



MÉXICO

—RUTA MÁGICA—

Tehuamixtle

SECRETO DEL PACÍFICO

SWIFT

BOOSTER GREEN



¡COTÍZALO YA!
222 118 3909



SUZUKI ANGELÓPOLIS

DIRECTORIO

Director General

José Alfonso González Téllez

Directora Administrativa

Lucía Gabriela Fernández Aguilar

Directora Editorial

María Fernanda Meneses Herrera

Director de Arte y Diseño

Omar A. Sánchez Jiménez

Editor

Raúl R. de la Rosa

Reportero

David Nahum Olmos Hernández

Multimedia

J. Juan Salcedo Pérez

Community Manager

Guadalupe Minutti Pérez

Departamento TI

David Orlando Tejeda Santos

Jefatura de Logística

Héctor Morales Fuentes

Foto de Portada

VIAJALISCOMX

MÉXICO RUTA MÁGICA

México Ruta Mágica® es una publicación mensual de Servicios Integrales Dalra S. A. de C. V. 15 Sur 7932, colonia San José Mayorazgo, Puebla, Puebla. C. P. 72450. Teléfono 221 119 4133. Año 7, No. 92-febrero de 2026. Responsable de la publicación: José Alfonso González Téllez. Los artículos son responsabilidad única y exclusiva de los autores. Prohibida su reproducción total o parcial sin previa autorización y por escrito de los editores. El contenido de los artículos no refleja necesariamente la opinión de los editores. Certificado de licitud de contenido en trámite. Certificado de reserva de derecho al uso exclusivo del título en trámite. Pre-prensa digital e impresión: Impresos Diego • Privada 37 Norte 211, col. Amor, Puebla, Puebla. C. P. 72140 Ninguno de los colaboradores ostenta relación laboral con México Ruta Mágica, a menos que se indique lo contrario.



22 119 4133

mxrutamagica@gmail.com

www.mexicorutamagica.mx



Opinión

EN VOZ DE... ADALBERTO FÜGUEMANN

SUGERENCIAS PARA
ASISTIR A UNA FERIA
MUNDIAL DE TURISMO

10

EN VOZ DE... IAN POOT FRANCO

SAFARIS HUMANOS: TURISMO
DE HORROR QUE NO
DEBERÍAMOS OLVIDAR

20

EN VOZ DE... FERNANDA MENESES

LOS DESTINOS
FAVORITOS DE LOS
VIAJEROS PARA VISITAR
EN 2026

30

EN VOZ DE... ANDREA SÁNCHEZ

PLETATAMAL: LA OFRENDA
CEREMONIAL DEL DÍA DE
MUERTOS

36

EN VOZ DE... FERNANDO TORRES

A FUEGO
LENTO

44

46

NOCTURISMO RUTAS ESTELARES

22



moda!
CON
CHECKLIST
VIAJERA

Off-White™



24

EDITORIAL

México no se resume en 32 estados, porque también vive en los caminos que nadie presume, en las historias que no caben en un mapa y en esas rutas salvajes que nos enseñaron a mirar distinto. Hoy, en **nuestro 8° aniversario**, celebramos cada paso que nos trajo hasta aquí: la ruta perdida que terminó siendo hallazgo, la crónica de una mochila cansada que cargó sueños, desvelos y amaneceres, y la certeza de que viajar es volver a sentir. **Gracias por acompañarnos en esta película que no se filma con cámaras, sino con el corazón.**

Volviendo a los contenidos de nuestra edición de febrero, como ya saben, en el **podcast De Ruta Con... de México Ruta Mágica**, conversamos con voces que entienden el turismo como una experiencia que se vive con los pies en la tierra y el corazón abierto. **Cristopher Mora, director de Turismo, Arte y Cultura de Tlatlauquitepec**, reafirma que los destinos con raíces profundas y vocación comunitaria conectan mejor con el viajero actual. Esta charla nos enseñó que viajar hoy es escuchar, respetar y dejarse transformar por los lugares y su gente.

Finca Robles Condesa se integra al pulso de la calle **Tamaulipas en la colonia Condesa, en Ciudad de México**, como un refugio íntimo donde el mezcal marca el ritmo. Con raíces oaxaqueñas de cuatro generaciones, el espacio ofrece una cuidada selección de etiquetas y catas que invitan a conocer el destilado desde su origen. Su barra y ambiente cercano convierten cada visita en una pausa consciente dentro de la ruta urbana. Porque también se viaja a través de los sabores.

En un mundo dominado por la luz artificial, **el nocturismo** surge como una invitación a redescubrir el cielo estrellado y viajar después del atardecer. Esta tendencia transforma la noche en experiencia: silencio, contemplación y conexión con la naturaleza. **En México y en el mundo**, destinos con cielos protegidos nos recuerdan que mirar hacia arriba también es una forma de viajar.

Teúl de González Ortega invita a caminar sin prisa entre calles empedradas, arquitectura de cantera y una calma que se siente en el aire. Su esencia vive en la tradición artesanal, la historia ancestral del **Cerro del Teúl** y una profunda cultura mezcalera. Entre museos, santuarios y paisajes naturales, este **Pueblo Mágico de Zacatecas** conecta pasado y presente con autenticidad. Un destino para disfrutar con todos los sentidos.

Tampoco pueden perderse nuestras secciones de **Coctelería y Moda!**, donde la creatividad personal transforma industrias: desde **Chomp Chums**, un espacio gastronómico que convierte el antojo en experiencia compartida, hasta **Off-White**, la firma que llevó el streetwear al terreno del lujo contemporáneo. Ambos proyectos nacen de una visión clara y disruptiva, demostrando cómo el estilo, el diseño y la identidad se viven y se saborean.

Sigue leyendo y déjate llevar por las historias que hacen de **México** un destino que siempre sorprende

¿ALGUIEN DIJO MEZCAL?

FINCA ROBLES

LA CONDESA, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, TIENE BARES PARA
TODOS LOS GUSTOS, PERO A VECES FALTA NOVEDAD. Y
COMO SI FINCA ROBLES LO SUPIERA, PROPONE UN ESPACIO
PEQUEÑO Y ACOGEDOR, DONDE EL MEZCAL SE ENTIENDE SIN
COMPLICACIONES

POR DANTE ROJAS PEDRIZCO
FOTO: FINCA ROBLES

48% Alc. Vol.

CONT. NET. 750ml



Mezcal Ancestral

Joven

100% Agave

Agave angustifolia (Espadín)



FINCA ROBLES OFRECE UN ESPACIO PARA 80 PERSONAS APROXIMADAMENTE

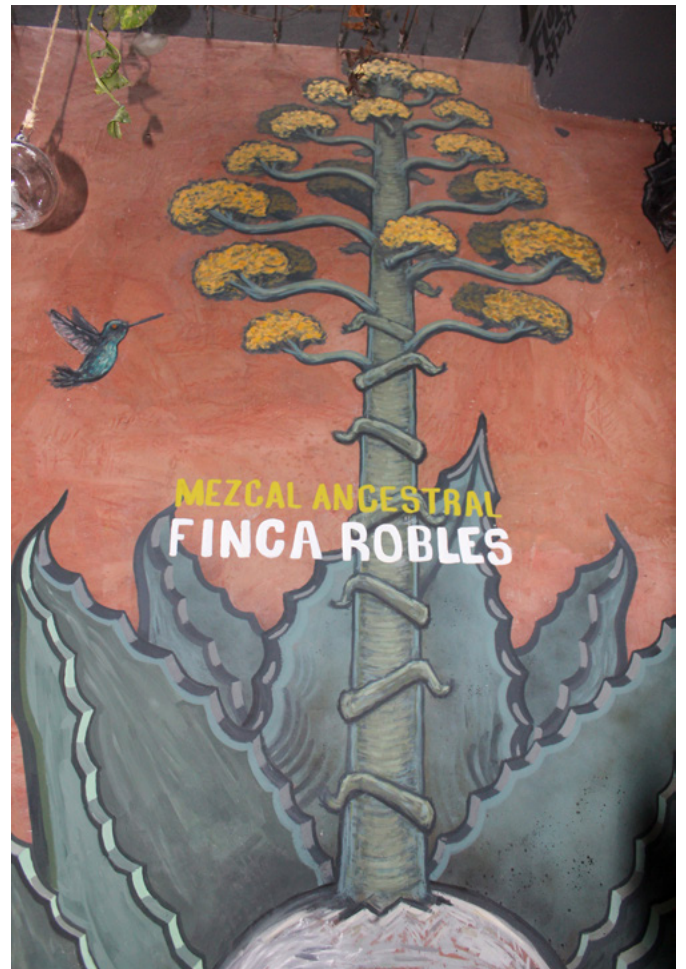
Finca Robles se asoma en la calle Tamaulipas, una de las rutas urbanas con mayor pulso en la Condesa, en la Ciudad de México, donde huele a café recién molido y a sabores de cocina de barrio, que mezclan especias suaves y guiños salados. En este corredor de restaurantes, bares y planes infinitos, el lugar se convierte en un refugio versátil: ideal para una salida serena entre semana, para una noche que quieres que se alargue o como una escala luminosa dentro de cualquier ruta nocturna.

