



RUTA GASTRONÓMICA: SABORES ANCESTRALES OTOMÍES

Visitando: Tixmadeje y La Caridad, Acambay, Estado de México

DURACIÓN Y FECHA:

Duración: 5 – 6 horas

Salidas: sábados y domingos, previa reservación

LA EXPERIENCIA TE OFRECE:

- 🍹 Bebida frutal de bienvenida: "Agüita del desierto" preparada al momento.
- 🍲 Clase participativa de cocina otomí, con todos los materiales incluidos.
- 🥞 Elaboración artesanal de tortillas, desde el nixtamal al comal.
- 🍽️ Degustación de platillos tradicionales, como capón, huevo escondido, salsas y tortillas hechas a mano.
- 🔥 Preparación de mole y mermelada artesanal al estilo tradicional.
- 📦 Frasco personalizado y muestra de mole para llevar a casa.
- 🍲 Comida completa con mole, arroz, frijoles, tortillas calientitas y bebida.
- 🍪 Postre típico de memenshas (galletas de maíz).
- 🏰 Recorrido por la antigua cárcel de piedra, con relatos y memoria comunitaria.
- 👩 Encuentro con artesanas y promotoras culturales, mujeres que tejen identidad con sus manos.
- 🧶 Llavero artesanal de lana hecho por la comunidad.
- 🗺️ Guía cultural que acompaña toda la experiencia.

ITINERARIO DESCRIPTIVO

Encuentro con la comunidad y bienvenida.

Iniciaremos nuestra experiencia en el corazón de Tixmadeje, donde nos recibirá la comunidad otomí con una bebida fresca del desierto, preparada en el momento con frutas locales. Nuestro guía cultural nos acompañará durante todo el recorrido, conectando cada actividad con historias, costumbres y el significado profundo de la cocina ancestral.

Taller participativo de cocina otomí.

De la mano de cocineras y cocineros tradicionales, **aprenderemos a preparar platillos típicos cocinando con fuego de leña y utensilios heredados por generaciones.** Desde el nixtamal hasta la tortilla, pasando por la molienda en metate, nos adentraremos en los sabores que han dado identidad a la región: mole artesanal, salsas, capón, huevo escondido y postres como las memenshas. Además, elaboraremos mermeladas con frutos del campo y decoraremos nuestro frasco personalizado para llevarlo como recuerdo, junto con una muestra de mole.





Recorrido cultural y encuentro artesanal.

Caminaremos entre paisajes de nopaleras y magueyes hasta llegar a la antigua cárcel de piedra, donde las paredes guardan relatos que no se encuentran en los libros. Visitaremos a artesanas locales que transforman la lana en llaveros únicos y conoceremos a promotoras culturales que mantienen viva la identidad de su pueblo.

Mesa comunitaria y despedida.

Compartiremos una comida completa al estilo otomí: mole, arroz, frijoles, tortillas recién hechas y bebida tradicional. Entre risas y anécdotas, cerraremos la jornada con el corazón lleno de sabores, historias y la calidez de una comunidad que abre sus puertas para compartir lo más valioso que tiene: su cultura y su gente. **Fin de nuestros servicios, gracias por viajar con nosotros.**

EXPERIENCIA IDEAL PARA. Viajeros que buscan experiencias auténticas y seguras que conecten con la cultura y la gente local. Ideal para parejas, grupos pequeños, viajeras solas y para amantes de lo artesanal, creativos y curiosos que disfrutan de la gastronomía tradicional y los viajes con propósito.