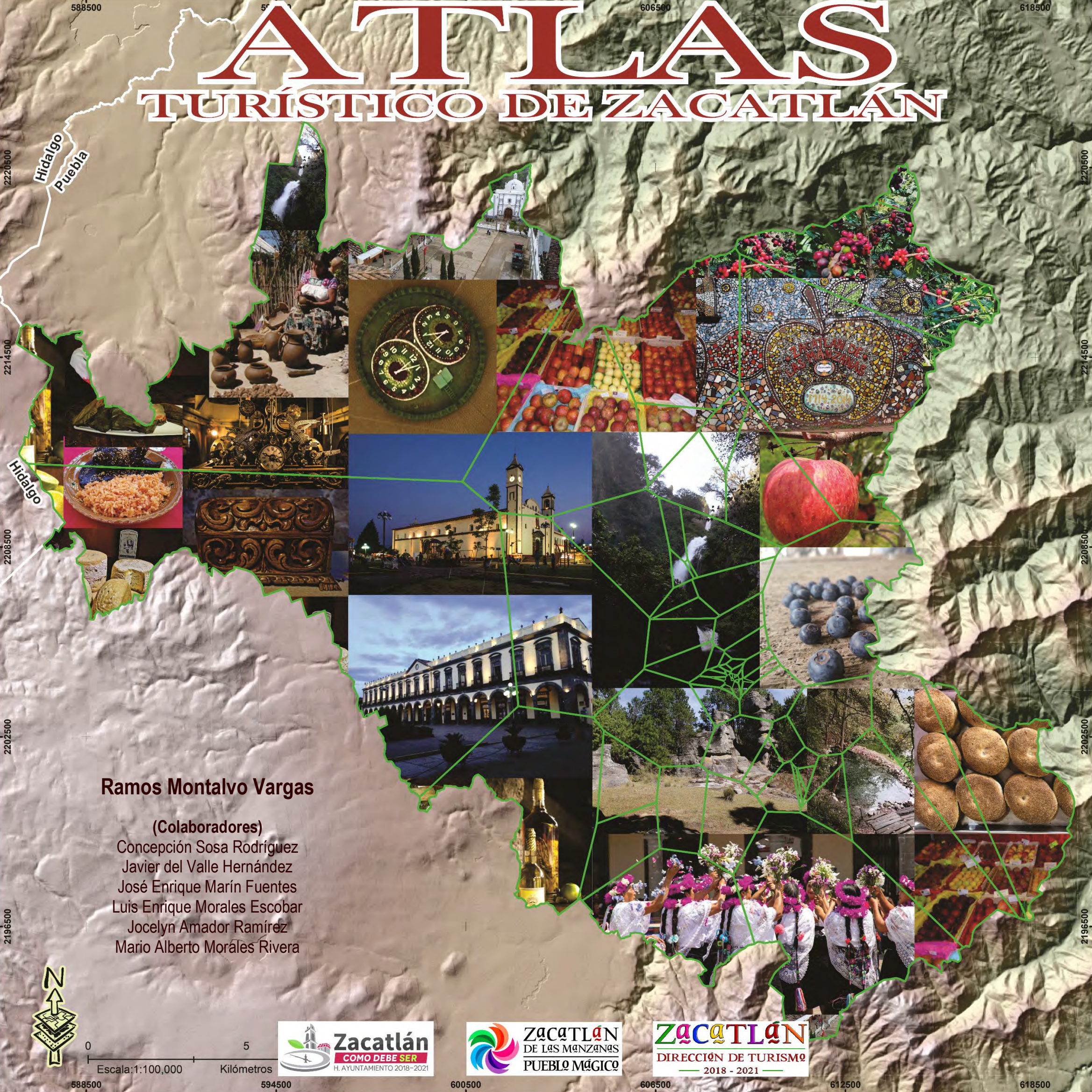


# ATLAS

## TURÍSTICO DE ZACATLÁN



588500 594500 600500 606500 612500 618500

2220500 2214500 2208500 2202500 2196500

Hidalgo Puebla

Hidalgo

### Ramos Montalvo Vargas

(Colaboradores)

- Concepción Sosa Rodríguez
- Javier del Valle Hernández
- José Enrique Marín Fuentes
- Luis Enrique Morales Escobar
- Jocelyn Amador Ramírez
- Mario Alberto Morales Rivera