Raíces oaxaqueñas en la Condesa

El espacio, con capacidad para unas 80 personas, tiene el encanto de lo íntimo. Es angosto y alargado, diseñado para conservar la conversación y la cercanía. Las mesas comunales y la barra —que exhibe con orgullo su colección de etiquetas— dibujan un escenario perfecto para descubrir sabores, mirar pasar la vida a través de un buen trago y sentir el pulso auténtico de la Condesa.

El mezcal Finca Robles nace en Villa Sola de Vega, Oaxaca, región reconocida por su producción mezcalera (cocción bajo tierra y destilación en barro), un proceso que la familia Robles ha mantenido por cuatro generaciones. En la Ciudad de México, llevan siete años operando en Mercado Roma, y decidieron abrir esta nueva sucursal.

Para quienes buscan aprender lo básico del mezcal, Adair Robles, dueño del lugar, nos explica que un buen mezcal debe verse cristalino, sin residuos ajenos al maguey; debe oler a maguey, no a alcohol, y el primer trago no tendría que quemar en exceso si está equilibrado. Esa información, simple pero útil, marca la diferencia cuando estás eligiendo qué pedir en Finca Robles u otro espacio.



LA FAMILIA ROBLES TRAJÓ SU HERENCIA MEZCALERA OAXAQUEÑA A CIUDAD DE MÉXICO



DEGUSTA EXQUISITA MEZCALERÍA ENTRE AROMAS AHUMADOS Y SABORES DE ORIGEN



DESCUBRE EL CARÁCTER DEL AGAVE OAXAQUEÑO EN CADA SORBO



VIVE DIVERTIDAS NOCHES EN COMPAÑÍA DE TUS AMIGOS



DISFRUTA DE MÚSICA EN VIVO



COMPARTE UN BUEN MEZCAL OAXAQUEÑO CON TU MEDIA NARANJA

La barra de mezcal que invita a quedarse

La barra tiene más de 20 etiquetas de diferentes regiones, incluyendo variedades como espadín, tobalá, jabalí, tepeztate y ensambles. También realizan catas sensoriales para comparar diferentes tipos de mezcal sin necesidad de moverse por todo el país, ayudando al comensal a saborear las diferencias según el ma-guey y el clima.

Para quienes prefieren cocteles, la carta es amplia y los precios van de 220 a 240 pesos. Opciones como el Mezcal Mule, el Santana o el Papu Papu funcionan bien para quienes buscan algo más ligero o simplemente quieren un trago diferente.

Finca Robles es una opción versátil para aquellos que quieran una introducción rápida a este destilado. Además, próximamente Finca Robles Condesa se expandirá para ofrecer un corredor gastronómico con comida internacional.

Finca Robles Condesa combina tres elementos que no siempre se encuentran juntos: variedad real de mezcales, ubicación accesible y un ambiente que realza la experiencia.

Porque viajar no es solo llegar: es disfrutar cada paso del camino.

20

► **ETIQUETAS DE MEZCAL DE DIFERENTES REGIONES ENCON- TRARÁS EN FINCA ROBLES CONDESA**

QUÉ SABER

► **FINCA ROBLES CONDESA**. ESTÁ EN AV. TAMAULIPAS 136, COL. HIPÓDROMO CONDESA

► **HORARIOS:** DE LUNES A MIÉRCOLES, DE 14:00 A 23:00 HORAS, Y DE JUEVES A DOMINGO, DE 14:00 A 2:00 HORAS

► **LOS TASTING DE MEZCAL GRUPALES SON HASTA PARA 15 PERSONAS**

► **ALGUNOS TRAGOS DE LA CARTA CUESTAN ENTRE 220 Y 240 PESOS**



TURISMO SIN FRONTERAS

POR ADALBERTO
ENRIQUE
FÜGUEMANN
Y LÓPEZ

SUGERENCIAS PARA ASISTIR A UNA FERIA MUNDIAL DE TURISMO

**UNA FERIA INTERNACIONAL NO
DEBE SER UN PRETEXTO PARA
PASEAR NI PARA JUSTIFICAR
PRESUPUESTOS SIN RESULTADOS**

ADALBERTO ENRIQUE
FÜGUEMANN LÓPEZ
ECONOMISTA ESPECIALIZADO EN
ALTA DIRECCIÓN, EXPERTO EN
TURISMO
CONFERENCISTA A NIVEL
NACIONAL E INTERNACIONAL
EXDIRECTIVO DEL FONDO
NACIONAL DE FOMENTO AL
TURISMO
AUTOR DEL LIBRO "FORJANDO
DESTINOS TURÍSTICOS EXITOSOS"
Y COAUTOR DE "FONATUR 35
AÑOS: ÚNICA HISTORIA NARRADA
POR SUS FUNDADORES Y
PROTAGONISTAS"

X: @AFUGUEM
FACEBOOK: ADALBERTO ENRIQUE
FÜGUEMANN LOPEZ

Asistir a una feria internacional de turismo puede representar una gran oportunidad profesional, empresarial y generadora de inversiones o de turistas, pero también un riesgo si no se prepara adecuadamente. Estos eventos suelen concentrar a miles de participantes de distintos países, instituciones públicas, operadores, aerolíneas y destinos turísticos. A continuación, se ofrecen recomendaciones puntuales para aprovechar la experiencia al máximo.

FITUR es la feria internacional de turismo más importante del mundo para mercados emisores y receptivos, donde se reúnen miles de empresas, destinos y profesionales del sector para intercambiar tendencias, productos y oportunidades de negocio.

Reúne a más de 10 mil empresas de 160 países y constituye un espacio de contacto global para la industria. Incluye tanto actividades B2B profesionales como eventos abiertos al público general de visitantes interesados en turismo (la edición 2026 se celebró los días 21-25 enero).

Tradicionalmente, asisten representantes institucionales y particulares de la mayoría de los estados denominados "turísticos", generan infinidad de "reuniones de negocios" que se quedan en mera estadística. Tres meses después se está pensando en la siguiente feria (Milán, Frankfurt, Shanghai, etc.) pero no se reflejan los resultados del primer evento, situación que se repetirá secularmente año con año.

No existe un mecanismo evaluador de logros y objetivos de estos eventos que, muchas veces, se convierten en verdaderos paseos turístico-gastronómicos para los recurrentes o neófitos asistentes.

El componente de feria no es un simple paseo, está diseñado para generar negocios, exposición de destinos y relaciones comerciales. ¿Qué hacer para alcanzar estos propósitos?, expertos en tu-

rismo de la OMT y de la WTTC (presidido por la mexicana Gloria Guevara Manzo), sugieren lineamientos específicos para hacer que la presencia de las naciones y sus regiones alcancen resultados cuantitativos y cualitativos.

Así, proponen que antes de la Feria se establezcan objetivos claros: ¿Va a promocionar un destino, buscar alianzas, o explorar nuevas tecnologías turísticas? Igualmente, señalan la bondad de solicitar reuniones con antelación, utilizando las plataformas oficiales de citas previas.

Es importante también preparar material visual y tarjetas de presentación en varios idiomas. No es suficiente llevar una muestra de platillos típicos de cada región que congregan gente, pero no generan turistas ni inversiones.

Y, aprovechando la presencia del representante turístico en los consulados de países anfitriones, se requiere verificar requisitos sanitarios, logísticos y legales para participar. Como se ha señalado, señalan los expertos, es necesario documentar todo, tomar nota de los contactos clave, ideas y acuerdos y, lo que casi siempre falla por "compromisos ineludibles", ser puntual y profesional, respetar horarios y tiempos asignados para citas, evitar reuniones sociales que distraigan del objetivo profesional. Recordamos a un Director del FONATUR que canceló una cita con inversionistas hoteleros porque jugaba el Real Madrid contra Barcelona.

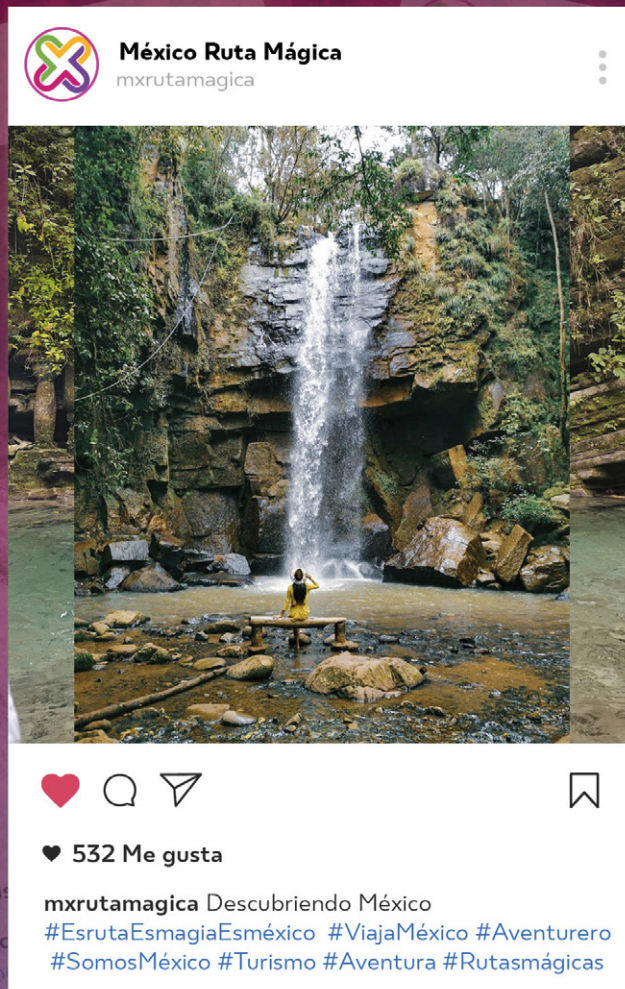
También es muy importante observar las tendencias globales y compararlas con la realidad del país y del estado que representan. Innovación es el nombre del juego.

