterrey.....	060
Ángeles Verdes.....	066

Coahuila

Secretaría de Turismo de Coahuila.....	(84) 4192 2000
Emergencias.....	060
Bomberos.....	(71) 20066
Cruz Roja Mexicana.....	060, 065
Seguridad para el Turista.....	01 (800) 903 9200
Tránsito Local Torreón.....	(71) 68327
Ángeles Verdes.....	066

BIENVENIDOS A DURANGO

ENTRE CORTES Y VIÑEDOS

Situación geográfica: Se localiza al noroeste del país.

Extensión: 123 mil 181 Km²

Clima: Máxima a 31° C - mínima 1.7° C.

Población: 1 millón 632 mil 934 habitantes.

Esta sección de la Ruta Gastronómica Entre Cortes y Viñedos comprende los asentamientos de Nombre de Dios, Canatlán y Durango.

Durango, capital estatal con 450 años de haberse fundado, es un derroche de historia, arte y cultura que día tras día revive sus tesoros coloniales; al caminar por sus calles y plazas nos encontraremos con monumentales templos y edificios que proclaman sus orígenes virreinales unos y porfirianos otros. El patrimonio cultural de Durango cuenta también con una diversidad de sabores, aromas y colores que conforman un tesoro gastronómico, teniendo como su principal representante al "caldillo durangueño", platillo hecho a base de chile pasado, otro de los productos representativos del estado. Para hacer equilibrio en el sabor, tenemos también los dulces típicos de la región como la cajeta de membrillo, los orejones de manzana, los dulces de leche, mermeladas y licores de frutas, sólo por mencionar algunas de las delicias de Durango. Si de bebidas hablamos, el mezcal de Nombre de Dios, municipio del estado, es un destilado que no te puedes perder,

acompañante fiel del caldillo durangueño, destilado con la misma técnica que se usaba desde tiempos antiguos.

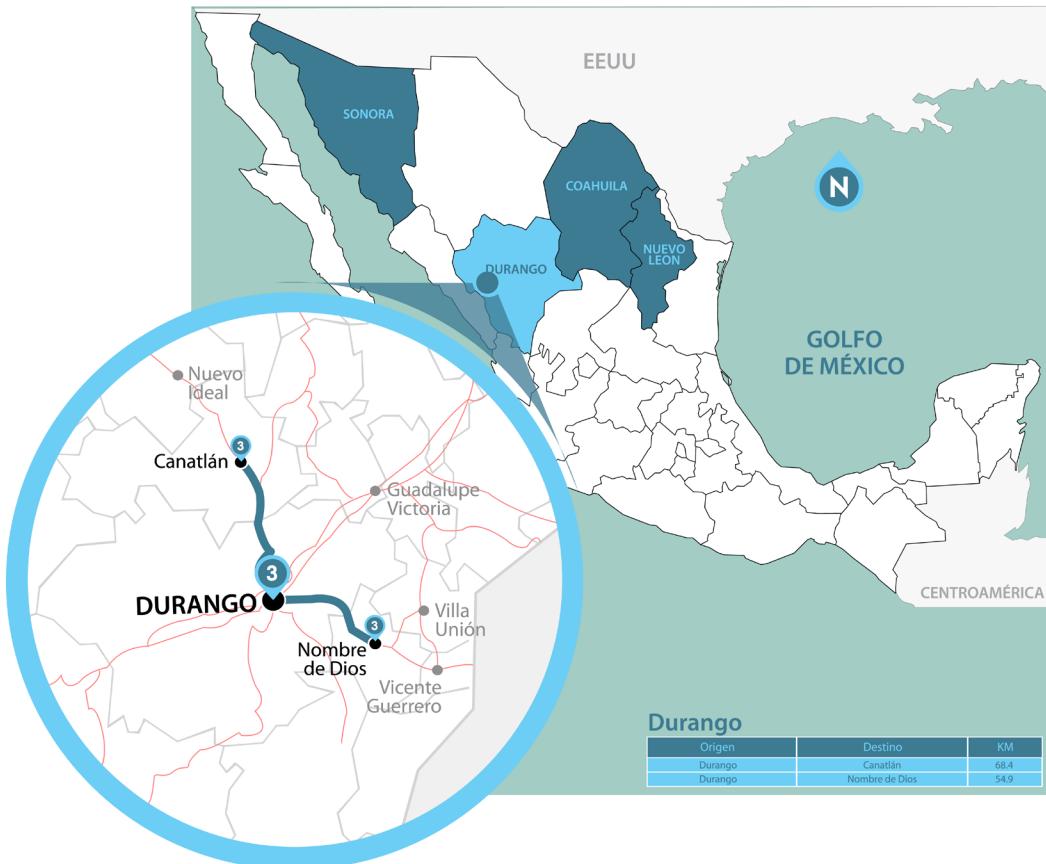
Los puntos que toca la ruta formaban parte del Camino Real de Tierra Adentro, recorrido que servía en la época virreinal como puente comercial entre los actuales México y Estados Unidos y que era usado desde entonces para transportar productos como trigo, maíz y diversas mercancías que abastecían a las comunidades del norte, desde las cuales solían enviarse minerales.

Oficialmente llamada Victoria de Durango, la ciudad capital se localiza hacia el norte de la República Mexicana, en el Valle del Guadiana situado al centro del estado, razón por la cual sus habitantes la conocen como "La Perla del Guadiana". El Centro Histórico contiene notables inmuebles históricos catalogados por el Instituto Nacional de Antropología e Historia y además forma parte del conjunto de ciudades y poblados del "Camino Real de Tierra Adentro", declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO.