0 5  
Escala: 1:100,000 Kilómetros



588500 594500 600500 606500 612500 618500

# Atlas Turístico de Zacatlán

Ramos Montalvo Vargas

**(Colaboradores)**

Concepción Sosa Rodríguez  
Javier del Valle Hernández  
José Enrique Marín Fuentes  
Luis Enrique Morales Escobar  
Jocelyn Amador Ramírez  
Mario Alberto Morales Rivera



000.0000000

Montalvo Vargas, Ramos

C0000

Atlas Turístico de Zacatlán/ Ramos Montalvo Vargas, Puebla México: Gobierno Municipal de Zacatlán, 2018-2021

269 págs.: Mapas, Tablas; cm

ISBN: 978-84-125746-7-8

1. Turismo-desarrollo
2. Cultura-Zacatlán-Puebla-México
3. Patrimonio Cultural – Identidad - Pueblos Indígenas

Primera edición: 2023

© 2023

Gobierno Municipal de Zacatlán

Palacio Municipal SN, Centro,

C.P. 73310 Zacatlán, Puebla

Teléfono: 797 975 5962 y 797 975 1194 ext. 214

Correo electrónico: dturismo.zacatlan@hotmail.com

<https://turismo.zacatlan.gob.mx/>

Diseño de Interiores: Ramos Montalvo Vargas

Imagen de Portada: Montalvo Vargas © Ramos Montalvo Vargas

ISBN: 978-84-125746-7-8

Impreso y hecho en México



ZACATLÁN  
DIRECCIÓN DE TURISMO  
— 2018 - 2021 —

PALACIO MUNICIPAL  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO

RICARDO  
MORALES®  
FOTÓGRAFO

## *Mensaje del Presidente Municipal*



**Z**acatlán a lo largo de su historia ha sido referente de la suma del trabajo y esfuerzo de su gente que con gran pasión por esta tierra han ayudado a la consolidación de este bello Pueblo Mágico, segundo en obtener el nombramiento en el Estado.

A lo largo de 10 años con el nombramiento de Pueblo Mágico, el turismo se ha convertido en parte fundamental de nuestra tierra. Actualmente contamos con una importante infraestructura turística y somos un referente a nivel nacional e internacional, por esta razón ha sido necesario dotar de herramientas sólidas para el turismo.

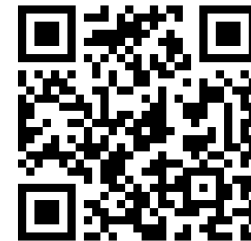
Es por ello la necesidad de dejar un legado escrito que permita a nuestra gente contar con un documento que contenga parte de la historia, cultura y tradiciones que han preservado los zacatecos. Es así que el H. Ayuntamiento de Zacatlán 2018-2021 que tengo el honor de presidir, a través de la Dirección de Turismo Municipal ha tenido a bien desarrollar el siguiente ***Atlas Turístico de Zacatlán*** con la colaboración de ciudadanos que con orgullo manifiestan su sentido de pertenencia.

Esta obra es hecha para el bien de nuestro municipio con información de gran valor que se pone a disposición de los lectores, contribuyendo a enriquecer el acervo histórico-cultural y turístico de Zacatlán como una herramienta más para el disfrute y promoción de este Pueblo Mágico.

Mi agradecimiento a las y los zacatecos que aportaron al contenido de este Atlas Turístico, así como al Dr. Ramos Montalvo Vargas por la coordinación de esta importante obra que dejará un precedente en la historia de Zacatlán.

***Mtro. Luis Márquez Lecona***  
***Presidente Municipal Constitucional de Zacatlán, Puebla***

# Agradecimientos



## Participantes

Presidente Municipal  
Luis Márquez Lecona

Síndico municipal  
María Guadalupe González Morales

Regidores  
José de la Luz Argueta Canales  
Yazmín González Encinas  
Margarita Rivera Barranco  
Ivonne Meneses Hernández  
Emilio Germán Morales Zamora  
Josefina Hernández Gutiérrez  
Juan Francisco González Álvarez  
Jaquelin Lastiri Barrios  
Víctor Olvera Pérez  
María del Carmen Olvera Trejo