Pero viene lo bueno, lo que (casi) nunca se hace, después de la Feria hay que dar seguimiento inmediato a los contactos clave con correos personalizados, no presumir que se estuvo en Madrid y próximamente se asistirá a Milán. Hay que generar un tablero de control que evalúe resultados, ¿Cuántas reuniones se tradujeron en acuerdos efectivos?

El máximo generalista del ramo debe de crear reportes para su institución y retroalimentar a sus equipos y, entonces sí, planificar la participación futura en función del retorno observado.

Una feria internacional no debe ser un pretexto para pasear ni para justificar presupuestos sin resultados. La clave está en el seguimiento y en traducir las reuniones de negocios en acciones concretas para el turismo. Sería bueno que en el próximo mes de julio se evaluarán los resultados reales de la FITUR de enero en cada estado participante.

¡Vive una aventura!



Visita nuestra web y redes sociales

MÉXICO
— RUTA · MÁGICA —



www.mexicorutamagica.mx





TEÚL

ENCANTO ANCESTRAL

PASEA POR TEÚL DE GONZÁLEZ ORTEGA, UN PUEBLO
MÁGICO DE ZACATECAS CON ARQUITECTURA COLONIAL,
TRADICIONES MILENARIAS Y PAISAJES DE AGAVE AZUL.
UN DESTINO QUE INVITA A EXPLORAR CADA CALLE,
SABOR E HISTORIA CON CALMA Y ASOMBRO



POR MÉXICO RUTA MÁGICA

FOTO: SECRETARÍA DE TURISMO DEL ESTADO DE ZACATECAS

Si caminamos por Teúl, notamos cómo la luz se filtra entre las gárgolas de cantera de las iglesias y las casonas coloridas, y el aire fresco nos acaricia mientras las sombras de los naranjos nos invitan a hacer una pausa. Cada rincón tiene algo especial que contar. Las calles empedradas nos conectan con el pasado y, al mismo tiempo, nos dan la bienvenida a una experiencia moderna y relajada. Aquí, el clima templado hace que los paseos sean simplemente perfectos y la paz del lugar te anima a perderte sin prisa entre la belleza zacatecana.

El alma artesanal de Teúl

En Teúl, la tradición artesanal se vive y se respira. Las manos locales crean verdaderas obras de arte que narran historias de generaciones pasadas. Las máscaras de pino y copal, utilizadas por los danzantes conocidos como "los morenos" durante las fiestas del Día de la Santa Cruz, son una de las expresiones más auténticas de este pueblo. Estas máscaras, creadas con esmero y pasión, parecen cobrar vida cuando las ves en el rostro de los danzantes que salen a las calles en el mes de mayo.

Y si eres amante de las artesanías, no puedes dejar de admirar los rebozos deshilados, fabricados con paciencia y habilidad. El barro también tiene su lugar en el corazón de Teúl: las macetas y cántaros de barro cocido cuentan historias de la tierra que, con cada pieza, se van transmitiendo de generación en gene-



ENTRADA AL MUSEO MUNICIPAL



EL FAMOSO CALLEJÓN DE LAS TROMPADAS



KIOSCO UBICADO EN LA PLAZA PRINCIPAL DE TEÚL



LA ZONA ARQUEOLÓGICA DEL TEÚL SE UBICA EN LA CIMA DE UN CERRO, CON UNA VISTA ESTRATÉGICA QUE PERMITÍA CONTROL TERRITORIAL

ración. Aquí, lo artesanal es mucho más que un oficio; es un vínculo vivo con la historia de este pueblo.

Cerro del Teúl: un viaje a la historia ancestral

Si algo destaca en Teúl es la zona arqueológica del Cerro del Teúl, un sitio lleno de magia y misterio. Aquí, el tiempo parece detenerse. Entre las ruinas de viviendas, templos y talleres prehispánicos, la historia cobra vida y te invita a sentirte parte de algo más grande. Lo fascinante de este lugar es que aquí se encontraron vestigios de lo que se cree fue una de las instalaciones de destilación de mezcal más antiguas del continente. Un pedazo de historia viva que nos conecta con el pasado y, al mismo tiempo, con las raíces de la tradición mezcalera de la región.

Hablando de mezcal, la tradición mezcalera en Teúl es otra de sus grandes joyas. A lo largo de su historia, el municipio ha sido hogar de destilerías y talleres artesanales que siguen produciendo este elixir de agave de forma tradicional. Mezcal Don Aurelio, una de las destilerías más icónicas, tiene más de 90 años de historia y abre sus puertas para mostrarte los secretos de su proceso de elaboración.

Y es que, no solo puedes aprender sobre la producción de este mágico licor, sino que también tienes la oportunidad de degustarlo en todas sus versiones: blanco, reposado y añejo. Cada trago es un viaje al corazón de Teúl. Y, como dicen por ahí: "Para todo mal, mezcal; y para todo bien, también." Lo mejor es que si el mezcal te parece fuerte, puedes probar su sabor en las deliciosas cremas de agave en sabores únicos como coco, maracuyá o piñón, que te sorprenderán con su dulzura y frescura.



EL SITIO ESTUVO OCUPADO POR LAS CULTURAS CHALCHIHUITES Y CAXCANES



LOS PAISAJES QUE ACOMPAÑAN EL CAMINO HACIA TEÚL SON UN ESPECTÁCULO QUE SE GOZA DESDE LA PRIMERA CURVA



PRESA LA TIGUATA TIENE ZONA DE PICNIC Y ÁREAS VERDES PARA PASAR EL RATO O ACAMPAR



ESTE LUGAR TAMBIÉN OFRECE PASEO EN TRAJINERA O EN KAYAK

Cultura y naturaleza para todos los gustos

Pero Teúl no es solo mezcal y artesanías, también es un destino lleno de historia, naturaleza y momentos para disfrutar en familia. No te puedes perder el Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe, un silencioso y sagrado lugar que serena el alma de quien lo visita e invita a la introspección. Pero, si lo tuyo es la cultura, el Museo Municipal te enseña la historia de Teúl, a través de sus tradiciones y transformaciones registradas a lo largo de los años.

Otro de los puntos más pintorescos de Teúl de González Ortega es el Callejón de las Trompadas, una estrecha calle a la vuelta de la plaza principal donde los "teulenses" solían arreglar sus diferencias.

Para los amantes de la naturaleza, la Presa La Tiguata es ideal para un paseo en trajinera o en kayak. Aquí, el atardecer tiñe el cielo y el agua de tonos dorados, creando una atmósfera mágica que te hará querer quedarte a disfrutar del paisaje por más tiempo.

¡Ven y vive Teúl!

90

➤ AÑOS ELABORANDO MEZCAL TIENE LA DESTILERÍA MEZCAL DON AURELIO, DE LAS MÁS ANTIGUAS DE ZACATECAS

5,356

➤ HABITANTES HAY EN TEÚL, REFLEJO DE UNA COMUNIDAD PEQUEÑA PERO VIBRANTE

2011

➤ ES EL AÑO EN QUE TEÚL FUE NOMBRADO PUEBLO MÁGICO

QUÉ SABER

➤ TEÚL PROVIENE DEL NÁHUATL Y SIGNIFICA "MORADA DE LOS DIOS", EVOCANDO LA CONEXIÓN ANCESTRAL ENTRE LA TIERRA Y LO ESPIRITUAL

➤ DEL CENTRO DE ZACATECAS A TEÚL, SON 3 HORAS EN AUTO

➤ EL CALLEJÓN DE LAS TROMPADAS ES UNA ESTRECHA CALLE A LA VUELTA DE LA PLAZA PRINCIPAL DONDE LOS "TEULENSES" SOLÍAN ARREGLAR SUS DIFERENCIAS



DESCUBRE EL MEZCAL DON AURELIO, UNA MARCA CON 90 AÑOS DE HISTORIA



MÁSCARAS DE PINO Y COPAL USADAS EN LA DANZA DE "LOS MORENOS"



LAS ARTESANÍAS TEJIDAS CON HOJAS DE PINO REPRESENTAN JOYAS ARTESANALES DE TEÚL



PRUEBA LAS FAMOSAS GORDITAS DE HORNO DE TEÚL



ADEMÁS DEL MEZCAL, DON AURELIO OFRECE DELICIOSAS CREMAS DE AGAVE DE COCO, MARACUYÁ O PIÑÓN



DE CHILES, MAÍCES Y OTRAS NOSTALGIAS...

