

sinaloa

en la ruta

“la mesa de la huerta

y el mar”



RUTAS
gastronómicas

Gastronomic Routes



La cocina mexicana fue nombrada durante el 2010 como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Este reconocimiento otorgado por la **UNESCO**, coloca a México en una excelente situación para potencializar su oferta turística y detonar a la gastronomía mexicana tradicional y contemporánea como un atractivo único y diferenciador.

Los invitamos a viajar por estas Rutas, que les permitirán sentir a México desde sus cocinas, sus ingredientes únicos, su campo, sus ciudades y su gente, con recorridos inolvidables y únicos, sustentados en la riqueza gastronómica.

La presente **Ruta Gastronómica** tiene como finalidad integrar a operadores y actividades, actores y acciones, en un espacio del territorio que vinculen al estado, municipios o pueblos en, y con la actividad turística, a partir de la riqueza gastronómica de su región, brindando la oportunidad de participar en una planificación ordenada y sustentable que dinamice la actividad económica, además de que permita identificar nuevas oportunidades para el sector empresarial.

La creación de esta Ruta Gastronómica ha sido posible gracias a la participación de una comunidad de empresarios comprometidos con el turismo y la gastronomía; así como a la suma de esfuerzos de la Secretaría de Turismo Federal, el Consejo de Promoción Turística de México, las Secretarías de Turismo estatal, Cámaras y Asociaciones ligadas a este quehacer, en el marco de la nominación de la Gastronomía Mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por parte de la **UNESCO**.



bienvenidos a sinaloa

“la mesa de la huerta y el mar”

La ruta gastronómica recorre los municipios de El Fuerte, Los Mochis, Culiacán, Cosalá y Mazatlán.

Hablar de Sinaloa es hablar de amor y respeto por las tradiciones, es enamorarse de sus playas, es sentirse en casa por la cálida hospitalidad de sus habitantes, es visitar sus vastos campos que producen y abastecen a la nación, justificando el sobrenombre del “granero de México”.

Sinaloa, es tradición, es cultura, es historia, es el lugar donde se mezcla la inmensidad del mar y sus playas con las altas montañas y vastos sembradíos que conviven con la tecnología y la industria, cuyas fuerzas unidas conforman una de las economías más fuertes de la república.



Extensión: 58 mil 328 km².
Clima: Máxima 36° C / mínima 10.5° C.
Población: 2 millones 767 mil 761 habitantes
Situación geográfica: Situado al noroeste del país.

“la mesa de la huerta y el mar”



Actividades recomendadas.



- Nuestra experiencia comienza en el Pueblo Mágico de El Fuerte, Sinaloa, donde visitaremos El Capomo, para apreciar la preparación y degustar los coricos y tortillas únicas de la región, todo ello amenizado por la danza del venado
- En Los Mochis tendremos un taller para la preparación de comida oriunda del municipio en el Instituto Culinario del Noroeste y conoceremos el Jardín Botánico para admirar las especies del estado
- Visitaremos el Ingenio Azucarero, empresa dedicada al cultivo, cosecha y elaboración del azúcar. En seguida recorreremos los Campos Leyson para apreciar la cosecha y proceso de recolección del tomate
- En el corredor gastronómico Bacurimi degustaremos exquisitos platillos regionales; también conoceremos las conservas de papaya típicas de la región producidas en la empresa El Rodeo, donde participaremos en su elaboración
- Por supuesto no hay que dejar de visitar la Isla del Farallón y las hermosas playas de los alrededores
- Cambiando de tesitura, conoceremos la planta de mariscos Los Arcos, nombre de la gran cadena nacional de restaurantes que surgió en Culiacán
- Podrás conocer el método utilizado por la empresa Pinsa para la pesca de atún
- La planta de Café El Marino, es un sitio para ilustrarse sobre la producción y comercialización de café y cerraremos con broche de oro al visitar el Parque Revolución y el Museo Regional
- Asiste al taller de tortillas hechas a mano en donde podrás sentir la textura y consistencia de la auténtica masa de maíz
- Complementa la vivencia de la gastronomía de Taxco con una visita a su Mercado de la Plata



Actividades y sitios de interés.