Director de Turismo y Desarrollo Económico  
Javier del Valle Hernández

Dirección de Turismo y Desarrollo Económico  
José Enrique Marín Fuentes  
Luis Enrique Morales Escobar  
Jocelyn Amador Ramírez  
Mario Alberto Morales Rivera

Dirección de Asuntos Indígenas  
Bernardo Barrios Hernández  
Liliana Márquez Arroyo  
Clemencia López García

Dirección de Cultura  
Rafael Vázquez Martínez

Dirección de Comunicación Social  
Guillermo Amador Carrasco  
Diana Velásquez de León  
Daniel Sánchez Romero

Alfredo Regalado Ortiz  
Altagracia Hernández Torbellín  
Andrés Díaz Samora  
Armando Márquez Serafín  
Artesanas *Magia y Naturaleza*  
Artesanos *Puro Zacatlán*  
Antonio Ortega Pasarán  
Azahalia Cosme Márquez  
Bernardino Ramos Cuevas  
Bernardo Barrios Hernández  
Carolina Herrera Barrera  
Cirenia Hernández Rodríguez  
Claudia Lizbeth Aguilar Morales  
Concepción Cabrera Amador  
Concepción Romero Hernández  
David del Valle Lecona  
Delfina Barrios Becerra

Dirección de Desarrollo Económico y Turismo  
Doralicia Carmona Dávila  
Edilberto Cruz Cruz  
Elia Álvarez Juárez  
Eloina Eva Ortega Gonzáles  
Elsa Maldonado Jiménez  
Engracia Juárez Guevara  
Federico Núñez Perea  
Fermín Fernández Galindo  
Fernando Moreno Hernández  
Flor de María Juárez Ayala  
Fredy Minor Carballo  
Fulgencio Zúñiga Barrios  
Gabriel Trejo Márquez  
Germán Morales Viveros  
Gregorio Lecona Olvera  
Guadalupe Arroyo Reyes  
Guadalupe Macedo Olvera  
Guillermo Amador Luna  
Heradio Martínez Cázares  
Hermelinda Hidalgo Hernández  
Humberto Ordóñez López  
Iván Salas Mendoza  
Lilia Cano Rivera  
Lorenza Rodríguez Díaz  
Lorenzo Díaz Cortés  
Luis Alberto Olvera Cárdenas  
Luis Antonio Cobos Silva  
Jorge Olvera Trejo  
José Alfonso Márquez Juárez  
José Luis Olvera Cárdenas

José Mario Eduardo Sánchez Ascencio  
José Pedro Rubén Vázquez López  
Joseline Alvarado Alvarado  
Juan Carlos Lastiri Quirós  
Juana Cruz González  
Juan M. Sánchez García  
Julia Márquez Tepeyac  
Julio César Domínguez  
Leticia Amador Herrera  
Liliana Márquez Hernández  
Maiel Aarón Morales Islas  
Manuel Cuevas Pérez  
María Aned Arroyo Cruz  
María Carolina del Refugio Sánchez Salas  
María del Rocío Gonzáles Herrera  
María Eugenia López López  
María Honoría Olvera  
María Josefa Trejo López  
María Magdalena Barrios Márquez  
María Reina Evangelina Márquez  
Marisol Flores Morales  
Mary Luz Martínez Barrios  
Mayo Alberto Heres Macedo  
Martha Herrera Arroyo  
Martín Cortez Juárez  
Nemesio Barragán Solís  
Omar Sánchez Cuevas  
Óscar Sánchez Galloso  
Pedro Hernández Serrano  
Rafael Vázquez Martínez  
Roberto González Cabrera  
Rolando Cázares Márquez  
Rolando Cruz López  
Rosa Márquez Mora  
Rubén Vázquez López  
Sayory Juárez Ibarra  
Sergio Morales Ramírez  
Sergio Ramos González  
Stephanie Núñez Iturriaga  
Stephany Aguirre Moreno  
Tomás Sánchez Martínez  
Valerio Charolet González  
Valdemar Garrido Hernández  
Verónica Hernández Arroyo  
Víctor León Ayuso  
Viviana Aldana Díaz  
Wendy Cabrera García  
Yonathan Zamora Quintero  
Yuriria Hernández León



VALLE DE PIEDRAS ENCIMADAS  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO

# Contenido



	Pág.		Pág.		Pág.
MENSAJE DEL PRESIDENTE MUNICIPAL DE ZACATLÁN.....	5	FERIA DE LA MANZANA		GASTRONOMÍA	
<b>Agradecimientos</b> .....	6	Baile del Percal		Barbacoa de Borrego	
<b>Contenido</b> .....	8	<i>“Elegancia y creatividad”</i> .....	37	<i>“Si buena barbacoa quieres probar, en el mercado debes buscar”</i> .....	75
ARTESANÍA		Desfile de Carros Alegóricos		Chayotextle	
Arte en Madera de Cedro		<i>“Creatividad, decoración y arte”</i> .....	38	<i>“Un lugar en la cocina tradicional zacateca”</i> .....	77
<i>“La creatividad en tus manos”</i> .....	13	La Gran Feria de la Manzana		Chicharrón Prensado	
Artesanía de Lana		<i>“Identidad zacateca”</i> .....	40	<i>“200 años en la cocina zacateca”</i> .....	78
<i>“Prendas elaboradas 100% de lana”</i> .....	14	Reinas de La Feria de la Manzana		Chile con Huevo	
Artesanía de Ocoxal		<i>“Belleza zacateca”</i> .....	42	<i>“Sabor con tradición”</i> .....	79
<i>“La creatividad en tus manos”</i> .....	16	FESTIVALES Y FIESTAS		Chile en Nogada	
Artesanía en Piedra		Festival de Cantantes y Músicos		<i>“Sabor con distinción”</i> .....	80
<i>“La herencia de papá”</i> .....	17	<i>“La música es para compartir no para competir”</i> .....	52	Costilla Ahumada	
Artesanía en Pirotecnia		Festival de la Sidra		<i>“La especialidad de La Cabaña del Coronel”</i> .....	81
<i>“El dragón de fuego”</i> .....	18	<i>“Espumosa: el valor de la manzana”</i> .....	53	Gastronomía de Zacatlán	
Centro de Interpretación Artesanal		Festival del Chayotextle		<i>“Cocina prehispánica, colonial, tradicional y contemporánea”</i> .....	82
<i>“Simbolismo y arte con calidad internacional”</i> .....	19	<i>“Raíces ancestrales”</i> .....	55	Helado Artesanal	
Corredor Artesanal Barranca de los Jilgueros		Festival del Danzón		<i>“Toque especial con mermelada tradicional”</i> .....	85
<i>“Artesanos puro Zacatlán”</i> .....	20	<i>“Elegancia, inspiración y armonía”</i> .....	56	Kin T’iyat “Chiltepín”	
ARQUITECTURA		Festival del Mole de Tomatlán		<i>“Paso a paso dando aroma y sabor”</i> .....	86
Arquitectura		<i>“El sabor que los distingue”</i> .....	58	Mermeladas	
<i>“Estética y monumentalidad”</i> .....	23	Festival del Pan de Queso		<i>“Rescatando el valor de la fruta”</i> .....	87
Biblioteca Municipal Luis Cabrera		<i>“El sabor de la tradición”</i> .....	59	Mole Poblano Zacateco	
<i>“Conocimiento y cultura zacateca”</i> .....	25	Fiesta del 12 de Diciembre		<i>“Dulce y amargo, en Zacatlán y Tenango”</i> .....	88
Capilla del Calvario		<i>“Una ferviente celebración en Altica”</i> .....	61	Pan con Queso	
<i>“Historia de la fe”</i> .....	26	FRUTICULTURA		<i>“Calidad y sabor hechos tradición”</i> .....	89
Claustro Cultural		Aguacate Hass		Pan Resobado	
<i>“Un espacio a la expresión universal”</i> .....	27	<i>“Calidad y rendimiento en crecimiento”</i> .....	65	<i>“Regalo especial para una persona especial”</i> .....	91
Mirador de Cristal		Blue Berrie		Pulque	
<i>“Caminando sobre las nubes”</i> .....	28	<i>“El sabor del campo a su mesa”</i> .....	66	<i>“Dentro de la magia de un pueblo mágico...el pulque”</i> .....	92
Palacio Municipal		Fruticultura Zacateca		Quesos Artesanales	
<i>“De la Heroica Ciudad de Zacatlán, Puebla”</i> .....	29	<i>“Suelos altamente productivos”</i> .....	67	<i>“Lo natural es el origen de nuestra calidad”</i> .....	95
Parroquia de San Pedro		Huerto de Manzana		Sidra de Zacatlán	
<i>“Creencias y convivencias”</i> .....	31	<i>“Variedad genética y singularidad de la rayada”</i> .....	69	<i>“Una tradición perdurable”</i> .....	97
Reloj Floral		Manzana de Zacatlán		Tlacoyos	
<i>“Un hermoso ícono en el corazón de Zacatlán”</i> .....	32	<i>“Simbolismo y reconocimiento nacional”</i> .....	71	<i>“Tradición y sabor que distinguen”</i> .....	100
Templo Conventual Franciscano					
<i>“Joya arquitectónica, legado histórico e identidad”</i> .....	33				