POR
ANDREA SÁNCHEZ

PLETATAMAL: LA OFRENDA CEREMONIAL DEL DÍA DE MUERTOS

**EL PLETATAMAL NO BUSCA
PROTAGONISMO, SE OFRECE
CON HUMILDAD, SE COMPARTE
EN FAMILIA Y SE COCINA CON
RESPECTO**

ANDREA SÁNCHEZ
CHEF Y ACTUAL PRESIDENTA
DE CANIRAC OAXACA.
LICENCIADA EN GASTRONOMÍA, CON
POSGRADO EN COCINA OAXAQUEÑA Y
MAESTRÍA EN COCINA MEXICANA.
FUNDADORA DEL RESTAURANTE
OAXAQUEÑO "EL TENDAJÓN"

FACEBOOK ANDY SÁNCHEZ LÓPEZ
INSTAGRAM @IANDYSL @ELTENDAJON.OAX
PINO SUÁREZ 409, CENTRO, OAXACA, OAX.

En vísperas de la celebración de los Fieles Difuntos en Oaxaca, el municipio de Santa Cruz Xoxocotlán se transforma. Entre el humo del copal, el naranja vibrante del cempasúchil y el perfume profundo del cacao, se lleva a cabo uno de los rituales culinarios poco conocidos y más significativos del calendario oaxaqueño.

Aquí, el sabor es el pretexto perfecto para reunir a la familia y reafirmar la identidad del pueblo. Mientras los chiles se tuestan lentamente sobre el comal, la mesa se convierte en altar de trabajo: ingredientes colocados con respeto y manos que saben exactamente qué hacer y cuándo hacerlo. Comienza así el ritual de la preparación del pletatamal.

La base de este platillo es el maíz criollo, sembrado y cuidado con esmero en estas tierras. El grano se cuece con ceniza, en una técnica prehispánica conocida como cuanextle, que transforma el maíz antes de llevarlo a la molienda. La masa resultante se mezcla con caldo y carne de gallina criolla, una pasta profunda de chiles guajillo, chile ancho rojo y chile chilhuacle rojo, además de hoja santa y hoja de aguacate, que aportan carácter y aroma a esta deliciosa mezcla.

Esta preparación se envuelve cuidadosamente en hojas de plátano o de palma, formando un entramado que recuerda a un petate, y se lleva a cocción lenta. El resultado es más que un guiso: es una declaración de origen, tiempo y memoria.

El pletatamal no es solo un platillo, es un acto ritual que se prepara tradicionalmente el 1 de noviembre, como ofrenda en el Día de Todos los Santos. En el altar comparte

espacio con el mole negro, el pan de muerto y el chocolate, dialogando con ellos en silencio, como solo lo hacen los sabores que tienen historia.

Recuerdo mi primer encuentro con este platillo cuando cursaba el bachillerato. Una tarde de octubre, durante un trabajo en equipo en casa de una compañera originaria de Xoxocotlán, ocurrió lo inevitable en Oaxaca: nos invitaron a comer. Al abrir las hojas de plátano, un aroma intenso a maíz y chiles se liberó al instante. Me explicaron que debía acompañarse con caldo de gallina criolla. La mezcla fue reveladora: profunda, reconfortante, completamente nueva para mi paladar.

Pasaron años antes de volver a probarlo, fue cuando estudiaba gastronomía que realmente comprendí su valor, pues me enfocaba en platillos poco conocidos. No solo como receta, sino como patrimonio vivo.

En diciembre de 2023, el Congreso del Estado de Oaxaca declaró al pletatamal como Patrimonio Cultural Inmaterial de Oaxaca, creando así un festival en Santa Cruz Xoxocotlán para promover su consumo y preservación. Aun así, queda camino por recorrer para que este platillo sea plenamente conocido y valorado pero sobre todo preservado. Porque el pletatamal no busca protagonismo, se ofrece con humildad, se comparte en familia y se cocina con respeto. Y quizá por eso, cada vez que se abre su envoltorio, no solo se descubre un sabor, sino una historia que sigue latiendo.

Vuela en

GLOBO



**DISFRUTA DE LA NATURALEZA Y
CULTURA DE TLAXCALA CON EXPERIENCIAS EN:
LA MALINCHE | HUAMANTLA | IXTENCO**



Síguenos en redes sociales
f VOLAR EN GLOBO TLX

Reserva
247 107 6449



moda!

C H E C K L I S T V I A J E R A

VISTE A LA MODA Y SIGUE CONOCIENDO EL MUNDO

OFF-WHITE, FUNDADA POR VIRGIL ABLOH, REDEFINE EL LUJO CONTEMPORÁNEO MEZCLANDO ALTA COSTURA Y ESTÉTICA URBANA. SU LENGUAJE VISUAL, MARCADO POR COMILLAS, CINTAS INDUSTRIALES Y GRÁFICOS CONCEPTUALES, DESAFÍA LAS NORMAS DE LA MODA, TRANSFORMANDO LO COTIDIANO EN ARTE Y CULTURA

POR: FÁTIMA RIVERA | FOTO: PORTER RAAB / UNSPLASH





**ARROW SPRAY
SWEATPANTS**
5,549 MXN



**DUMBO BUCKET
BAG**
22,566 MXN



**BOOKISH
FLOWERS BOXY
LOGO TEE**
6,289 MXN



Off-White™

CON ESPÍRITU DISRUPTIVO, OFF-WHITE
UNE LA CALLE CON LA PASARELA, CREANDO UN
DIÁLOGO ENTRE JUVENTUD Y SOFISTICACIÓN. CADA
PRENDA EXPRESA IRONÍA, DISEÑO EXPERIMENTAL
Y VISIÓN ARQUITECTÓNICA, SU ESTILO HÍBRIDO
SIMBOLIZA LA EVOLUCIÓN DEL STREETWEAR
HACIA EL LUJO MODERNO



**ARROW 3D STITCH
CARDIGAN**
15,260 MXN



**JACQUARD
KNIT VARSITY
CARDIGAN**
20,162 MXN



**THINKMAN ARROW
SKATE HOODIE**
13,500 MXN



Coc tele ría

FOOD & DRINKS

PÁG. 24
MÉXICO RUTA MÁGICA



MINIBURGERS, GRANDES ANTOJOS

CHOMP CHUMS

Después de recorrer Puebla probando sabores, contando historias y recomendando lugares como Fann Viajera —mi marca personal—, hubo una idea que empezó a hacer ruido en mi cabeza: crear mi propio espacio. Tenía claro que no quería algo común, sino un lugar diferente, bonito, pensado para convivir, tomarse fotos y, sobre todo, comer rico. Así nació Chomp Chums, un proyecto personal que reúne varias de mis obsesiones en un solo concepto.

Siempre he sido fan de las miniaturas. Lo pequeño me parece más divertido, más compartible y más antojable. Con esa idea clara y con el apoyo de mi novio, junté mis cosas favoritas y les dimos forma: un lugar que vende hamburguesas y donas minis para dipear, papas y malteadas. Optamos por un menú reducido pero enfocado en la calidad, buscando que cada bocado valga la pena y se sienta hecho con cariño.

En Chomp Chums servimos *miniburgers* de res y pollo, ideales para compartir y probar más de una sin sentirte lleno a la mitad. Las papas, de queso o *lemon pepper*, se volvieron parte esencial del plan, son crujientes y perfectas para acompañar todo. Aquí no hay relleno innecesario en el menú, solo cosas que realmente se disfrutan.

Las malteadas son uno de mis orgullos. Tenemos las clásicas de chocolate y vainilla, pero la joya de la casa es la de cereza: rosa, cremosa y con un sabor distinto a lo que normalmente encuentras. Además,





cada malteada se sirve con un par de donitas minis, porque los detalles también cuentan y hacen la experiencia más divertida.

Chomp Chums es el tipo de lugar al que yo misma querría venir: relajado, *cutey* perfecto para compartir. Abrimos de lunes a viernes, de 11:00 a 19:30 horas, y sábados, de 13:00 a 20:00 horas.

Del 12 al 14 de febrero, tendremos *Big Fries* gratis en la compra de una malteada, para celebrar con tu pareja o amigos.

Este proyecto es mi manera de compartir antojos, ideas y momentos. Chomp Chums no es solo un lugar para comer, es un espacio que nació del gusto por disfrutar y convivir.

POR ESTEFANIA HERNÁNDEZ CABAÑAS

FOTOS: CÉS VALLARTE







• Agradecemos la atención y hospitalidad a Chomp Chums
Ubicación: 3 A Sur 4102-4, Gabriel Pastor Primera Secc, Puebla, Pue.



AG LUXXURY



drink
WITH PERSONALITY





**EXPERTOS
EN TURISMO**

POR IAN POOT
FRANCO

SAFARIS HUMANOS: TURISMO DE HORROR QUE NO DEBERÍAMOS OLVIDAR

**LA PREGUNTA MÁS URGENTE YA
NO ES POR QUÉ EL MUNDO
PRODUCE MONSTRUOS, SINO
CUÁNTOS DE ESOS
MONSTRUOS SE CONFUNDEN
ENTRE NOSOTROS**

IAN POOT FRANCO
PRESIDENTE DE EXPERTOS EN TURISMO,
DIRECTOR GENERAL DE POOT TRAVEL Y
YATEFY, MAESTRO EN ADMINISTRACIÓN DEL
TURISMO DE LA UNAM, DOCTORANTE EN
ADMINISTRACIÓN Y CATEDRÁTICO DE LA UIC,
DIRECTOR ACADÉMICO DE LA MAESTRÍA EN
INNOVACIÓN EN EXPERIENCIAS TURÍSTICAS
SUSTENTABLES EN LA EARTH & LIFE
UNIVERSITY.