MEZCAL

MAPA



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Nombre de Dios

1. Tradiciones mezcaleras
2. Derivados del Malpaís
3. Restaurante El Campanario
4. Conservas Cuquita

Durango

1. De la Casa de Don José
2. Restaurantes que preparan el platillo Caldillo Duranguense
3. Cultivo de chile

Canatlán

1. Huertos y procesos de producción de manzana
2. UNIFRUT
3. Producción de queso (menonitas)

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Nombre de Dios

1. Ex Convento de San Francisco

Durango

1. Villa del Oeste
2. Estación de Ferrocarril
3. Teleférico
4. Paseo en el túnel de minería
5. Museo de Arte Contemporáneo
6. Museo Regional de Durango
7. Museo del Cine

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Villa del Oeste Km. 12 de la Carretera Federal núm. 45, Durango-Parral
- Antigua estación de ferrocarril Blvd. Felipe Pescador, Durango
- Teleférico Calle de la Cruz, entre Calvario y Florida, Durango
- Paseo en el túnel de minería Acceso por la Plaza de Armas, Durango
- Ex Convento de San Francisco Dom. Conocido, Nombre de Dios, Durango

MUSEOS

- Museo de Arte Contemporáneo Negrete esq. Pasteur, Centro, Durango
- Museo Regional de Durango Calle Victoria núm. 100 Sur, Centro Histórico, Durango
- Museo del Cine Av. 16 de Septiembre núm. 130 Col. Silvestre Dorador, Durango

ALGUNAS FIESTAS

- Feria de la Manzana Septiembre, Canatlán, Durango
- Feria Nacional de Durango
(Venta y exposición de productos gastronómicos y culturales de la región) 8 de Julio, Durango, Durango
- Feria regional del Café y la Guayaba Febrero, Canelas, Durango
- Feria del Algodón y de la Uva Julio a agosto, Lerdo, Durango
- Feria de la Nuez Octubre, San Juan del Río, Durango



CHILE PASADO

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CHILES VERDE, COLORADO Y PASADO

La variedad de chile nativa del norte es el chile verde, de forma alargada y de color verde claro, que se utiliza en rajas y lo incluyen en sopas y guisos; al madurar se pone rojo, se seca y se convierte en chile colorado, con el que se preparan salsas y guisados. Cuando el chile verde se asa, se le quita la piel y se pone a secar al sol recibe el nombre de chile pasado. Para usar esta preparación, herencia de tiempos en los que no había refrigeración para conservar los alimentos, se hidrata en agua y se rellena o se incluye en sopas y guisados como el caldillo durangueño.

MANZANA, MEMBRILLO, DURAZNO

En Durango es tradicional el cultivo de membrillos, duraznos y manzanas de todo tipo con los que se elaboran bebidas, dulces y conservas. Con el membrillo se hace compota, cajeta (ate), vino, jalea y se utiliza para preparar tornachiles; de manzana se produce refresco, vinagre y orejones, lo mismo que con el perón; los duraznos sirven como base para un licor, se conservan en almíbar o secos como orejones o en cortadillo. También es usual la mermelada de chabacano.

TORNACHILES

Son chiles güeros encurtidos en vinagre con zanahoria, ajos, cebolla, membrillo y hierbas de olor. Se utilizan como acompañamiento o como ingrediente en la elaboración de platillos como los patoles.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

CALDILLO DURANGUEÑO

Es un caldo de carne de res sofrita al que se le agrega jitomate, cebolla, rajas de chile pasado y comino, que da su sabor característico a este platillo. También se puede preparar con carne de res seca y con chile verde o colorado. El caldillo es en sí una comida completa y al pedirlo en un restaurante habrá que esperar 25 minutos pues se prepara al momento.

PATOLES

Son frijoles blancos o alubias grandes guisadas con chorizo, salchicha y tocino, y condimentados con tornachiles.

CARNE ASADA

Es la forma más común de cocinar los cortes de carne, ya sea arrachera, agujas, chuletas, costillas cargadas, sábanas o cualquier otro. Se preparan al natural o bien se marinan en aceite con orégano, laurel y cerveza para después asarlos a las brasas de leña de mezquite.

ENCHILADAS ROJAS

Son tortillas de maíz pasadas por una salsa dulzona de chile colorado y fritas que después se rellenan con queso fresco, y por último se adornan con cebolla y queso rallado.



MEZCAL



OREJONES DE MANZANA



CAJETA DE MEMBRILLO

RECURSOS GASTRONÓMICOS

ASADO

Es carne de puerco guisada en una salsa de chile colorado con tomatillo (el tomate todavía verde), cáscara de naranja y especias. Esta receta tiene muchas variantes; en algunos lugares usan chile verde o ancho y pasilla, a veces lleva jitomate, jugo de naranja y hay quienes le agregan chocolate. Este platillo se prepara tradicionalmente para los casamientos, de ahí su otro nombre: asado de bodas.

MEZCAL

Es un aguardiente de agave con Denominación de Origen mezcal, elaborado a partir de las piñas o corazones de maguey cenizo, 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 de mezcal. El mezcal se toma solo en cualquiera de sus tres variedades (blanco, reposado y añejo) aunque también es común acompañarlo en épocas de frío con una copita de licor de durazno para entrar en calor.

LICOR DE DURAZNO

Se prepara con duraznos bien maduros puestos a macerar en aguardiente de caña con vainilla y azúcar. Tradicionalmente las familias durangueñas solían cultivar duraznos en sus huertas con los que elaboraban sus propios licores de forma artesanal.