# Contenido



	Pág.		Pág.		Pág.
Vinos Artesanales de Jicolapa		Museo del Vino “La Primavera”		PUEBLO MÁGICO	
“Tradición 1540”.....	101	“30 variedades para disfrutar en La Primavera”.....	132	Nombramiento Pueblo Mágico	
Vinos de Zacatlán		<b>Museo “Luciano Márquez Becerra”</b>		“Como debe ser” .....	162
“Más de 100 años de tradición en Jicolapa”.....	103	“Espacio y testigo de la historia”.....	133	<b>PUEBLOS INDÍGENAS DE ZACATLÁN</b>	
Zona de Truchas		<b>NATURALEZA</b>		Pueblos Indígenas de Zacatlán (Con traducción al	
“Alternativa gastronómica y turismo comunitario” .....	105	Cascadas Tullimán		Náhuatl) ( <i>Maseual Altipemej in Sakatlan</i> )	
<b>HISTORIA</b>		“Sueño natural sin fronteras” .....	136	“Orgullo Zacateco” ( <i>Uejkapan Yollis Sakatlakatl</i> ).....	166
Breve Historia de Zacatlán		Mirador Cristo Rey		Danzas	
“Un pasado glorioso” .....	109	“Entre fe, senderos y vistas”.....	137	“En honor a Kualtsintlali”.....	171
Ferrería		Niebla de Zacatlán		Festival Ilhuítl Kuaxóchitl	
“Fusión familiar para el desarrollo comunitario” .....	111	“Un paseo entre las nubes”.....	138	“Corona de flores” .....	173
Paredones		Parque Natural los Jilgueros		Traje Típico	
“Fundación y Origen de Zacatlán”.....	113	“Zipline / Zacatlán”.....	139	“Cultura Náhuatl con identidad”.....	174
<b>INDUSTRIA METAL MECÁNICA</b>		Valle de Piedras Encimadas		<b>PUEBLO INDÍGENA CUACUILA</b>	
Armas Trejo		“Un desafío a tu imaginación”.....	140	Cuacuilá	
“Cuatro generaciones transformando el metal”.....	116	<b>PATRIMONIO CULTURAL</b>		“Telar de cintura” .....	178
Fábrica de Relojes Centenario		Danzón Zacatlán		Telar de Cintura	
“Auténtica Tradición desde 1918”.....	118	“Himno matro de principio a fin: Don Pedro		“Manos que transforman” .....	179
Relojes Monumentales Centenario		Escobedo <b>Hernández</b> ” .....	143	<b>PUEBLO INDÍGENA SAN CRISTÓBAL XOCHIMILPA</b>	
“Auténtica tradición desde 1918”.....	119	<i>El Señor de Jicolapa</i>		Cultivo del Café	
Relojes Olvera III Generación		“Turismo religioso y comunitario”.....	144	“Café de altura” .....	182
“Segundos de precisión, siglos de tradición”.....	120	Leyendas del Pueblo y algo más		San Cristóbal Xochimilpa	
Relojes Monumentales Ricaño		“Apapacho a tus sentidos”.....	146	“Tesoro escondido” .....	183
“Creatividad y diversidad”.....	122	Reconocimientos a Zacatlán		<b>PUEBLO INDÍGENA SAN MIGUEL TENANGO</b>	
Relojes Monumentales Triunfo		“Entre lo mejor de México”.....	148	Fiesta Patronal de San Miguel Tenango	
“Relojes de calidad triunfando a través del tiempo”.....	123	Vitro Murales de Zacatlán		“Peregrinación, danzas, gastronomía y convivencia” .....	187
<b>MUSEOS</b>		“Las manos del pueblo que hacen magia” .....	149	Historia de San Miguel Tenango	
Reloj de Automatas del Bicentenario		<b>PERSONAJES DESTACADOS</b>		“Diversidad Cultural”.....	188
Folclor y Tradiciones Mexicanas”.....	126	Agustín M. Cano		Artesanía de San Miguel Tenango	
Museo de Relojería “Alberto Olvera Hernández”		“Promotor de la Primera Feria de la Manzana”.....	153	Artesanía en Palma	
“El Hombre y la Medición del Tiempo”.....	127	Alberto Olvera Hernández		“Soyatlajkitini- Tejedores de palma” .....	190
<b>Museo Zacatlán “MUZA”</b>		“Ver, sentir y escuchar el tiempo”.....	154	Bordado de Pepenado o Tlapijpin	
“Historia, cultura y tradición de Zacatlán”.....	128	Luis Cabrera Lobato		“Mujeres indígenas que trabajan con las manos”.....	191
Museo del Reloj		“Incansable luchador por México”.....	155	Huacal de San Miguel Tenango	
“Ve, escucha y toca el tiempo”.....	130	Pedro Escobedo Hernández		“De ixtle y matlauajkal” .....	192
		“Música de Zacatlán para el mundo”.....	156	Cultural y Tradiciones	
		Otros Personajes Importantes		Día de Muertos de San Miguel Tenango	
		“Talento Zacateco” .....	158	“Pujuilanalis (arrastre de tronco)” .....	193