POOT TRAVEL - REFORMA 180,
CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO
IAN@POOT.MX
TELÉFONO: 552 865 4210



En la antesala del 2026, volvió a abrirse uno de los capítulos más perturbadores que dejó la guerra de los Balcanes: la existencia de presuntos "safaris humanos" durante el asedio a Sarajevo, entre 1992 y 1996. Las investigaciones recientes señalan que ciudadanos adinerados, principalmente europeos occidentales y norteamericanos, habrían pagado fuertes sumas de dinero para viajar a las colinas que dominaban la ciudad y actuar como francotiradores contra la población civil. No eran soldados; eran turistas del horror, consumidores de violencia extrema que convertían la vida de otros en un espectáculo. La acusación describe una lista de precios macabra, donde, incluso, disparar contra un niño tenía un costo adicional. A décadas de distancia, la fiscalía de Milán ha abierto nuevas investigaciones basadas en testimonios que intentan arrojar luz sobre un acto que desafía cualquier noción de humanidad.

Este fenómeno, una verdadera pesadilla, revela que el turismo también puede convertirse en un vehículo de deshumanización absoluta. No es coincidencia que, años después, la cultura popular transformara esta inquietud en ficción. En 2005, se estrenó *Hostel*, la película de Eli Roth donde turistas estadounidenses eran secuestrados, torturados y asesinados por millonarios europeos que pagaban por matarlos. Aunque era ficción, el impacto fue real: países como Eslovaquia y la República Checa, asociados en la trama con violencia y criminalidad, sufrieron una caída notable en la percepción turística. Tanto así que el gobierno eslovaco llegó a invitar personalmente al director para mostrarle la verdadera realidad del país y así contrarrestar el daño a su imagen internacional. La ficción había influido en la economía real, replicando —a la inversa— la misma lógica del prejuicio que muchas veces Occidente proyecta hacia los "otros".

Ese es el punto al que debemos volver siempre: la narrativa eurocentrista. Durante décadas, el cine y los medios han asignado papeles muy claros a los villanos y a los héroes. Los malos suelen ser los rusos, los árabes, los latinos, los europeos del este. Los buenos, en cambio,

casi siempre son los estadounidenses, los británicos, los europeos occidentales. James Bond salva al mundo. El Capitán América nos rescata. Superman cae del cielo para protegernos. Pero cuando observamos la realidad sin filtro, las estadísticas y los hechos nos obligan a cuestionar ese guión: el país con mayor número de asesinatos seriales documentados no está en Europa del Este ni en América Latina, está en Estados Unidos. El mismo país que suele representarse como salvador universal tiene una larga historia de violencia interna y externa. Y Europa Occidental, tan frecuentemente presentada como "civilizada", también cargó con episodios como el colonialismo, las guerras mundiales y, como vemos ahora, la participación de ciudadanos en atrocidades como los safaris humanos de Bosnia.

Esto no busca demonizar regiones ni razas; al contrario, busca romper con la comodidad de los estereotipos. El mal no es patrimonio de un país ni de un color de piel. Los verdaderos monstruos no son los que nos han enseñado a temer en las pantallas, sino aquellos individuos capaces de mirar a un niño por el visor de un arma y apretar el gatillo como parte de una experiencia pagada. Y en plena era de la información, mientras seguimos creyendo que ese tipo de barbarie quedó en el pasado, ya hay reportes de personas que viajan a zonas de conflicto actuales para observar bombardeos en vivo, como si la tragedia de otros fuera una atracción turística más.

Hoy, la guerra entre Israel y Gaza nos muestra otro rostro del mismo fenómeno. Desde ciertos miradores habilitados en las zonas israelíes cercanas a la Franja, se han registrado grupos que acuden a observar cómo caen los misiles sobre edificios civiles del otro lado de la frontera, como si se tratara de un espectáculo. Incluso, algunos pagan por acceder a puntos privilegiados o por experiencias guiadas que explican la dinámica del conflicto mientras los bombardeos ocurren en tiempo real. Para muchos, la escena es insoportable, para otros, es un tour. Y así, mientras en Gaza familias enteras corren para ponerse a salvo de la destrucción, alguien en la colina de enfrente observa el destello de un misil y lo interpreta como una fotografía memorable.

Este es el verdadero núcleo de la reflexión: desde los años noventa hasta hoy, no hemos cambiado tanto como quisiéramos pensar. Los escenarios, las guerras y los actores se transforman, pero la pulsión humana por convertir el sufrimiento ajeno en entretenimiento permanece. Ya sea en Sarajevo, en la ficción de *Hostel*, o en los miradores de Gaza, la misma sombra recorre nuestra historia reciente: la de quienes pagan por ver morir a otros y la de quienes se acostumbran a que eso exista.



POOT TRAVEL®

Especialistas en
VIAJES todo incluido



¡RESERVA YA!

poot.mx/travel



**RENTA EL YATE
DE TUS SUEÑOS**

YATEFY.COM





De Ruta

podcast con...X

ENTREVISTAS
HABLEMOS DE TURISMO | 32



Tlatlauquitepec en voz propia

TURISMO CON VOCACIÓN,
HUMOR Y RAÍCES

ENTREVISTA CON:

CRISTOPHER MORA
DIRECTOR DE TURISMO, ARTE
Y CULTURA DE TLATLAUQUITEPEC

*Entre comunidades que conservan tradiciones,
paisajes que sorprenden y un turismo cada vez
más humano, el turismo en Tlatlauquitepec
apuesta por experiencias que dejan huella*

Texto y fotos: Guadalupe Minutti

Nos fuimos De Ruta Con... Christopher Mora Vázquez, director de Turismo, Arte y Cultura de Tlatlauquitepec, quien nos presumió las maravillas de este Pueblo Mágico y nos platicó el recorrido personal que lo llevó hasta el cargo que hoy ocupa. Con una visión cercana a la gente y a sus raíces, Christopher confirma que Tlatlauquitepec, uno de los 12 Pueblos Mágicos de Puebla, no solo se promociona: se vive.

La pandemia de COVID-19 marcó un antes y un después en la forma de viajar y, como él mismo señala, también en la manera de comunicar el turismo. “La gente ya no va a buscar solamente un atractivo visual; busca una experiencia, busca un turismo rural o comunitario, algo que le llame la atención, un turismo que le deje una huella marcada”, afirma. Ese cambio de perspectiva que nos dejó la pandemia, abrió una oportunidad invaluable para destinos cuyo encanto radica en lo profundo, no solo en lo visible.

La “Suiza poblana” que sorprende

En Tlatlauquitepec, gran parte de esa magia ocurre lejos del bullicio del centro. Sus comunidades guardan tradiciones vivas y paisajes que sorprenden a quienes las visitan. Eloxochitán es un ejemplo perfecto: una comunidad que, en palabras de Christopher, se siente como caminar por la “Suiza poblana”. Ahí, los habitantes elaboran con sus manos quesos de cabra y de vaca en hornos de leña, conservando técnicas que pasan de generación en generación.

Otro de sus tesoros naturales es la Laguna de los 7 Colores, ubicada cerca de la Presa de la Soledad. En temporada sin lluvias, sus aguas se tiñen de tonos turquesa y azul profundo, creando un escenario que parece sacado de una postal. Ese es el corazón de Tlatlauquitepec: un destino con vocación ecoturística, donde las actividades invitan a la escucha, al encuentro y al respeto por la tradición.

“

La gente ya no busca solo un atractivo visual, busca una experiencia, un turismo que le deje una huella

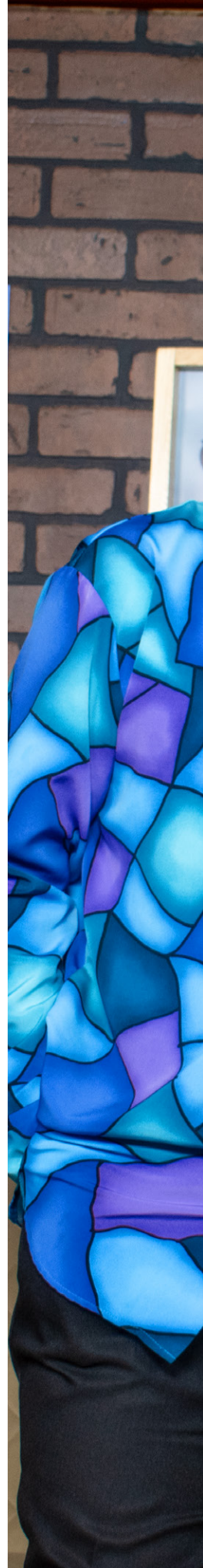
”



video



podcast





“

Aprendí que el servicio se da con humildad y entendí que la cercanía con la gente es lo que hace auténtico a Tlatlauquitepec

”

Pasión, humildad y memoria

La charla también tuvo momentos llenos de humor y sinceridad. Christopher compartió anécdotas personales que lo marcaron, como cuando su mamá le llamó la atención por atender de malas a un cliente. “Ahí entendí que el servicio se da con humildad”, recuerda entre risas. Su pasión por el turismo se refleja, incluso, en su memoria prodigiosa: puede recitar, casi como un mantra, los nombres de los 12 Pueblos Mágicos del estado de Puebla.

Tlatlauquitepec, bajo su visión, se reafirma como un destino donde la naturaleza, la cultura y la comunidad tejen experiencias que perduran. Un lugar donde el turismo no solo se observa, se siente, y una ruta pendiente por vivir en 2026 para México Ruta Mágica.