TORNACHILES



CALDILLO DURANGUEÑO.

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN DURANGO

Posada San Jorge

Constitución núm. 102 Sur,
Centro, Durango, Durango. CP 34009
(61) 8811 3526
www.hotelposadasanjorge.com.mx

Hostal La Monja

Constitución núm. 214 Sur,
Durango, Durango. CP 34009
(61) 8837 1719 y 8837 1724
www.hostaldelamonja.com.mx

Gobernador

Av. 20 de Noviembre núm. 257 Ote.,
Durango, Durango. CP 34000
(61) 8827 2500
www.hotelgobernador.com.mx

Los Arcos

Heroico Colegio Militar núm. 2204,
Durango, Durango. CP 34009
(61) 8818 7777
www.hotellosarcos.com.mx

Victoria Express

Bvd. Francisco Villa núm. 2017,
Durango, Durango.
CP 34220
(61) 8829 1500
www.victoriaexpress.com.mx



RESTAURANTES PREMIUM Y FAMILIARES EN DURANGO

El Zocabón

Calle 5 de febrero núm. 513 Pte.,
Zona Centro, Durango.
(61) 8811 8083

La Pikucha

Cuauhtémoc núm. 304-A,
Durango. CP 34000
(61) 8817 0040

Eduardo's

Boulevard Enrique N. Sánchez s/n,
Col. Ejidal, Canatlán. CP 34409
(67) 7872 3688

El Campanario

Calle Francisco Zarco núm. 210,
Nombre de Dios. CP 34840
(67) 5100 9289

Fogata Novasteak

Cuauhtémoc núm. 200 Sur, Durango.
(61) 8127 2729



POSADA SAN JORGE

ACTIVIDADES DE LA RUTA

Durango es sin duda el paraíso de las manzanas, en sus extensos cultivos podremos probar muchos tipos de manzana con una degustación de las distintas variedades que al paladar visitante harán evidentes sus diferentes texturas y sabores. En una empacadora de manzanas observaremos el proceso de recolección y el visitante podrá participar en los procesos de embalaje y obtener de primera mano la experiencia de ser un trabajador agroindustrial. En Unifrut se podrá ver el proceso de recolección de manzanas desde el cultivo, lavado, despalillado, separación, elaboración del jugo y del vinagre de manzana con lo que habrá cubierto un recorrido por toda la fábrica.

En el municipio de Nombre de Dios visitaremos la mezcalería artesanal, donde podremos apreciar la elaboración de este aguardiente, los aromas que se perciben aquí son un verdadero placer, la piña del maguey cociéndose en el hoyo de tierra desprendiendo los más exquisitos olores, y para acompañar este buen mezcal nada como un rico caldillo durangueño, platillo típico de esta entidad. Por último una degustación de dulces típicos del norte en una tiendita de tradición en el centro de la ciudad colonial famosa por sus conservas y sus dulces de almendra y nuez.



MANZANA © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



TIENDA DE LA CASA DE DON JOSÉ

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



MEZCAL MALPAÍS

Producción de mezcal artesanal, orgánico y certificado por el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad de Mezcal. Aquí podrás dar cuenta del procedimiento más antiguo para la elaboración del mezcal, viendo a los trabajadores calentar el agave para después destilarlo.

Domicilio conocido, Col. 20 de Noviembre, La Constancia, Nombre de Dios, Durango.

📞 (61) 8146 4308

Contacto: Rubén Alejandro Solís



TRADICIONES MEZCALERAS

A diferencia de una mezcalera artesanal, mediante una visita a la fábrica conoceremos la manera industrial de elaborar el mezcal. Podremos ver como se embotella el producto, conocer las barricas en las que se envejece, y al final, comprar los diferentes tipos de mezcals.

Calle de Moizona núm. 3, Carretera Panamericana, Barrio de Veracaldo, Nombre de Dios, Durango.

📞 (67) 5102 0798

Contacto: J. Cruz Torres



CONSERVAS CUQUITA

Elaboración de ate, licores de diferentes frutas, frutas cristalizadas, mermeladas, almíbar, todos sin conservadores. La señora María del Refugio te acompañará a un paseo por la huerta para después mostrarte cómo prepara sus productos 100% naturales.

Fray Gerónimo de Mendoza núm. 608, Nombre de Dios, Durango.

📞 (67) 5878 0094

Contacto: María del Refugio Soto



INTEGRADORA REGIONAL DE MANZANA

Recorrido por huertas de manzana donde se conocerá la plantación de los diferentes tipos de manzano, se dará una lección para saber distinguir sus frutos y apreciar la diferencia entre ellos. Una visita guiada posterior por la Integradora permitirá comprender el almacenaje y cuidado que se le da a las manzanas antes de comercializarlas.

Km. 9.5 de la Carretera Francisco Zarco s/n, Canatlán, Durango.

📞 (67) 7872 3955.

Contacto: José Raúl Ramírez



UNIFRUT

Planta procesadora de manzana donde se podrá hacer un recorrido por el proceso al que se somete la fruta para hacer jugo, vino-gre, sidra y otros productos. Apreciarás cada paso de la producción: desde que llega la manzana de los cultivos, hasta su empaque en cajas para su distribución.

Bvd. Enrique W. Sánchez s/n,
Canatlán, Durango.