ATRATIVOS
TURÍSTICOS

El Fuerte

- Centro de Visitantes
- El Pochotal

Los Mochis

- Ingenio azucarero
- Pueblo Yoreme
- Instituto Culinario del Noroeste
- Casa Elina

Cosalá

- Conserva De Papaya
- Culiacán
- Campos Leyson
- Corredor gastronómico de Bacurimi
- Planta de mariscos Los Arcos

Mazatlán

- Lonja Pesquera
- Pinsa
- Café El Marino
- Veraneando
- Cocomex
- Onilikan



Actividades gastronómicas.



RESTAURANTES

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

CENTRO DE VISITANTES, LOS CAPOMOS

En este pueblo de indígenas mayoyoreme que conserva sus tradiciones étnicas conoceremos el trabajo artesanal de un grupo de mujeres conocido como Las alfareras de El Fuerte. Presenciamos una versión corta de la Danza del Venado, la más tradicional del pueblo. Degustaremos comidas tradicionales como el guacavaqui y la bebida típica que es el agua de pinole; comeremos las mejores tortillas de maíz caseras y unas galletas de este mismo grano.

Los Capomos, El Fuerte, Sinaloa. C.P. 81820

Contacto: SECTUR estatal

(669) 981 8883 al 87

culturayformacionturistica@hotmail.com

EL POCHOTAL PAN DE MUJER

En el ejido El Pochotal preparan el famoso “pan de mujer”, relleno de piloncillo o calabaza, además de muchos otros productos de harina de trigo, entre los que podremos destacar las empanadas rellenas de piloncillo, cajeta y calabaza, los famosos coricos de Sinaloa, cemitas y más. Además de poder comprar estas delicias podremos presenciar su singular horneado en hornos de piedra.

Ejido Pochotal, El Fuerte, Sinaloa,

C.P. 81820

(698) 1043 182/ (698) 1034 556

(698) 1043 182

Contacto: María del Rosario Flores

o María Salustina Urías López

INGENIO AZUCARERO

El ingenio azucarero fue fundado en el año 1901 y fue hasta mediados del siglo XX la principal actividad económica de Los Mochis; originalmente era el jardín botánico del fundador de la ciudad, Benjamín Johnston. Esta industria ha dado empleo a centenares de personas, en el campo, para la siembra y cosecha de caña así como en la fábrica para la elaboración del dulce. Aquí veremos el proceso de la caña para ser refinada y hacerla azúcar.

Prolongación v. Guerrero sur s/n, Los Mochis, Ahome, Sinaloa. C.P. 81200

(668) 816 2100

Contacto: Héctor de la Vega Castellanos

hvegac@calmsa.com.mx

PUEBLO INDIGENA MAYO-YOREME

Pueblo tradicional sinaloense, su nombre significa “la gente de la ribera”, pueblo que respeta la tradición. Con ellos conoceremos su forma de vida y su gastronomía, como el guacavaqui, platillo simbólico que se prepara con alimentos que la madre tierra les ofrece: lleva huesos de res, garbanzos, repollo, zanahoria, tomate, cebolla, calabacitas, ejotes, orégano y cebolla. Su bebida tradicional es el atole de harina con panocha (piloncillo).

Calle San Fernando núm.1958,

Fracc. Los Ángeles, Ahome, Sinaloa. C.P. 81295

(668) 1002 288 / (667) 7125 097

Contacto: Celia Guadalupe Montaña Flores

mundoyoreme@gmail.com



INSTITUTO CULINARIO DEL NOROESTE

Escuela de gastronomía especialista en seguir las tendencias gastronómicas y rescate de tradiciones sinaloenses. Aquí tomaremos un taller gastronómico para aprender la preparación de comida de la región, así como de los conocidos coricos, igualmente típicos. Blvd. Rosendo G. Castro núm. 680 Pte., Col. Americana, Los Mochis, Ahome, Sinaloa. C.P. 81200 (668) 8182 629
icnor.wordpress.com
Contacto: Elina Benítez Ibarra
icnor@live.com.mx