Descubre tu próximo destino y ríete con el “chismecito viajero” viendo el podcast completo.



RUTEANDO

POR FERNANDA
MENESES

LOS DESTINOS FAVORITOS DE LOS VIAJEROS PARA VISITAR EN 2026

**LA CERCANÍA CULTURAL, LA
ACCESIBILIDAD ECONÓMICA
Y LAS SERIES ASIÁTICAS
IMPULSAN A LOS
MEXICANOS A VISITAR CIERTOS
LUGARES**

MARÍA FERNANDA MENESES HERRERA
LITERATA Y LINGÜISTA DE PROFESIÓN
VIAJERA POR ELECCIÓN
DIRECTORA EDITORIAL DE LA REVISTA DE
TURISMO MÉXICO RUTA MÁGICA
CONDUCTORA DEL PODCAST "DE RUTA
CON..."

FACEBOOK: @FERNANDAMENESESHERRERA
INSTAGRAM: @MISSATOMICBOMB007



PODCAST



Viajar en 2026 no se trata solo de tachar ciudades famosas del mapa. Los destinos que empiezan a ganar terreno entre los viajeros mexicanos tienen algo en común: carácter, ritmo propio, accesibilidad económica y experiencias que se viven desde la calle, la mesa y la conversación.

Medellín: la ciudad que se reinventó

Medellín dejó de ser solo un caso de estudio urbano para convertirse en una ciudad que se recorre con curiosidad. Sus barrios cuentan historias de transformación social, el café se entiende desde el origen y el arte urbano funciona como lenguaje colectivo. Caminar por la Comuna 13, visitar fincas cafetaleras en las laderas o perderse en mercados locales revela una ciudad viva, creativa y en constante movimiento. Para el viajero mexicano, Medellín representa cercanía cultural, calidez humana y una forma distinta de entender Latinoamérica.

Río de Janeiro: belleza sin rigidez

Río no es solo playa ni postal. Es una ciudad que se vive entre miradores, barrios con identidad y una relación muy natural entre la vida urbana y el paisaje. Santa Teresa, Lapa o Ipanema muestran un Brasil cotidiano donde la música, la comida y el encuentro marcan el ritmo. Río atrae porque ofrece libertad: días que fluyen sin itinerarios rígidos y una forma de viajar más sensorial, donde el cuerpo y el entorno importan tanto como los lugares.

Bruselas: la Europa que se camina

Lejos de los grandes reflectores turísticos, Bruselas se posiciona como una ciudad para explorarse a pie. Museos bien curados, barrios gastronómicos discretos, cervecerías tradicionales y mercados locales construyen una experiencia urbana íntima. Su tamaño y ubicación permiten recorrerla sin prisas y usarla como punto de partida

para otras capitales europeas. Para muchos mexicanos, Bruselas representa una Europa menos obvia, más accesible y profundamente cultural.

Cracovia: historia que se siente

Cracovia es una ciudad donde el pasado no se observa a distancia, se recorre. Su centro histórico, el barrio judío y el Castillo de Wawel conviven con una escena cultural activa y una gastronomía reconfortante. Las excursiones a sitios históricos cercanos completan un viaje que invita a la reflexión.

Lisboa: la elegancia de lo cotidiano

Lisboa sigue siendo una de las ciudades europeas favoritas del viajero mexicano, y no es casualidad. Sus calles empedradas, miradores, tranvías y barrios históricos construyen una experiencia que se disfruta caminando. La gastronomía, el fado y los mercados locales acompañan un viaje donde la cultura se siente cercana y auténtica.

Tokio: tradición en movimiento

Tokio se convirtió en uno de los destinos más deseados en Asia. Su atractivo está en el contraste: templos y rascacielos, rituales antiguos y cultura pop, silencio y multitudes perfectamente organizadas. Barrios como Shibuya, Shinjuku, Harajuku o Ginza ofrecen experiencias completamente distintas dentro de una misma ciudad. Para el viajero mexicano, Tokio representa descubrimiento, orden y una inmersión cultural profunda que desafía lo conocido.

La cercanía cultural y geográfica con Colombia y Brasil, la accesibilidad económica en Bruselas, Cracovia y Lisboa (más que Barcelona, Italia, París o Roma, por ejemplo, donde el turismo de masas eleva el costo de vida en los mismos) y el auge del K-pop y los K-dramas que colocan a Asia en el horizonte de miles de viajeros son algunas de las razones por las que estos destinos son los favoritos de los viajeros.

VIAJES | HR

VIAJEMOS JUNTOS

En Viajes HR te ofrecemos: Excursiones a Europa, Sudamérica, África y Asia, peregrinaciones, cruceros, lunas de miel, reservación en hoteles todo incluido, boletos de avión, renta de autos, traslados del aeropuerto a tu hotel y más...



Síguenos en:



Oficina Puebla
Oficina Tehuacán

Tel. (222) 2 48 58 88
Tel. (238) 3 82 14 91
info@viajeshr.com

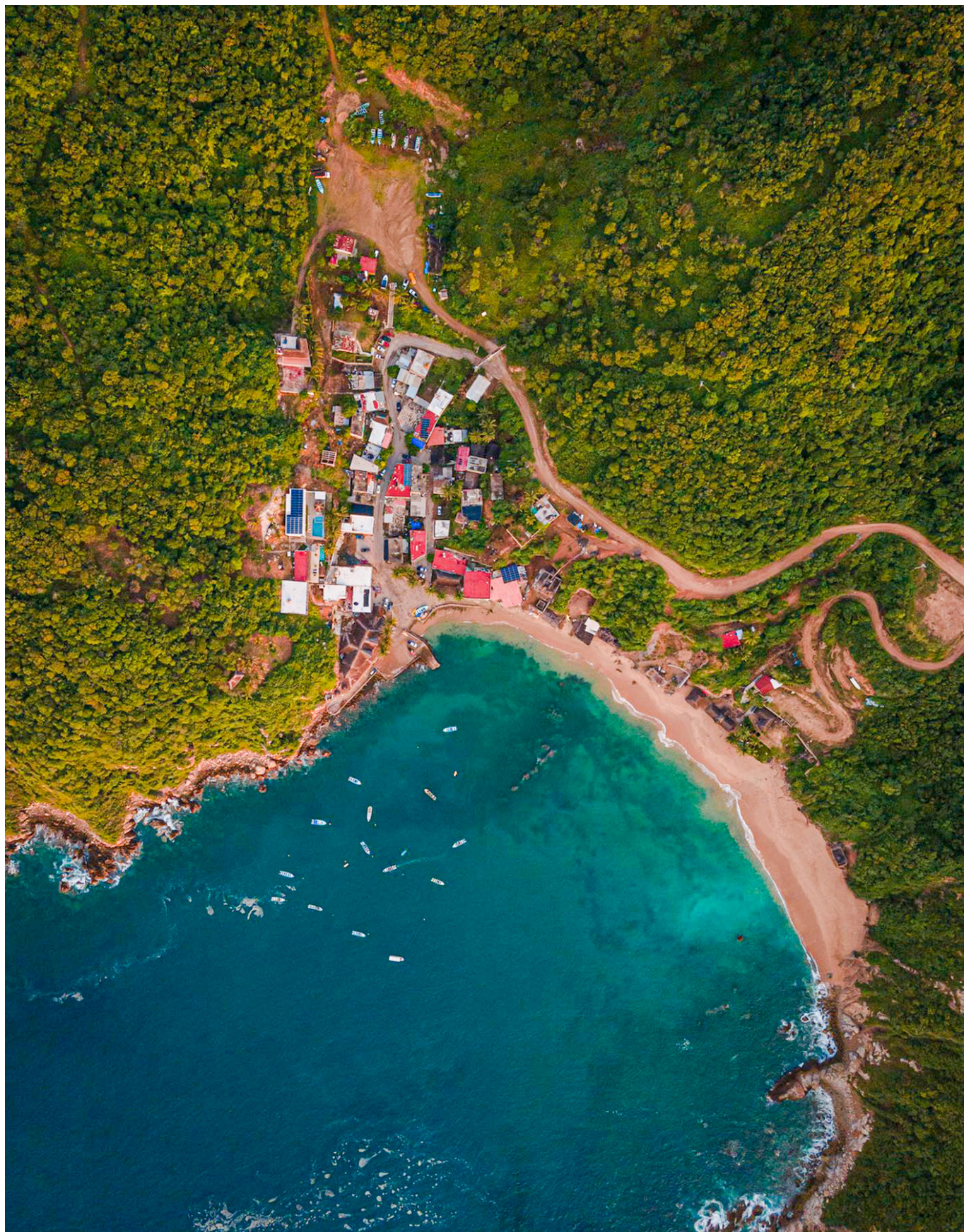


Tehuacan

DONDE
EL MAR
REPOSA

mixto





VUELVE A LO ESENCIAL: PAISAJES SIN FILTROS QUE ABRAZAN EL ALMA

#ESRUTAE **ESMAGIA** ESMÉXICO

TEHUAMIXTLE ES UN REFUGIO NATURAL EN JALISCO, LEJOS DEL RUIDO Y LAS MULTITUDES. ENTRE AGUAS TRANQUILAS, OSTIONES FRESCOS Y CELEBRACIONES ÍNTIMAS, ESTE PUEBLO PESQUERO INVITA A RECONECTAR CON LO ESENCIAL. UN DESTINO DONDE EL MAR MARCA EL RITMO Y EL TIEMPO SE VIVE DISTINTO

POR MÉXICO RUTA MÁGICA
FOTO: IG @VIAJALISCO

Hay lugares que no buscan protagonismo, pero que se quedan grabados en la memoria. Tehuamixtle, mejor conocido como Tehua, es uno de los secretos mejor guardados de Jalisco. Enclavado en el municipio de Cabo Corrientes, este pequeño pueblo pesquero se ha convertido en un refugio para quienes desean unas vacaciones lejos del ruido, las prisas y la saturación de destinos más concurridos.