📞 (67) 7102 2026

Contacto: Gildardo Edgar Ramírez



TALLER DE LA CASA DE DON JOSÉ

De dulces regionales y conservas hechos por la señora Teresita, quien ocupa aún las recetas tradicionales y te ofrece una degustación de los diferentes productos y una explicación de su preparación. También podrás comprar hermosos recuerdos y productos en la tienda, te harán sentir como en casa. Aquiles Serdán 935 Pte. Durango. Durango.

📞 (61) 8811 7278



UNIFRUT



INTEGRADORA REGIONAL DE MANZANA

TELÉFONOS DE INTERÉS

Secretaría de Turismo de Durango.....01 (61) 8811 2139

Policía.....(61) 8814 3620

Cruz Roja Mexicana.....(61) 8817 3444

Bomberos.....066

ÁngelesVerdes.....066

BIENVENIDOS A SONORA

ENTRE CORTES Y VIÑEDOS

Situación geográfica: Se ubica en la región noroeste de México.

Extensión: 184 mil 934 Km²

Clima: Máxima 36° C - mínima 3° C

Población: 2 millones 662 mil 480 habitantes

El tramo sonorense de la Ruta Gastronómica de "Entre Cortes y Viñedos" comprende a las poblaciones de Ures, Baviácora, Aconchi, San Felipe de Jesús, Huépac, Banámichi, Arizpe, Bacoachi y Cananea.

Región llamada "El sol de México", desierto que se desvanece en las playas, sitio de un pasado con pinturas rupestres en montañas y valles que, en conjunción con lo actual, nos ponen un futuro mágico, donde el mar y el río son sagradas aguas que envuelven el sabor del territorio en donde se convierte en tierra fértil para producir distintas especies de un emblema mexicano: el chile. Territorio rico en maíz y trigo, donde la tortilla sobaquera juega a modo de ícono sonorense para hacer perfecta compañía a la carne de la región, jugosa y exquisita. El binomio carne y trigo se apreciará mejor con la fuerte bebida de antaño, el bacanora, producto realizado con las piñas del maguey que engalana esta tierra.

Disfrutar Sonora es sentirte abrazado por el sol, oler el mar y degustar trigo y maíz, en conjunción con la carne y la frescura de sus huertas. Tu experiencia hallará en Sonora una alforja con maravillosos placeres de la vida: soñar, disfrutar, comer y sentir. Al probar los sabores de esta región cambiará tu perspectiva acerca del simple acto de alimentarte: ven y vive la gastronomía que los caudales sonorenses te ofrecen.

SONORA



CHILE COLORADO

MAPA



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Hermosillo

1. Mavi, Travel and Tour

Ures

1. Terminal Tours
2. Jamoncillos Don Cayetano
3. Productos Regionales

Baviácora

1. Rancho Tepúa

Aconchi

1. Licha Tours
2. Productos regionales

Huépac

1. Ranchito Tours

Banámichi

1. Percy Darren Johnnes
2. Exclusive Hunting Rancho

Arizpe

1. Rancho La Pellasia

Bacoachi

1. Machaca

Cananea

1. Carricito Tours
2. Villa Alpina Tours

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Álamos

1. Museo Costumbrista de Sonora

Ures

1. Misión de San Miguel
2. Molino harinero El Urense

Aconchi

1. Templo franciscano

San Felipe de Jesús

1. Molino del Jojobal

Huépac

1. Misión de San Lorenzo

Cananea

1. Plaza jardín Benito Juárez
2. Casa Greene

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR EN SONORA

- Misión de San Miguel.....Plaza de Armas, San Miguel, Ures
- Templo franciscano.....Plaza Principal, Aconchi
- Molino harinero El Urense.....Zaragoza núm. 19 Poniente
- Molino del Jojobal.....San Felipe de Jesús
- Misión de San Lorenzo.....Frente a la Plaza Principal, Huépac
- Plaza jardín Benito Juárez.....Cananea
- Casa Greene.....Av. Sinaloa núm. 25, Cananea

MUSEO

- Museo Costumbrista de Sonora.....Guadalupe Victoria núm. 1, Álamos
- Museo de la Cárcel de Cananea.....Av. Juárez y Calle Tercera Este, Cananea
- Museo de la Lucha Obrera.....Av. Juárez y Calle Tercera Este, Cananea

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Fiestas de la Candelaria.....2 de febrero, Ures, Sonora
- Baile del blanco y el negro.....10 y 11 de abril, Ures, Sonora
- Festival del Río Sonora.....12 al 15 de noviembre, Baviacora, Sonora
- Fiestas de San Juan Bautista.....24 de junio, Ures, Sonora
- Caravana del recuerdo.....Mayo, Aconchi, Sonora
- Marmota.....9 de agosto, Huépac, Sonora
- El turco.....9 de agosto, Huépac, Sonora
- Feria del cobre.....1 al 15 de junio, Cananea, Sonora

RECURSOS GASTRONÓMICOS

TORTILLAS SOBAQUERAS

Las tortillas de harina de trigo con manteca, tradicionales del norte de México, tienen en Sonora una expresión peculiar, pues aquí se elaboran tortillas muy grandes a las que llaman "sobaqueras" debido a que su diámetro abarca "de sobaco a sobaco". Su tamaño de hasta 50 cm es tan grande que para su venta se tienen que doblar.

MACHACA

Es carne salada, secada al sol, y machacada con una piedra para poder desmenuzarse, de donde proviene el nombre. Aunque en nuestros días se hace principalmente de carne de res, en la antigüedad se sometía a esta técnica de conservación la carne de venado y otros productos de caza. Con la carne seca se preparan caldos, machacados y mochomos.