# Contenido



	Pág.		Pág.
Leyendas de San Miguel Tenango		<b>RUTAS Y TOURS TURÍSTICOS</b>	
<i>“El Chaquixtle y La Peña del Águila”</i> .....	194	Avistamiento de Luciérnagas	
Tetlajpalol		<i>“Cabañas Zacatlán”</i> .....	211
<i>“Ritual con respeto a la cultura social y familiar”</i> .....	196	Carreras Atléticas a Campo Traviesa	
Gastronomía		<i>“Un reto para disfrutar la naturaleza”</i> .....	212
Atole Agrio de San Miguel Tenango		Ruta del Café	
<i>“Xocoatol tradicional”</i> .....	199	<i>“Vivir la experiencia con aroma”</i> .....	213
Gorditas de San Miguel Tenango		Tour de Blueberrie	
<i>“Con chiltepín para valientes”</i> .....	200	<i>“La magia del campo”</i> .....	214
Tamales de San Miguel Tenango		Tour de la Manzana	
<i>“Apapacho a tus sentidos”</i> .....	201	<i>“Recorrido en el huerto”</i> .....	216
Naturaleza		Tour del Pulque	
Cerros de San Miguel Tenango		<i>“El pulque que da lata en todo el mundo”</i> .....	217
<i>“Encanto visual”</i> .....	202	Turismo Alternativo (en Jeep y Cuatrimoto)	
El Río Ajajalpan y sus Encantos		<i>“Otra forma de vivir la Aventura”</i> .....	219
<i>“entre cuevas, agua y miradores”</i> .....	203	Turismo Inclusivo	
Manantiales de San Miguel Tenango		<i>“La razón de tu sonrisa”</i> .....	221
<i>“Oasis de aguas cristalinas”</i> .....	204	<b>Cartografía de referencia</b> .....	224
Peña del Águila Kuautlitpetl		<b>Establecimientos de Hospedaje y Alimentos</b> .....	246
<i>“Belleza escénica en las montañas”</i> .....	205		
<b>PUEBLO INDÍGENA XONOTLA</b>			
Artesanía en Barro de Xonotla			
<i>“Identidad y Técnica ancestral”</i> .....	208		



ZACATLÁN

DIRECCIÓN DE TURISMO

— 2018 - 2021 —

VITROMURALES PASEO DE LA BARRANCA  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

*ARTESANÍA*

# Arte en madera de cedro

## “La creatividad en tus manos”



El taller es fundado en 1940 por el señor Guillermo Barrera Castilla originario del centro de Zacatlán, a pesar de que sus hijos no se interesaron en el oficio, su yerno de 17 años Víctor León Ayuso continuó con la actividad a partir de 1998, iniciando el legado con la segunda generación.