CASA ELINA

Sitio adecuado para visitar, degustar y adquirir productos de la gastronomía sinaloense: coricos, miel, pepitorias y otros. Encontrarás los ingredientes y utensilios para la realización de comida y repostería gourmet sinaloense. Blvd. Rosendo G. Castro No. 680 Pte., Col. Americana, Los Mochis, Ahome, Sinaloa. C.P. 81200 (668) 8182 629
Contacto: Elina Benítez Ibarra
casa_elina2@prodigy.net.mx

CONSERVAS EL RODEO

Empresa familiar con más de cuarenta años de tradición en la producción de conservas de frutas: calabaza, papaya, camote, mango. Aquí podrás ser partícipe de la preparación de las conservas, degustar y comprar productos del lugar. Domicilio conocido, Cosalá, Sinaloa, C.P. 80700
Contacto: Jesús Enrique Félix González
(696) 1045 690

AGRÍCOLA SAN ISIDRO DE CULIACÁN

Conocer y participar de la producción de la mermelada de berenjena, deshidratado de berenjena sabor dulce y sabor chile, así como una pulpita de berenjena de la marca Leyson es el objeto de esta visita. Son productos naturales, ricos en fibra, no contienen colorantes. Disfrutarás de una visita a los sembradíos a cielo abierto, en malla sombra e invernaderos. Km. 13.5 de la Carretera 20. Navolato, Sinaloa. C.P. 80379 (667) 7172 984 www.asic.com.mx
Contacto: Magdalena Leyson Stamatopulos
mleyson@hotmail.com

CORREDOR GASTRONÓMICO BACURIMI

Es uno de los muchos atractivos turísticos del municipio de Culiacán, donde hay una serie de restaurantes de comida tradicional mexicana en los cuales disfrutaremos de la gastronomía del estado, sus sabores, sus aromas y todos los encantos que ofrece al mundo. Restaurante "La Chuparrosa" Km 3 de la carretera a Culiacancito, Culiacán, Sinaloa. (667) 729 7810 www.lachuparrosa.com
Contacto: SECTUR estatal
(669) 981 8883 al 87
culturayformacionturistica@hotmail.com

MARISCOS CONGELADOS LOS ARCOS

Visitaremos la planta de almacén y distribución de mariscos de Los Arcos, cadena restaurantera mundialmente conocida por la calidad de sus pescados y mariscos, que tiene sucursales en Mazatlán, Guadalajara, León, México, Toluca, Monterrey, Ciudad Juárez, Mexicali, Tijuana y en San Diego, California. Blvd. Xicoténcatl y Lago de Cuitzeo, Col. Las Quintas, Culiacán, Sinaloa. C.P. 80060 (667) 7138 355 www.grupolosarcos.com
Contacto: Heriberto López culiacan@grupolosarcos.com



LONJA PESQUERA DE LA ISLA DE PIEDRA

Es una Asociación Civil que se dedica a la compra y venta de especies marítimas, con el principal objetivo de comercializar el pescado para que sus socios obtengan mejores condiciones económicas. Conoceremos el proceso de captura de pescados y mariscos que se consumen en la región así como el proceso para mantener la materia prima en excelentes condiciones para su comercialización.

Calle Principal s/n, Isla de la Piedra, Mazatlán, Sinaloa.

C.P. 82267 (669) 9819 504

Contacto: Jesús Bernardo Osuna Sánchez

bernardo_38@hotmail.com

VERANEANDO

Como parte del esparcimiento de la ruta, podrás involucrarte en actividades ecoturísticas como temazcal, descenso en río, tirolesa y paseo a caballo; el recorrido incluye la transportación, la comida autóctona y el equipo requerido.

Km. 28 de la Carretera al Recodo,

Mazatlán, Sinaloa.

(669) 9880 425

veraneandoadventure.com/espa%C3%B1ol

Contacto: Denisse Arámburo Herrera

veraneandoadventure@hotmail.com

CAFÉ EL MARINO

Empresa fabricante, comercializadora y exportadora de los productos que ella misma industrializa como el café verde, el 100% puro tostado y molido, el que lleva azúcar añadida y el café instantáneo. En esta planta conocerás el proceso de manufactura del café.