CHILE VERDE Y COLORADO

La variedad de chile nativa del norte es el chile verde, de forma alargada y color verde claro. Este se utiliza en rajas e incluido en sopas y guisos. Cuando madura y se pone rojo, se seca y queda convertido así en el chile colorado que se utiliza para hacer salsas y para guisar.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

FRIJOLES MANEADOS

Son frijoles refritos con chorizo, cebolla, chile colorado y queso rallado. Se acostumbra usar este platillo como acompañamiento de huevos revueltos, carne asada y machacados.

GALLINA PINTA

Es un tipo de puchero de carne de res con maíz caca-huazintle cocido (pozole) y frijol pinto, el cual se sazona con chile colorado y jitomate. El nombre de esta comida se debe a la apariencia que los granos de maíz blancos toman al mezclarse con el color café de los frijoles. Este platillo se utiliza como una comida completa.

MOCHOMOS

Son tortillas untadas con frijoles que llevan encima carne seca de res frita con cebolla y chile verde. Se comen con salsa.

BURRITOS Y CHIVICHANGAS

Los burritos son tortillas de harina rellenas de machaca o carne deshebrada guisada con chile colorado, las cuales se doblan y enrollan para hacer un taco. Estos mismos se pueden freír en aceite y entonces se les llama chivichangas, variante que se consume acompañada de guacamole.



CHILE COLORADO



BACANORA



TORTILLA DE HARINA /SOBAQUERA

RECURSOS GASTRONÓMICOS

POZOLE DE TRIGO

Es un tipo de pozole con carne de puerco, pero en lugar de maíz lleva trigo cocido e incluye verdolagas, elote, calabacitas, papa, camote, repollo, zanahoria, jitomate y chile verde.

DULCE DE FRIJOL

Es un dulce de frijoles cocidos y molidos con jugo y ralladura de naranja, canela y azúcar, el cual se adorna con pasitas y nuez. Se trata de un dulce tradicional en bodas y fiestas regionales.

COYOTAS

Un tipo de pan dulce o empanada de forma redonda, rellena de panocha (piloncillo) y que tienen textura dorada. Este pan surgió en 1954 de manos de doña María Ochoa González, a quien se le ocurrió llenar con panocha una receta para pan que le había dado una amiga española. Lo llamaron coyota, que significa "hija de india y español".

BACANORA

Un mezcal con denominación de origen, bacanora, elaborado a partir de las piñas o corazones del maguey espadín, los cuales se asan en hornos de tierra para después molerlos y ponerlos a fermentar. Este jugo fermentado se destila y se obtiene el aguardiente de bacanora. Se toma solo en cualquiera de sus tres variedades: blanco, reposado o añejo.



ARROZ CON LECHE



CALDO DE QUESO REGIONAL



CALDO DE QUESO Y CHILE VERDE



TAMALITO DULCE CON SALSA



BURRITOS DE CARNE CON CHILE Y MACHACA

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES EN HERMOSILLO

Holiday Inn

Blvd. Eusebio Kino y Ramón Corral,
Col. Country Club,
Hermosillo, Sonora, CP 83010
📞 (66) 2289 1700
www.holiday-inn.com/hermosillo.mx

Hotel Bugambilia

Blvd. Eusebio Kino 712
Hermosillo, Sonora, CP 83150
📞 (66) 2289 1600
www.hotelbugambilia.com.mx

Hotel Lucerna

Del Paseo núm. 98, Col. Nueva Galicia
Hermosillo, Sonora, CP 83270
📞 (66) 2229 5200
www.hotelLucerna.com

Hotel Colonial

Vado del Río núm. 9, Col. Villa de Seris,
Hermosillo, Sonora, CP 83280
📞 (66) 2259 0000
www.hotelescolonial.com



RESTAURANTES EN HERMOSILLO

Sonora Steak

Blvd. Eusebio Kino núm. 914
Zona Hotelera, Hermosillo, CP 83150
📞 (66) 2210 8830
www.sonorasteak.com

Mochomos

Blvd. José María Morelos núm. 701, local F
Col. Loreto, Hermosillo, CP 83148
📞 (66) 2211 2177
www.mochomos.com

Swisshaus

Dr. Paliza núm. 62
Col. San Antonio, Hermosillo, CP 83260
📞 (66) 2217 5040 / (66) 2213 7188
www.swisshaus.com



HOTELES FAMILIARES EN URES

Hacienda El Labrador

Camino Viejo San Pedro, Ures, Sonora.
📞 (62) 3232 0378

San Rafael

Km. 54 de la Carretera Hermosillo-Ures,
Ures, Sonora.
📞 (62) 3232 4240

Hacienda Bellavista
 Carretera Hermosillo-Ures,
 Ures, Sonora.
 ☎ (045) 2256 3460

Misión De Sales
 García Morales núm. 15
 Col. Centro, Ures, Sonora.
 ☎ (62) 3232 1074

RESTAURANTES FAMILIARES EN URES



Café Plaza
 Morelos núm. 2, Ures, CP 84900
 ☎ (62) 3232 7080

El Carmen
 García Morales y Aldama, Ures
 ☎ (62) 3232 1072

Quinta Los Reyes
 Av. Dr. Raúl Terán núm. 31, Ures
 ☎ (66) 2244 7625

Fonda Doña Marcela
 Km. 55 de la carretera Hermosillo-Ures
 CP 84911, Ures
 ☎ (62) 3232 0704