Llegar a Tehua es, en sí mismo, un ejercicio de desaceleración. El camino serpentea entre montañas hasta abrirse a una bahía serena, de aguas cristalinas y arena suave, donde el sonido predominante es el del mar rompiendo con calma. Aquí no hay grandes complejos turísticos ni espectáculos masivos; hay palapas, lanchas de pesca, atardeceres largos y una comunidad que conserva con orgullo la esencia de un pueblo costero auténtico.

Ostiones, pesca y mesas compartidas

La bahía de Tehuamixtle es conocida por sus aguas tranquilas y cristalinas, ideales para nadar, practicar esnórquel o simplemente quedarse flotando mientras el sol avanza lento sobre el horizonte. El oleaje suave permite disfrutar del mar sin esfuerzo, y los atardeceres —largos y dorados— se convierten en uno de los espectáculos más constantes del lugar.

Hablar de Tehuamixtle es hablar de su relación directa con el océano, y esa conexión se expresa con claridad en la mesa. El pueblo es famoso por



AQUÍ EL TIEMPO SE VUELVE LENTO, COMO SI LAS PRISAS SE LAS LLEVARAN LAS OLAS DEL MAR

QUÉ SABER

► **SU BAHÍA**
SE CARACTERIZA POR OLEAJE MODERADO A BAJO, IDEAL PARA NADAR Y HACER ESNÓRQUEL

► **EL PUEBLO**
ES RECONOCIDO POR LA PRODUCCIÓN DE OSTIÓN DE ROCA, UNO DE LOS MÁS APRECIADOS DEL PACÍFICO MEXICANO

► **CADA AÑO**
SE REALIZA EL FESTIVAL DEL OSTIÓN, QUE REÚNE A MILES DE VISITANTES Y PRODUCTORES LOCALES

VIAJALISCO



HUNDIMIENTO DE UNA EMBARCACIÓN CAMARONERA

la calidad de sus ostiones, reconocidos a nivel nacional por su tamaño y frescura. Aquí, el mar no llega en platillos elaborados, sino en preparaciones honestas: ostiones recién abiertos, pescados asados, ceviches y comidas preparadas con lo que el día ofreció.

Comer frente al mar es parte del ritual cotidiano. Las mesas se comparten bajo el sol, las conversaciones fluyen sin protocolo y la comida se convierte en un puente entre visitantes y comunidad. No se trata de gastronomía sofisticada, sino de sabor, memoria y comunidad.

Aguas claras, atardeceres largos

A diferencia de otros destinos costeros, Tehuamixtle no se construye desde el entretenimiento constante. Su atractivo está en lo que no sucede: no hay ruido excesivo, no hay filas, no hay prisas. Las noches transcurren entre cielos despejados, fogatas improvisadas y el ritmo del mar marcando el fondo.

Muchos viajeros encuentran aquí el espacio

perfecto para ratos de soledad y rituales personales que los llevan a la introspección y a la calma. Es común que los visitantes aprecien el horizonte en la orilla del mar, ya sea escribiendo, leyendo o simplemente observando. Y es que Tehua no promete transformación, pero la provoca sin darse cuenta.

Quienes se quedan más tiempo descubren que Tehuamixtle también funciona como base para explorar otros rincones de Cabo Corrientes, como Mayto o Villa del Mar, así como senderos costeros, miradores naturales y recorridos en lancha para observar fauna marina. En Mayto, vale la pena visitar el campamento tortuguero en temporada y sumarse a una liberación de tortugas.

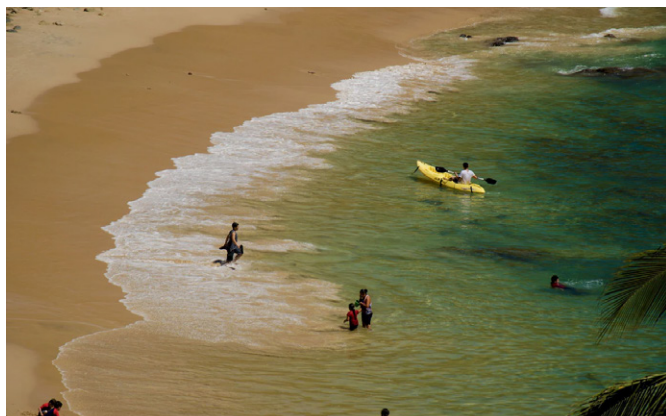
Aun así, la verdadera riqueza del lugar está en su capacidad de hacerte querer volver. Tehua conserva ese encanto de los pueblos que aún no se explican del todo, que no se consumen en una visita y que invitan a regresar sin una razón clara. Tal vez porque hay destinos que arrullan nuestra mente.

1920

► AÑO DEL HUNDIMIENTO DE UNA EMBLEMÁTICA EMBARCACIÓN CAMARONERA, HOY ATRACTIVO PARA BUCEADORES

2

► TONELADAS DE OSTIONES ENTRE MÁS DE MIL VISITANTES SE DISTRIBUYEN EN CADA EDICIÓN DEL FESTIVAL DEL OSTIÓN



PRACTICA ESNÓRQUEL EN LAS PLAYAS DE TEHUAMIXTLE



DISFRUTA DE SUS DELICIOSOS OSTIONES Y DE MÚSICA EN VIVO EN LOS RESTAURANTES FRENTE AL MAR



UNA PLAYA EN CALMA SE RECONOCE ASÍ: ARENA INTACTA, HORIZONTE LIMPIO Y NADIE ESTORBANDO EL PAISAJE



DE RUTA POR MÉXICO

POR
FERNANDO
TORRES
BARRAGÁN

A FUEGO LENTO

**LAS COCINERAS TRADICIONALES
DEFIENDEN LA IDENTIDAD
GASTRONÓMICA DE SU LUGAR
DE ORIGEN A TRAVÉS DE
CADA PLATILLO, HECHO CON
TRADICIÓN, ESmero Y MEMORIA**

CONTACTO Y REDES:
INSTAGRAM @FERTORRESTUR
FACEBOOK FER TORRES

FACEBOOK ANDY SÁNCHEZ LÓPEZ
INSTAGRAM @IANDYSL @ELTENDAJON.OAX
PINO SUÁREZ 409, CENTRO, OAXACA, OAX.

Cuando hablamos de Zacatlán, hablamos de montañas, neblina, pan, sidra y manzanas, pero de manera más profunda nos referimos a su gastronomía. Las cocinas tradicionales que no están hechas solo de fogones y comales, sino de historias, de manos curtidas por el tiempo y de recetas que no se escriben, se heredan.

En cada comunidad de Zacatlán existe un sabor distinto, una forma particular de preparar los alimentos, un toque que solo se entiende cuando se prueba. Esa diversidad es uno de los mayores tesoros gastronómicos que tenemos y, sin embargo, muchas veces pasa desapercibida frente a los reflectores de la cocina comercial. Por eso, hoy quiero hablar de quienes sostienen esa identidad desde la raíz: las cocineras tradicionales.

Entre ellas está Petra Márquez Morales, cocinera tradicional, originaria de la junta auxiliar de San Miguel Tenango.

Petra no solo cocina, transmite en cada platillo la historia de su familia, de su pueblo y de una forma de vida que resiste al paso del tiempo. Para ella, cocinar no es una moda ni una tendencia, es un acto de respeto a sus antepasados.

La gastronomía de Zacatlán no se puede entender sin sus comunidades. El sabor de sus tamales, la textura del maíz, el uso de hierbas locales y la cocción a fuego lento crean una experiencia que va más allá del paladar. Es ahí donde reside su valor: en lo auténtico y en lo que no se puede replicar fuera de su contexto.

Petrita, como muchas cocineras tradi-

cionales, no mide ingredientes con básculas ni relojes, sino con la memoria, el ojo y el corazón. Esto es uno de sus distintivos cocinando: la precisión de lo inexacto.