Km. 1192 de la Carretera Internacional

al Sur, Mazatlán, Sinaloa. C.P. 82180 (669) 9801 878

www.cafemarino.com.mx

Contacto: Efraín Noriega Peraza efrain@cafemarino.com.mx

ONILIKAN

Empresa sinaloense situada en Mazatlán que elabora licores y aguardientes artesanales 100% naturales.

Sus instalaciones están especialmente diseñadas para ofrecer tours en donde la gente pueda ver el proceso completo de la elaboración de los productos, desde la destilación hasta el embotellamiento.

Horario: Lunes a viernes, 8:30 a 17:30 h;

sábados, 9: 00 a 14:00 h. Cierra los domingos.

Av. Playa Gaviotas núm. 505, local 1, Zona Dorada,

Mazatlán, Sinaloa

(699) 668 2370 / (669) 9135 5038 www.onilikan.com

Contacto: María Victoria Campos Quiñones

PINSA

El Grupo Pinsa es uno más importantes de América dentro de la industria atunera; está conformado por tres empresas: PINSA, Pesca Azteca y Mazindustrial.

Pinsa, la procesadora y comercializadora del grupo, cuenta con trece líneas de producción, frigoríficos para almacenamiento de materia prima y almacenes de producto terminado para dos millones de cajas de atún enlatado. Aquí podremos ver el proceso que se lleva a cabo para la crianza, captura, limpieza, proceso y comercialización del atún.

Av. Puerto de Mazatlán núm. 406, Parque Industrial

Alfredo V. Bonfil, Mazatlán, Sinaloa. CP 82050

(669) 9825 210 www.pinsa.com

Contacto: SECTUR estatal (669) 981 8883 al 87

culturayformacionturistica@hotmail.com



Actividades turísticas.



Mazatlán

- Plaza Machado
- Centro Histórico de Mazatlán
- Museo Arqueológico
- Acuario de Mazatlán
- Isla de la Piedra

Los Mochis

- Isla El Farallón
- Playa Maviri (Topolobampo)
- Museo El Fuerte
- Cueva de los Murciélagos (Topolobampo)
- Parque Sinaloa

Culiacán

- Jardín Botánico
- Parque Revolución
- Museo Regional
- El Pitón

Cosalá

- Balnearios

El Fuerte

- El Fuerte Montesclaros
- Museo Municipal de Tehueco



A photograph of a traditional living room. The room features a large, patterned rug on a green tiled floor. In the center, there is a glass coffee table with a metal frame, holding a book and some papers. To the right, a large, curved wicker sofa is upholstered with white cushions. In the foreground, a matching wicker ottoman also holds a book. To the left, a smaller wicker chair is visible. In the background, a wooden bench with white cushions sits against a white wall. A small table with a bird sculpture on top is positioned near the bench. The room has arched doorways and windows with wooden frames and decorative elements. A potted plant is on the left side. The overall atmosphere is warm and traditional.

Recursos turísticos.

LUGARES A VISITAR

- Plaza Machado Av. Benito Juárez esquina Gabriel Leyva, Mazatlán
- Isla del Farallón 27 km mar adentro desde el puertode Los Mochis, donde se contratan los servicios de lanchas rápidas y ligeras
- Jardín Botánico En la ciudad de Los Mochis, municipio de Ahome
- Playa Maviri A 6 km del puerto de Topolobampo y a 20 minutos de Los Mochis
- Centro histórico de Mazatlán Mazatlán
- Parque Revolución Francisco Villa, Primer Cuadro, Culiacán de Rosales, Sinaloa

MUSEOS

- Museo Arqueológico Sixto .Osuna núm. 76, Mazatlán. Tel. (669) 985 3502.
Horario: Martes a domingo, 10:00 a 18:00 h
- Museo Regional del Valle del Fuerte Antonio Rosales y Álvaro Obregón s/n, Centro, El Fuerte, Ahome. Tel. (668) 812 4692.
Horario: Lunes a viernes, 9:00 a 15:00h y 17:00 a 20:00h;
Sábados de 10:00 a 17:00h
- Museo Regional Rafael Buelna esq. Guerrero, Centro Cívico Constitución, Centro, Culiacán.
Tel. (667) 715 5541. Horario: Martes a sábado de 9:30 a 17 h; domingo de 10 a 14h
Entrada libre

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Carnaval .Febrero, Mazatlán
- Baile de año nuevo Enero, El Fuerte
- Feria ganadera 18 de noviembre al 5 de diciembre, sin fecha fija. Culiacán, Sinaloa.
- Día de la Marina Mayo en Ahome; junio 19 en Culiacán
- Fiesta del marino Junio en las playas de Teacapan, Mazatlán, Sinaloa.



