

LOS MIL SABORES DEL MOLE

Los Dulces Sabores de Antaño

Estados:
Puebla y Tlaxcala

Duración:
3 días / 2 noches
Puebla-Acatzingo-Chipilo-Cholula-Totolac-Tlaxcala

Día 1 Puebla-Acatzingo-Puebla

Por la mañana saldremos hacia Acatzingo, 44min. donde visitaremos “La Flor de Villanueva” empresa que exporta tuna blanca y roja a Europa, Estados Unidos y Canadá. Aquí tendremos la oportunidad de ver los diferentes tipos de preparación de este fruto. Duración 2 hrs.

Posteriormente regresaremos a la ciudad de Puebla y realizaremos el Taller de cocina “Sor Juana Inés de la Cruz” en el Mesón de la Sacristía, donde realizaremos platillos regionales con la asesoría del Chef. Duración aproximada 3hrs.

Al terminar iremos a conocer el “Mercado el Carmen”, es el lugar más reconocido por la preparación de sus Cemitas, uno de los platillos tradicionales mas conocidos de Puebla por lo que aquí comeremos y veremos la preparación de distintas variedades de este platillo regional. Duración aproximada 40min.

Después visitaremos el centro de la ciudad, su catedral y compraremos dulces típicos en la “Calle de Dulces Típicos”, 6 Oriente. Duración aproximada 1hr.30min.

Al finalizar iremos a “La Pasita” lugar que 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”. Duración libre.
Hospedaje en Puebla.

Día 2 Puebla-Chipilo-Cholula

Por la mañana desayunaremos en “El Mercado de los Sabores Poblanos” mercado donde se puede degustar la comida regional de Puebla. Duración aproximada 1hr.

Después saldremos con camino hacia Chipilo en el municipio de Atzompa, 30 min. donde al llegar visitaremos “Quesos Stefanoni” quesos de fina y firme textura, de magníficos sabores y aromas. Duración aproximada 1hr. Al terminar iremos hacia San Pedro Cholula, 11min. donde al llegar iremos a “El museo de la Sidra, Copa de Oro” donde se exhiben fotografías, documentos y objetos memorables, testigos de la historia de esta empresa. Duración aproximada 1hr.

Después de comer realizaremos un “Taller de Producción de Talavera” en Talavera la Reyna, artesanía mexicana de gran belleza y con denominación de origen. Donde veremos el proceso y podremos comprar este maravilloso recuerdo de Puebla. Duración aproximada 2hrs.

Posteriormente se recomienda visitar el centro de la ciudad en el tranvía turístico de Cholula, que te lleva a conocer Tonanzintla, Acatepec, la capilla real, el centro de la ciudad, la zona arqueológica, museo de sitio y la parroquia.

Para cenar probaremos los platillos típicos de la zona como la sopa cholulteca, cecina con rajas rojas y queso de canasta u orejas de elefante (Enorme tortilla con frijoles en su interior y salsas, queso y cebolla en su exterior) se sugieren los siguientes restaurantes: Plaza Santa Rosa, El Balcón, Kiosco de Cholula o Xochitl Calli. Duración libre.

Hospedaje en Cholula.

Día 3 Totolac-Tlaxcala

Por la mañana partiremos hacia Totolac en Tlaxcala, 50min. donde tomaremos un taller de “Pan de Fiesta”, especialidad de la comunidad Tlaxcalteca. Duración aproximada 3 hrs.

Después iremos hacia la ciudad de Tlaxcala, 10min. donde degustaremos comida tlaxcalteca en el restaurante “Los Portales”. Duración aproximada 1hr.

Terminando nos tomaremos unos pulques en la tradicional pulquería “Tía Yola”. Duración libre.

Si cuenta con más tiempo se sugiere visitar el centro de Tlaxcala. Al terminar podrá regresar a su destino.

LOS MIL SABORES DEL MOLE

Los Dulces Sabores de Antaño

Estados:
Puebla y Tlaxcala

Duración:
5 días / 4 noches
Puebla-Acatzingo-Chipilo-Cholula-San Pablo del Monte-
Totolac-Tlaxcala-Zacatlán-Nuevo Necaxa-Cuetzalán

Día 1 Puebla-Acatzingo-Puebla

Por la mañana saldremos hacia Acatzingo, 44min. donde visitaremos “La Flor de Villanueva” empresa que exporta tuna blanca y roja a Europa, Estados Unidos y Canadá. Aquí tendremos la oportunidad de ver los diferentes tipos de preparación de este fruto. Duración 2 hrs.

Posteriormente regresaremos a la ciudad de Puebla y realizaremos el Taller de cocina “Sor Juana Inés de la Cruz” en el Mesón de la Sacristía, donde realizaremos platillos regionales con la asesoría del Chef. Duración aproximada 3hrs.

Al terminar iremos a conocer el “Mercado el Carmen”, es el lugar más reconocido por la preparación de sus Cemitas, uno de los platillos tradicionales mas conocidos de Puebla por lo que aquí comeremos y veremos la preparación de distintas variedades de este platillo regional. Duración aproximada 40min.