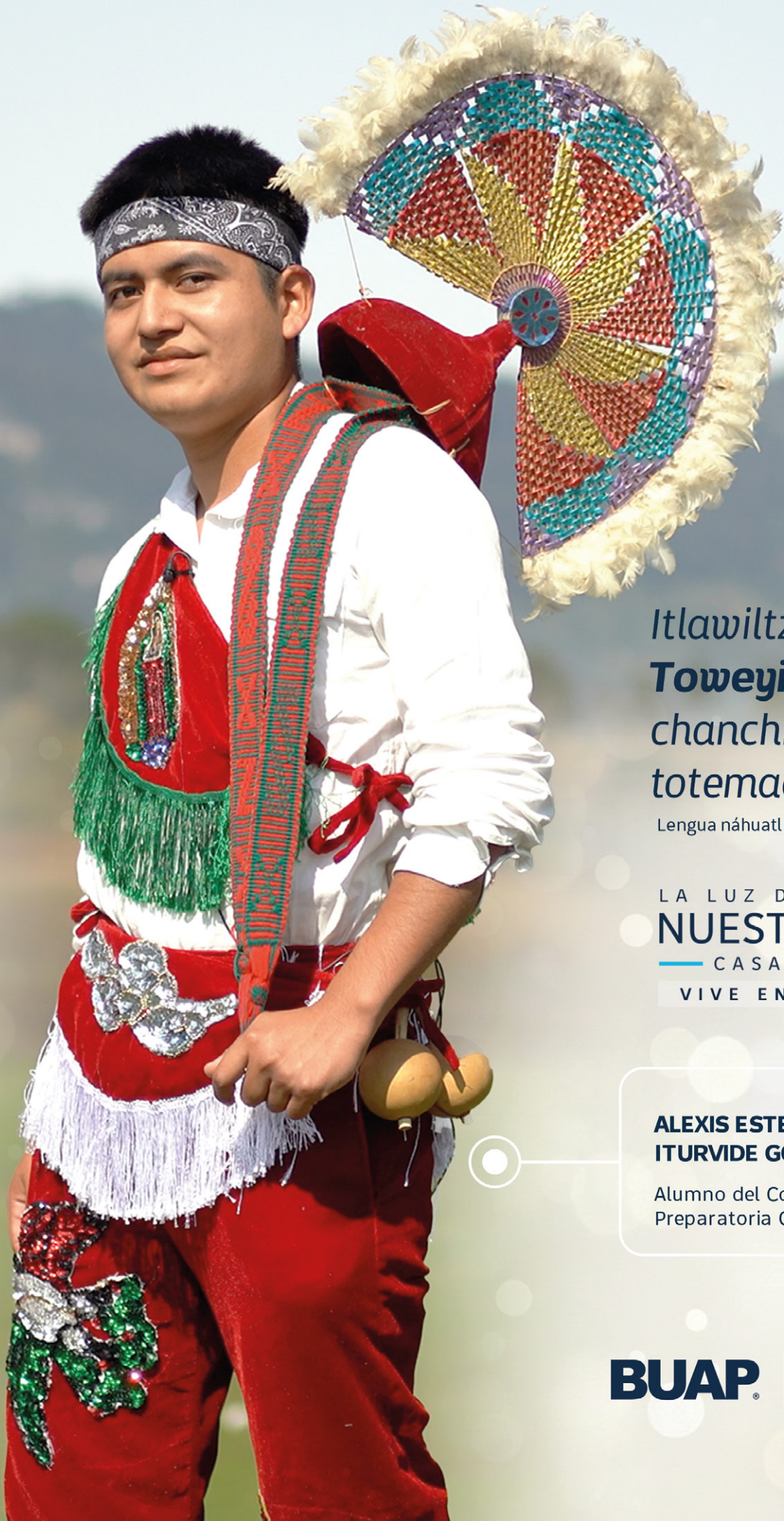
Sus platillos saben a fiesta patronal, a reunión familiar, a tierra mojada después de la lluvia.

Por eso, hoy inició citando en mi primera columna para México Ruta Mágica a estas mujeres ejemplares, que desde sus cocinas han defendido la identidad gastronómica de Zacatlán sin saber que estaban convirtiéndolo en patrimonio.

Ellas son guardianas del sabor, del conocimiento y del sentido comunitario que hoy tanto necesitamos recuperar.

Desde el turismo, nuestra responsabilidad es clara: visibilizar, respetar y valorar estas cocinas tal como son, sin disfrazarlas ni despojarlas de su esencia. Porque cuando una cocinera tradicional cocina, no solo alimenta cuerpos, alimenta la memoria colectiva.

Zacatlán sabe a comunidad y huele a historia viva gracias a la existencia de mujeres como Petra Márquez Morales, quien seguirá contando el sabor de nuestro Pueblo Mágico a fuego lento y con identidad.



Itlawiltzin
Toweyitemachtiloyan
chanchihtok iwan
totemachtihkawan

Lengua náhuatl

LA LUZ DE
NUESTRA MÁXIMA
— CASA DE ESTUDIOS —
VIVE EN SU COMUNIDAD

ALEXIS ESTEBAN
ITURVIDE GONZÁLEZ

Alumno del Complejo Regional Nororiental
Preparatoria Cuetzalan BUAP

BUAP

Benemérita Universidad
Autónoma de Puebla

NOC TURIS MO

SERENIDAD BAJO LAS ESTRELLAS



EL NOCTURISMO —TÉRMINO CREADO POR LA PLATAFORMA BOOKING.COM, QUE LO DEFINE COMO “UNA CITA ROMÁNTICA CON EL UNIVERSO”— INVITA A DESCUBRIR DESTINOS DESDE EL SILENCIO, LA OSCURIDAD Y EL ASOMBRO DEL CIELO ESTRELLADO. UNA TENDENCIA QUE TRANSFORMA LA NOCHE EN UNA EXPERIENCIA PROFUNDAMENTE SENSORIAL Y ESPIRITUAL

POR ALEJANDRO CAÑEDO
FOTO: KLEMEN VRANKAR | UNSPLASH

En las grandes ciudades, la mayoría de las personas vive bajo un cielo apagado. La luz artificial ha borrado el resplandor natural del firmamento y lo que antes era parte de la vida cotidiana —mirar las estrellas— hoy se ha convertido en un privilegio reservado para quienes se alejan del bullicio urbano.

El nocturismo, una de las tendencias de viaje más sorprendentes de este año, nos invita precisamente a eso: a explorar el mundo después del atardecer, a reencontrarnos con el silencio, la calma y con un espectáculo natural que ninguna pantalla puede igualar.

Yo mismo recuerdo, en los campamentos de verano de los años setenta, cuando las caminatas nocturnas eran parte de la aventura. Nos acercábamos al lago y, con un simple espejo de agua, descubríamos cómo el universo entero se reflejaba ante nuestros ojos. Una vivencia sencilla, pero profundamente transformadora.

Auroras, observatorios y cielos protegidos

Hoy, esa experiencia puede convertirse en motivo de viaje. En México, lugares como la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán ofrecen noches despejadas donde el cielo parece un manto



PARQUE NACIONAL DENALI, EN ALASKA | FOTO: CPSPHOTOS / DREAMTIME



PARQUE NATURAL DE LA CALDERA DE TABURIENTE, EN ISLAS CANARIAS | FOTO: WIRESTOCK / DREAMTIME

PAISAJE NOCTURNO EN LAS CARRETERAS DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA | FOTO: FB PUEBLA

interminable de luces; en la Sierra Norte de Puebla, entre montañas y Pueblos Mágicos, el cielo estrellado se abre paso entre la bruma, y en La Rumorosa, en Baja California, la sequedad del aire permite que las estrellas se vean con una nitidez asombrosa.

El nocturismo también crece en otros rincones del mundo. En Alaska, el Parque Nacional Denali combina la vastedad de las estrellas con la magia de las auroras boreales; en las Islas Canarias, los observatorios astronómicos aprovechan uno de los cielos más claros del planeta; en Laponia, entre lagos y bosques, la noche se ilumina con cortinas verdes y violetas, y en Canadá o Escocia, los parques llamados Dark Sky protegen el firmamento para quienes buscan la experiencia única de mirar hacia arriba.

El nocturismo no se trata solo de viajar: es volver a levantar la vista, darnos una pausa en un mundo acelerado, escuchar el silencio y sentirnos parte de algo más grande.



LA RUMOROSA, EN BAJA CALIFORNIA | FOTO: FB LA RUMOROSA







AURORAS BOREALES EN LAPONIA | FOTO: HENDRIK MORKEL / UNSPLASH



NORTH KAWARTHA, EN CANADA | FOTO: DAVID HARIRI / UNSPLASH



5ª TEMPORADA

EL DESCORCHE

NUEVAS CARAS, NUEVAS REGLAS...
Y LAS PREGUNTAS QUE
NADIE SE ATREVE A HACER



f X o y
eldescorchetv

MÉXICO RUTA MÁGICA FILMS

presenta:



LA RUTA CONTINÚA... ANIVERSARIO

CAHIERS DU CINÉMA

- Nominada a Mejor Película de Aventura
- Premio a Mejor Dirección de Escena

"EMOCIONAL
Y LLENA DE AVENTURA"
Alfonso Cuarón

"EXCELENTES
INTERPRETACIONES.
DAN GANAS DE VIAJAR"
Guillermo del Toro

"UNA PELÍCULA SOBRE
DESCUBRIR LA MAGIA
DE MÉXICO"
Cahiers du Cinéma

"LEERLOS ES VIAJAR
SIN MALETA"
Nuestros Lectores

DIRIGIDA POR ALFONSO GONZÁLEZ • PRODUCCIÓN OMAR SÁNCHEZ • JUAN SALCEDO • EDICIÓN FERNANDA MENESES • GUADALUPE MINUTTI •
DAVID OLMOS • RAÚL RAMÍREZ | DISTRIBUIDA Y DIRIGIDA POR MÉXICO RUTA MÁGICA

MÉXICO
-RUTA MÁGICA-