A close-up photograph of a white plate featuring a stack of three large, golden-brown grilled shrimp. The shrimp are resting on a thick, vibrant green sauce. To the right of the shrimp stack, there are garnishes including fresh green herbs and thin slices of red chili peppers. The background is slightly blurred, showing a green surface and a small bowl of dark sauce.

Recursos gastronómicos.



ATRATIVOS
TURÍSTICOS

- CAMARÓN
- JITOMATE
- MARLIN
- AGUACHILE
- PESCADILLAS
- CEVICHE
- CHILORIO
- COLACHE



A photograph of a tropical beach at sunset. The sky is a mix of soft pinks, oranges, and blues, with scattered clouds. In the foreground, the dark silhouettes of numerous palm trees are visible against the bright, low sun. A semi-transparent white rectangular box is centered horizontally across the middle of the image, containing the text "Hoteles y restaurantes." in a white, sans-serif font.

Hoteles y restaurantes.

HOTELES PREMIUM EN EL FUERTE

Posada del Hidalgo

Hidalgo núm.101, Centro,
El Fuerte, Sinaloa. C.P. 81820
(698) 8931 194
www.hotelposadadelhidalgo.com

Torres del Fuerte

Rodolfo G. Robles núm.102, El Fuerte,
Sinaloa. CP 81820
(698) 8931 975 / (698) 8931 974 www.hotelesstorres.com

Hacienda Palma Sola

Km. 1 de la Carretera El Fuerte – Carrizo,
El Fuerte, Sinaloa. (698) 8931 940
www.hotelhaciendapalmasola.com
hpalmasola@hotmail.com

El Fuerte

Montesclaros núm.37,
El Fuerte, Sinaloa.
(698) 8930 226
www.hotelelfuerte.com.mx
hotelfte@prodigy.net.mx

Santa Anita

Leyva e Hidalgo s/n,
Centro, Los Mochis, Ahome.
C.P. 81200 (668) 8167 046
www.santaanitahotel.com
reservaciones@hotelesbalderrama.com

La Isla

Domicilio conocido s/n. El Maviri-Topolobampo,
frente a la sindicatura de Topolobampo,
Topolobampo, Ahome.
C.P. 81370 (668) 1448 468
laislarestaurant@hotmail.com

El Rajá (Hotel Taj-Mahal)

Av. Álvaro Obregón núm. 400 Ote.,
Los Mochis, Ahome.
(668) 8187 095
www.hoteltaj-mahal.com
reservaciones@hoteltaj-mahal.com

La Molienda (Hotel Best Western)

Av. Álvaro Obregón núm. 691 Pte.,
Los Mochis, Ahome.
C.P. 81200 (668) 8163 000
www.bestwestern.com.mx

Palatium (Hotel Corintios)

Av. Álvaro Obregón núm. 580 Pte.,
Centro, Los Mochis, Ahome.
C.P. 81200 (668) 8182 300
www.hotelcorintios.com
reservaciones@hotelcorintios.com

HOTELES PREMIUM EN COSALÁ

Quinta Minera

Miguel Hidalgo núm. 92,
entre Rosales y Arroyo Grande,
Cosalá, Sinaloa. CP 80700
(696) 9650 170
www.hotel-quintaminera.com

Real del Conde

Calle Rosales núm. 6,
Centro, Cosalá, Sinaloa.
(696) 9650 006
hotelrealdelconde@hotmail.com

RESTAURANTES PREMIUM EN COSALÁ

Sazón Real Doña Tichi

Hidalgo núm. 64,
Centro, Cosalá. CP 80700
(696) 9650 174
sanate_8@hotmail.com

El Portal de los Mineros

Miguel Hidalgo núm. 92,
entre Rosales y Arroyo Grande,
Cosalá. CP 80700
(696) 9650 170
www.hotel-quintaminera.com