La Ramada de Loly
 Carretera Ures-Hermosillo,Ures
 ☎ (62) 3232 0713

¡Ajúa!
 La Fontaine núm. 3, Ures
 ☎ (62) 3232 0101/ 045 (62) 3238 9582

HOTELES FAMILIARES EN BAVIÁCORA



Posada San Francisco
 Plaza Hidalgo, Centro, Baviácora, Sonora.
 ☎ (623) 233 5124



RESTAURANTES FAMILIARES EN BAVIÁCORA

San Francisco
 Plaza Hidalgo, Centro,
 Baviácora, Sonora.
 ☎ (623) 233 5124



HOTELES FAMILIARES EN ACONCHI

Los Paredones
 Independencia esq. B. Juárez núm. 74,
 Col. Sur, Aconchi, Sonora.
 ☎ (62) 3233 0202

Casa Blanca
 Independencia núm.59, Aconchi, Sonora.
 ☎ (62) 3233 0303

OFERTA DE SERVICIOS

Licha

Independencia y B. Juárez núm. 74,
Col. Sur, Aconchi, Sonora.
☎ (62) 3233 0202



RESTAURANTES FAMILIARES EN ACONCHI

Licha

Independencia y B. Juárez núm. 74,
Col. Sur, Aconchi
☎ (62) 3233 0202

Casa Blanca

Independencia núm. 59,
Aconchi.
☎ (62) 3233 0303

HOTELES FAMILIARES EN HUÉPAC



Misioneros

Av. Madero esq. Hidalgo, Huépac, Sonora.
☎ (62) 3231 5145

Casa Rural "El Rancho"

Domicilio conocido, Huépac, Sonora.
☎ (66) 2214 1835



RESTAURANTES FAMILIARES EN HUÉPAC

Misioneros

Av. Madero esq. Hidalgo, Huépac
☎ (62) 3231 5145



HOTELES FAMILIARES EN BANÁMICHICHI

Los Arcos de Sonora

Obregón núm. 38,
Banámichi, Sonora.
☎ (62) 3231 0289
www.lostarcossonora.com

Posada del Río Sonora

General Pesqueira núm. 70,
Banámichi, Sonora.
☎ (62) 3231 2059
www.laposadadelriosonora.com

Albergue Tinamastes

Calle Obregón esq. Rita M. de Acuña s/n,
Banámichi, Sonora.
☎ 045 (66) 2299 0265

Los Dos Potrillos

Constitución y Cuitláhuac,
Banámichi, Sonora.
☎ (62) 3101 5501

Rancho Los Alisos

General Pesqueira núm. 64,
Banámichi, Sonora.

 (66) 2142 1069

Casa de Huéspedes Guely

General Pesqueira esq. Alegría,
Banámichi, Sonora.

 (62) 3231 0172

**RESTAURANTE FAMILIARES
EN BANÁMICHI****La Posada del Río Sonora**

General Pesqueira núm. 70, Banámichi.
 (62) 3231 2059

www.laposadadelriosonora.com

Rancho Los Alisos

General Pesqueira núm. 64, Banámichi.
 (66) 2142 1069

HOTEL FAMILIARES EN ARIZPE**Rancho La Pellasia**

General Alcantar s/n,
Arizpe, Sonora. CP 86640
www.sonoraturismo.gob.mx

Hotel de Anza

Lerdo esq. Moreno núm. 30,
Arizpe, Sonora.

 (63) 4341 0112

RESTAURANTES FAMILIARES EN ARIZPE**Rancho La Pellasia**

General Alcantar s/n,
Arizpe. CP 86640
www.sonoraturismo.gob.mx

HOTELES FAMILIARES EN BACOACHI**Hacienda El Carricito**

1/2 km al sur de la entrada de
Bacoachi, Sonora.

 (64) 5334 5064

HOTELES FAMILIARES EN CANANEA**Cabañas Los Campitos**

Calle Francisco Vázquez de Coronado
núm.15, Cananea, Sonora.

 045 (64) 53 3106 6121

El Mesón

Km. 2 de la Carretera Cananea-Agua Prieta, Col. Industrial,
Cananea, Sonora. CP 84620

 (64) 5332 6455/ (64) 5332 6481

OFERTA DE SERVICIOS

Real del Cobre

Km 1 de la Carretera Cananea-Agua Prieta,
Col. Valle del Cobre,
Cananea, Sonora.
📞 (64) 5332 2000

Santa Fe

Km 3.5 de la Carretera
Cananea-Agua Prieta,
Cananea, Sonora.
CP 8462
📞 (64) 5332 6034



RESTAURANTES FAMILIARES EN CANANEA

Buffalo's Steak and Wings

Av. Juárez y Séptima,
Centro, Cananea.
📞 (64) 5101 2969

Santa Fe

Km 3.5 de la Carretera
Cananea-Agua Prieta,
Cananea.
📞 (64) 5332 6034

La Cabaña del Tío Tom

Calle 2da Ote. núm. 74,
Cananea.
📞 (64) 5332 0375

Villa Alpina Tours

Francisco Vázquez de Coronado núm. 15,
Col. 1º de Junio, Cananea.
📞 (64) 5332 4475

El Mesón

Km. 2 de la Carretera Cananea-Agua Prieta,
Col. Industrial, Cananea.
📞 (64) 5332 6455/ (64) 5332 6481

Mariscos La Piraña

Calle 8-A, Col. Industrial, Cananea.
📞 (64) 5332 6866



RANCHO ENRIQUE Y GUILLERMO MOLINA

ACTIVIDADES DE LA RUTA

El recorrido por Sonora nos transporta en el tiempo a otro momento de la historia, cuando se encontraron, no sin violencia, los colonizadores europeos y los pueblos indígenas. De los choques surgió una recia cultura alejada del centro del país, que aprovecha lo mejor de la naturaleza. La ruta comienza en Ures donde una vena dulce insospechada en el norte surge en la elaboración del jamoncillo, de la que puedes participar, visitar los plantíos de caña de azúcar y recorrer la fábrica donde se produce el piloncillo. En la veta salada iremos a conocer cómo se hacen las tortillas de harina de trigo de forma industrial o el pan artesanal de la región.