Después visitaremos el centro de la ciudad, su catedral y compraremos dulces típicos en la “Calle de Dulces Típicos”, 6 Oriente. Duración aproximada 1hr.30min.

Al finalizar iremos a “La Pasita” lugar que 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”. Duración libre.
Hospedaje en Puebla.

Día 2 Puebla-Chipilo-Cholula

Por la mañana desayunaremos en “El Mercado de los Sabores Poblanos” mercado donde se puede degustar la comida regional de Puebla. Duración aproximada 1hr.

Después saldremos con camino hacia Chipilo en el municipio de Atzompa, 30 min. donde al llegar visitaremos “Quesos Stefanoni” quesos de fina y firme textura, de magníficos sabores y aromas. Duración aproximada 1hr. Al terminar iremos hacia San Pedro Cholula, 11min. donde al llegar iremos a “El museo de la Sidra, Copa de Oro” donde se exhiben fotografías, documentos y objetos memorables, testigos de la historia de esta empresa. Duración aproximada 1hr.

Después de comer realizaremos un “Taller de Producción de Talavera” en Talavera la Reyna, artesanía mexicana de gran belleza y con denominación de origen. Donde veremos el proceso y podremos comprar este maravilloso recuerdo de Puebla. Duración aproximada 2hrs.

Posteriormente se recomienda visitar el centro de la ciudad en el tranvía turístico de Cholula, que te lleva a conocer Tonanzintla, Acatepec, la capilla real, el centro de la ciudad, la zona arqueológica, museo de sitio y la parroquia.

Para cenar probaremos los platillos típicos de la zona como la sopa cholulteca, cecina con rajas rojas y queso de canasta u orejas de elefante (Enorme tortilla con frijoles en su interior y salsas, queso y cebolla en su exterior) se sugieren los siguientes restaurantes: Plaza Santa Rosa, El Balcón, Kiosco de Cholula o Xochitl Calli. Duración libre.

Hospedaje en Cholula.

Día 3 San Pablo del Monte-Tlaxcala-Totolac-Tlaxcala

Por la mañana partiremos hacia San Pablo del Monte en Tlaxcala, 30min. donde visitaremos la fábrica de talavera “La Corona”, y realizaremos platos, vasos y jarrones utilizando la antigua técnica de talavera. Duración aproximada 2 hrs.

Después iremos hacia la ciudad de Tlaxcala, 35min. donde degustaremos comida tlaxcalteca en el restaurante “Los Portales”. Duración aproximada 1hr.

Al terminar iremos hacia Totolac, Tlaxcala, 10min. donde tomaremos un taller de “Pan de Fiesta”, especialidad de la comunidad Tlaxcalteca. Duración aproximada 3 hrs.

Terminando regresaremos a la ciudad de Tlaxcala donde visitaremos el centro de la ciudad y nos tomaremos unos pulques en la tradicional pulquería “Tía Yola”. Duración libre.

Hospedaje en Tlaxcala.

Día 4 Tlaxcala-Zacatlán de las Manzanas-Nuevo Necaxa-Zacatlán

Por la mañana en Tlaxcala, tomaremos el taller de “Laguna de Barro Bruñido”, donde existe una gran variedad de artículos elaborados en barro bruñido y donde trabajaremos en la creación de algún vaso, plato, vasija o utensilio para la cocina. Duración 2hrs.

Posteriormente iremos hacia el pueblo mágico de Zacatlán de las Manzanas en Puebla, 1hr. 20min. donde al llegar visitaremos “El Proceso de Almacenamiento y Elaboración de La Sidra en “Bodegas Delicias”. Duración aproximada 1hr.

Después de comer partiremos hacia Nuevo Necaxa en el municipio de Juan Galindo. Puebla, 1hr. Ahí visitaremos a “Olivia Ruíz” empresa que cultiva uvas tanto roja como blanca en la sierra norte de Puebla. Son creadores del delicioso Vino Tinto Oliva Ruiz así como de jugo crudo y pasteurizado, además de mermeladas. Duración aproximada 2hrs.

Al terminar regresaremos a Zacatlán, 1hr. Donde se sugiere observar el espectáculo de luz y sonido que ofrece gratuitamente el museo del reloj “El Centenario” a las 21:00hrs, visitar el reloj floral, el templo franciscano, el mirador en la barranca y comprar pan casero relleno de queso (bizcocho tradicional de Zacatlán)

Hospedaje en Zacatlán.

Día 5 Zacatlán- Cuetzalán

Temprano saldremos hacia Cuetzalán, 2hrs. 30min. donde visitaremos un cafetal “Reserva Azul” en el cual conoceremos el proceso de producción del café. Duración aproximada 2hrs.

Posteriormente iremos a conocer “Cultivos de pimienta y arboles de canela”. Duración aproximada 1hr.

Terminando si dispone de tiempo, podrá visitar el pueblo mágico, comer en algún restaurante regional y comprar artesanías.

Al terminar podrá regresar a su destino por vía terrestre.