

Estados:
Nuevo León y Coahuila

Duración:
3 días / 2 noches

Día 1 Torreón-Parras

Por la mañana visitaremos al “Grupo Lala” empresa de lácteos mejor conocida del país que compartirá 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.

Duración aproximada 2hrs.

Al terminar iremos al “Canal de la Perla” 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. Aquí se realizan eventos gastronómicos a lo largo del año. Duración aproximada 1hr.

Posteriormente tomaremos camino hacia Parras, 2hrs. 30min. donde al llegar visitaremos “Bodega Rivero González”, bodega productora de vino relativamente joven, que elabora bebidas de alta calidad con técnica totalmente artesanal.

Duración aproximada 2 hrs.

Hospedaje en Parras

Día 2 Parras

Por la mañana visitaremos “Casa Madero” productora de vino más antigua del país, con más de 400 años, visitaremos la vinícola y la Hacienda Casa Grande.

Duración aproximada 2hrs.

Después visitaremos “Bodegas Ferriño” donde conoceremos el viñedo, el molino, y los procesos de fermentación, reposo en barrica y embotellado del vino. También disfrutaremos de una cata de vino artesanal tipo italiano o comida maridaje.

Duración aproximada 2 hrs.

Continuaremos a “Dulces de tradición Doña Goyita” donde 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.

Duración aproximada 2hrs.

Al terminar visitaremos los “Dulces Regionales Chavez” que produce y distribuye los más deliciosos dulces de la región hechos a base de leche y nuez. En el taller que cuenta con instalaciones artesanales aprenderemos a elaborar dulces.

Duración aproximada 2 hrs.

Hospedaje en Parras

Día 3 Monterrey

Por la mañana saldremos hacia Monterrey, 3hrs. 48 min. donde al llegar iremos a “Culinaria Pangea” escuela profesional de cocina, donde disfrutaremos de una clase demostrativa de cocina regional guiado por chefs y asistentes.

Duración aproximada 3hrs.

Al terminar podrá regresar a su destino por vía terrestre o aérea según sea el caso.

Estados:
Nuevo León y Coahuila

Duración:
5 días / 4 noches

Día 1 Monterrey-Arteaga-Arizpe-Cuatro Ciénegas

Por la mañana iremos a “Culinaria Pangea” escuela profesional de cocina, donde disfrutaremos de una clase demostrativa de cocina regional guiado por chefs y asistentes.

Duración aproximada 3hrs.

Después partiremos hacia Arteaga, 1hr. 5 min. donde visitaremos “La Tiendita de Mariela” taller dedicado a la elaboración y venta de licores de frutas, mermeladas, dulces típicos y conservas 100% artesanales, sin conservadores.

Duración aproximada 1 hr.

Al terminar tomaremos camino hacia Arizpe, 40min. donde visitaremos “El Roble”, empresa familiar con más de 60 años de antigüedad dedicada a elaborar pan de pulque con nuez. Aquí podremos comprar y probar esta delicia.

Duración aproximada 30 min.

Posteriormente tomaremos camino hacia Cuatro Ciénegas, 3hrs. 48min. para hospedarnos.

Día 2 Cuatro Ciénegas-Parras

Por la mañana visitaremos la reserva de la biosfera “Cuatro Ciénegas”, considerada como una de las regiones gipsófilas más importantes de Norteamérica, es uno de los lugares con mayor concentración de especies endémicas y se encuentra dentro del desierto coahuilense. Fue decretado por el gobierno federal como área natural, ya que en él existen peces, aves, reptiles, mamíferos.

Duración aproximada 4hrs.

Después visitaremos “Vinos Vitali” que ofrecen exquisitos vinos de tipo tinto dulce y seco, moscatel, generoso similar al oporto, y crema de aguardiente. Realizaremos una visita a sus viñedos y a su nueva fábrica, tendremos una cata o lección de maridaje y degustación gratuita.

Duración aproximada 2hrs.

Al finalizar tomaremos camino hacia Parras, 4hrs. 30min. donde nos hospedaremos.

Día 3 Parras

Por la mañana visitaremos “Casa Madero” productora de vino más antigua del país, con más de 400 años, visitaremos la vinícola y la Hacienda Casa Grande.

Duración aproximada 2hrs.

Después visitaremos “Bodegas Ferriño” donde conoceremos el viñedo, el molino, y los procesos de fermentación, reposo en barrica y embotellado del vino. También disfrutaremos de una cata de vino artesanal tipo italiano o comida maridaje.

Duración aproximada 2 hrs.

Continuaremos a “Dulces de tradición Doña Goyita” donde 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.

Duración aproximada 2hrs.

Al terminar visitaremos los “Dulces Regionales Chavez” que produce y distribuye los más deliciosos dulces de la región hechos a base de leche y nuez. En el taller que cuenta con instalaciones artesanales aprenderemos a elaborar dulces.

Duración aproximada 2 hrs.

Hospedaje en Parras

Día 4 Parras-Torreón

Por la mañana visitaremos la “Bodega Rivero González”, bodega productora de vino relativamente joven, que elabora bebidas de alta calidad con técnica totalmente artesanal.

Duración aproximada 2 hrs.

Al terminar tomaremos camino a Torreón, 2hrs. 30 min. donde al llegar visitaremos y comeremos en el “Canal de la Perla” 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. Aquí se realizan eventos gastronómicos a lo largo del año.

Duración aproximada 3hrs.

Posteriormente visitaremos el “Cristo de las Noas” y el “Centro Histórico”. Duración aproximada 3hrs.

Hospedaje en Torreón

Día 5 Torreón

Por la mañana visitaremos al “Grupo Lala” empresa de lácteos mejor conocida del país que compartirá 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.

Duración aproximada 3hrs.

Al terminar iremos a conocer el teatro Isauro Martínez, La Puerta de Torreón y el Museo de la Revolución. Duración aproximada 4hrs.

Al terminar podrá regresar a su destino por vía terrestre o aérea según sea el caso.