En Baviácoraharemos un recorrido por los cultivos de agave para la elaboración del bacanora, que abarca desde la cosecha, la siembra y el proceso de extracción para la producción. El chile colorado de Aconchi en sus múltiples preparaciones es bien conocido en la gastronomía de la región, los productores locales nos mostrarán los procesos que sigue el chile antes de llegar a nuestra mesa. En Huépac podemos tomar un curso de ordeña y después aprender a elaborar ricos y deliciosos quesos frescos de leche de vaca, lo que nos hará olvidarnos del estrés citadino y convertirnos, aunque sea por un rato, en productores del campo.

Si nos gusta más el pescado, podemos recorrer las granjas de tilapia, aprender a pescar y lo más delicioso, a preparar el pez capturado. Banámichi nos ofrece un descanso en sus aguas termales, así como la visita al rancho productor de bacanora; luego podemos participar de una sesión de cacería en la que un guía nos acompañará y enseñará todo lo necesario; o realizar actividades vaqueras como arrear al ganado, ordeñarlo y muy distinto pero igual de interesante, la elaboración del pan de los cowboys.

Cambiando un poco la línea por algo más tranquilo, podemos tomar en Arizpe un curso para la elaboración de galletas típicas o ver en Bacoachi el proceso de preparación de carne para la machaca y, por la tarde, beber café tostado de la región acompañado con sus dulces coyotas. Por último, si alguna vez quisimos comprender la antigua vida del recolector, Cananea nos da una gran opción pues podemos recolectar bellotas de la forma más tradicional y orgánica que se pueda imaginar.



PINOLE

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



MAVITRAVEL AND TOUR

Recorridos guiados por la ruta del Río Sonora, donde podremos visitar diversos poblados y municipios como Ures, Baviácora, Aconchi, San Felipe de Jesús, Huépac, Banámichi, Arizpe, Bacoachi y Cananea. Óvalo Cuauhtémoc Nte. núm. 97, entre Israel González y Héroes de Nacozari, Col. Modelo, Hermosillo, Sonora.

📞 (66) 2218 20 07 / 045 (66) 2103 4093

Contacto: Rosa María Villarreal Ruelas

URES



LA TERMINAL TOURS

Elaboración de jamoncillos, quesos fresco y cocido, pan artesanal; siembra, cosecha, extracción y proceso de caña de azúcar para producir piloncillo (mancuernas), melcocha, punto y pepitorias; siembra de maíz y elaboración de tamales de elote; elaboración de tortillas de harina de trigo. Monterrey núm. 48, Ures, Sonora.

📞 045 (62) 3238 0010

Contacto: Víctor Martínez Olivaria

JAMONCILLOS "DON CAYETANO"

Elaboración de dulces de leche 100% naturales, aprenda a preparar deliciosos dulces de leche quemada a lado de su familia. Calle Bravo núm. 7, Ures, Sonora.

📞 (62) 3232 0242

Contacto: María Luisa Martínez Olivaria



PRODUCTOS LÁCTEOS REGIONALES

Presenciarás la elaboración de queso cocido y regional desde el cuajado de leche, el prensado y el empaquetado; luego podrás probarlos. Para elaborar estos quesos, a temprana hora se ordeña a las vacas para llevar su leche a las queseras.

Domicilio conocido, Ures, Sonora.

📞 045 (62) 3238 96 80

Contacto: Andrés Martínez Pérez



PRODUCTOS REGIONALES

Elaboración de Bacanora, conozca el proceso de producción de la bebida típica del estado. Conocerá desde su plantación hasta la destilación de la bebida, al final podrá adquirir la bebida hecha en la destiladora" Zaragoza, s/n, Ures, Sonora.

📞 045 (62) 3238 5252

Contacto: Héctor Cenizales Valenzuela

PRODUCTOS REGIONALES DE MAÍZ

Tendremos la oportunidad de aprender a hacer tamales de elote al estilo ureño, al seguir el proceso de cocer el nixtamal, secar y moler el maíz para después amasarlo. A diferencia de otras regiones, aquí se pone maíz desgranado en el fondo de las ollas con el fin de que no se peguen los tamales y para agregar sabor.

Domicilio conocido, Ures, Sonora.

📞 (62) 3232 07 04

Contacto: Marcela Ruiz Martínez



PRODUCTOS REGIONALES DE CAÑA

Visita a los cañaverales para conocer el recorrido que va de la caña al azúcar, pasando por la molienda y la extracción, hasta la preparación de los derivados que se obtienen de la planta.

Benito Juárez s/n, Ures, Sonora.

(62) 3232 0732

Contacto: Lidia Preciado de Moreno



BAVIÁCORA

RANCHO TEPÚA

Seguiremos el proceso de siembra y cosecha del maguey para ver cómo el aguamiel extraído se destila para transformarse en bacanora, bebida emblemática del estado. Conocerás la creación de esta deliciosa bebida mientras disfrutas del hermoso paisaje.

Av. Colonizadores núm. 70,

Col. Residencial de Anza,

Baviácora, Sonora.