El Merendero

Arteaga núm. 5,
Centro, Cosalá. CP 80700
(696) 9650 236
restaurantmerendero@hotmail.com

HOTELES PREMIUM EN CULIACÁN

Lucerna

Bld. Diego Valadés Ríos,
Desarrollo Urbano Tres Ríos,
Culiacán, Sinaloa. C.P. 80020
(667) 7590 000
www.hoteleslucerna.com.mx

San Luis Linda Vista

Av. Álvaro Obregón y Río Sinaloa núm.1,
Col. Guadalupe, Culiacán, Sinaloa.
C.P. 80220 (667) 7592 000
www.hotelsanluislindavista.com

Executivo

Bld. Francisco I. Madero esq.
Álvaro Obregón, Centro,
Culiacán, Sinaloa. CP 80000
(667) 7139 300
www.executivo.com.mx

San Marcos

Av. Álvaro Obregón núm. 51 Nte.,
Culiacán, Sinaloa. CP 80000
(667) 7520 470
www.sanmarcos.com.mx

La Bohemia

Constitución núm. 511, Centro Histórico,
Plazuela Machado, Mazatlán. CP 82000
(669) 1360 866
labohemia511@hotmail.com

Carlos & Lucía

Av. Camarón Sábalo núm. 2000,
Mazatlán. CP 82110
(669) 9135 677
lucialleras@yahoo.com.mx

Puerto Azul

Paseo Claussen núm.46 A,
Mazatlán. CP 82000
(669) 9101 060
gte.puertoazul@hotmail.com

Playa Bruja Mr. Lionso

Av. Camarón Sábalo s/n,
Zona Cerritos, Mazatlán.
C.P. 82100 (669) 9880 425
www.playabrujamrlionso.com

OPERADORES DE RUTAS GASTRONÓMICAS

HUELLAS DE MÉXICO

Teléfono: (442) 384 943

E mail: reservaciones@huellasdemexico.mx

Web: www.huellasdemexico.mx

MEXITOURS

Teléfono: (55) 5583 5533

Email: onlinerreservations@mexitours.com.mx

mexitours@mexitours.com.mx

Web: www.mexitours.com.mx

TIP TOURS OPERADOR & DMC

Teléfono: (222) 230 14 38, 248 55 80 y 248 54 92

E mail: tiptours@tiptours.com.mx

ventas@tiptours.com.mx

Web: www.tiptours.com.mx

MEX INCA TRAVEL

Teléfono: (55) 4335 0514 al 17

Y 01 800 087 3640

Web: www.mexxico.travel

MEXCORP OPERADORA

Teléfono: (55) 5207 0601 y 5514 6159

E mail: info@mcorp.com.mx

Web: mcorp.com.mx

VIAJES DE GALA

Teléfono: (55) 5250 4201 y 5545 7761

E mail: execut@vdegalatours.com.mx /

ventas@vdegalatours.com.mx /

mktg@vdegalatours.com.mx

Web: www.vdegalatours.com.mx

TURISMO MAYORISTA PREMIER

Teléfono 00 52 55 54480530

y 54480500 Ext. 22

E-mail junior.hdz@tmpremier.travel

y gabriel.badillo@tmpremier.travel

KETZALTOURS

Teléfono 00 52 55 55530909 y 55534242

E-mail renerdz@ketzaltour.com.mx

y sandra.garcia@ketzaltour.com.mx

AVIAMEX

Teléfono 00 52 55 57052072 y 57054105

E-mail chuchoaviamex@prodigy.net.mx

abelardo@aviamex.com.mx

y maluaviamex@prodigy.net.mx

JULIA TOURS

Teléfono 00 52 55 55144300 y 52085603

E-mail agarcia@juliatours.com.mx

**Secretaría de Turismo
Estatad Mazatlán**

(669) 981 8883

**Secretaría de Turismo
Estatad Culiacán**

(667) 758 7000

**Policía y radio patrullas
080**

**Emergencias
066**

**Ángeles Verdes
078**

**Cruz Roja Mexicana
065**

**Ministerio Público Turístico
(669) 914 3222**

Visita Sinaloa.