(66) 2216 1406/ 045 (66) 2288 5835

Contacto: Roberto Contreras Mayoral

BACOACHI

PRODUCTOS REGIONALES

Aprenderás la técnica y las recetas para preparar carne machaca, tradicional plátillo sonorense a base de carne de res o de venado que ha sido salada y secada al sol. Además presenciarás el tostado del café y



podrás acompañarlo con una coyota, dulce antojito tradicional del estado, de las que aquí se elaboran.

Av. Francia s/n,
Bacoachi, Sonora. CP 84688

(64) 5334 5102

Contacto: Rosy Figueroa

ACONCHI

PRODUCTOS REGIONALES

Siembra, cosecha y procesado de chile colorado en polvo, elaboración de ristras de chile.

La Estancia de Aconchi
Aconchi, Sonora.

(62) 3233 0405/ 045 (62) 3238 9104

Contacto: Reina María Maldonado



LICHA TOURS

Recorridos guiados para conocer el procesamiento del chile colorado, elaboración de ristras de chile y ajo, de ponteduros y pino-le, y el tostado de cacahuetes.

Independencia y Benito Juárez núm. 74,
Col. Sur, Aconchi, Sonora.CP 84920

(62) 3233 0202/ (62) 2261 2024

Contacto: Edna Olivia Aguirre

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



PRODUCTOS REGIONALES

Una visita veraniega nos permitirá observar el fruto del cacahuate en los sembradíos. Aquí participaremos de la cosecha, tostado y envasado del cacahuate para su comercialización. Como se trata de una cosecha de temporada, la visita debe programarse durante el verano.

Calle 5 de febrero núm. 386,
Aconchi, Sonora. CP 84920
📞 (62) 3238 0337
Contacto: Rafaela P. de Lugo



PRODUCTOS REGIONALES

Elaboración de pinole de maíz y de ponteduros.
Calle Benito Juárez s/n, Aconchi, Sonora.
📞 (62) 3233 0299
Contacto: Álvaro Soufflé

HUÉPAC

RANCHITO TOURS

Puedes participar en un curso que te hará formar parte de la vida granjera, ya que aprenderás a ordeñar vacas, elaborando queso cocido y fresco, o podrás optar por un cultivo diferente en la granja de tilapia donde aprenderás la siembra, pesca y preparación de este pescado. Dos grandes opciones para adquirir nuevos conocimientos durante tu visita a Sonora.



Ranchito de Huépac, Huépac, Sonora.

📞 (62) 3231 5205 / 045 (62) 3238 9160
Contacto: Delfina López de López
BANÁMICHI



PERCY DARRIN JONES

Haremos un paseo por un rancho de maguey que produce bacanora, la tan famosa y típica bebida del estado. Conoceremos además las casas tradicionales de la región. Si te apetece podrás participar en una emocionante cacería en un rancho, acompañado por expertos cazadores.

General Pesqueira núm. 70,
Banámichi, Sonora.
📞 (62) 3231 0259 / 045 (62) 3101 5501.
Contacto: Darrin Jones



EXCLUSIVE HUNTING RANCHO

Como en las películas de vaqueros, aquí podrás tomar parte en actividades como arrear el ganado u ordeñarlo o bien hacer pan vaquero; si en cambio buscas algo más aventurado, también puedes tomar clases de cacería y practicarla, pues cuentan con los permisos necesarios. En cualquiera de las opciones se te enseñará paso a paso para que te vayas siendo un experto.

General Pesqueira núm. 64,
Banámichi, Sonora.
📞 (62) 3231 0103
Contacto: Enrique Molina Contreras /
Guillermo Molina Paz

ARIZPE**ELABORACIÓN DE GALLETAS TÍPICAS**

Cursos de elaboración de galletas al estilo local. Calle Hidalgo s/n, Arizpe, Sonora.

📞 045 (66) 4341 0260

Contacto: Miriam Pesqueira

RANCHO LA PELLASIA

Para escapar y cambiar la rutina adoptando un estilo granjero y campirano puedes participar en actividades propias de la ganadería, como arrear, ordeñar, convivir con los animales y aprender a lavor. Este plan es ideal para toda la familia ya que proporcionará a los niños diversión y aprendizaje.

Calle Alcántara s/n,
Col. El Bajío, Arizpe, Sonora.
📞 045 (66) 2256 4106
Contacto: Ricardo Paz Pellat

CANANEA**CARRICITO TOURS**

En estos tours te conducirán a experimentar sensaciones distintas a las habituales, como la vibrante ganadería, la convivencia con los animales, la pacífica recolección de bellotas en un paseo por el campo y la hogareña elaboración de tortillas de harina en las cocinas tradicionales de los hogares mineros.

Boulevard Campestre núm. 6,
Col. Campestre,
Cananea, Sonora.

📞 045 (64) 5333 0115

Contacto: Humberto de Hoyos

**VILLA ALPINA TOURS**

Recolección de bellotas y observación de aves.
Francisco Vázquez de Coronado núm.15,
Col. Primero de Junio,
Cananea, Sonora. CP. 84620

📞 (64) 5332 4475 / Cel. 045 (645) 105 6121

Contacto: Gerardo Arvayo Álvarez

TELÉFONOS DE INTERÉS

Comisión de Fomento al Turismo de Sonora.....(66) 2289 5800

ÁngelesVerdes.....066

Bomberos,CruzRojayPolicía.....060

Tránsito Municipal, Hermosillo.....(66) 2416 501

Seguridad para el Turista.....01 (800) 903 9200

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

Gobierno
Federal

SECTUR