El cedro es de la sierra norte del estado de Puebla, donde crece el árbol y madera aprovechable que se utiliza en el tallado porque facilita la inserción de las gubias (la sierra y las gubias son utensilios indispensables), que es la herramienta de trabajo. La madera es muy dócil, no se astilla y sobre todo que es una madera fina disponible en la región.



Hoy se puede ver su trabajo y dedicación por horas y amplia paciencia en esta actividad artesanal de madera en tallado fino con estilo antiguo, donde además se pueden hacer pedidos de muebles y artículos de alta fineza en tamaños diminutos.

Inicialmente se dedicaron a elaborar muebles para mercado local. Sin embargo, debido a que es artesanía selecta y exclusiva, se empezó a trabajar con diseños más pequeños dirigidos al turismo por la facilidad de transportación, de esta manera se ofrecen: porta retratos, marcos, espejos, alajeros, cofres, retablos, confesionarios y objetos para templos pues son los productos más demandados.

La madera es muy durable y con el trabajo agregado es garantía de que va a perdurar 70 u 80 años y seguirá permaneciendo en buen estado. Aunque no lleve terminado con barniz, la madera de cedro utilizada no se apolilla fácilmente, para evitarlo se eliminan las partes que se llama sámago. Gracias a la calidad de los productos, se tienen pedidos de compradores de todo el país, se han enviado por paquetería a lugares como Tijuana, Puebla, Nuevo Laredo, Monterrey y Veracruz. Para preparar la madera del cedro, se deja secar de 8 a 10 meses bajo sombra, posteriormente se extraen tiras con la sierra para posteriormente dibujar sobre ellas con moldes, se recorta y se le da el contorno necesario.

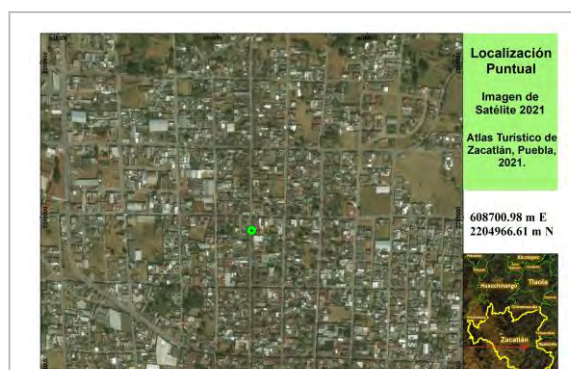
Los diseños especiales se basan en un estilo español, donde se cuida que los dibujos sean replicados con adaptación a la madera, la mayor parte de ellos bajo el estilo Luis XV y Carlos V, que son de corte antiguo y en el marco de este concepto está basada la artesanía.



En seguida se inicia el tallado con las gubias, se lija y barniza para un pulido y acabado impecable. Se manejan dos acabados: uno con chapopote disuelto para darle un acabado antiguo, también llamado oro viejo; además se maneja una tonalidad mate que alcanza esa coloración con el agregado de cera.



El acabado y tallado es fino con un extraordinario pulido, un buen terminado es el distintivo que hace diferencia respecto de otros tallados. Hacerlo bien de principio a fin su lema era **“¡si va a salir de este taller tiene que llevar un buen acabado, si no, mejor no digas que se fabricó en este taller!”**, siempre fue la consigna: hacer un buen acabado desde la fundación de la empresa. La madera utilizada es de la región, de la sierra norte del estado de Puebla, donde crece el cedro (insumo de primer orden).



El otro acabado, es el natural con barniz. En el taller se puede practicar para vivir la experiencia, además forma parte del Centro de Interpretación Artesanal ubicado en los portales del Palacio de Gobierno Municipal de Zacatlán.

La empresa adquirió el distintivo M y ha participado para el museo de Aguascalientes, también en el Museo Nacional de los Pueblos Mágicos, ubicado en Calvillo Aguascalientes, donde elaboraron una manzana tallada con el nombre de Zacatlán de las Manzanas.

# Artesanía de Lana

## “Prendas elaboradas 100% de lana”



**P**rendas elaboradas 100% de lana en *Telares Galindo*, una empresa familiar con alta calidad e innovación, producto del esfuerzo y dedicación como gran parte de los empresarios zacatecos.



El trabajo a mano puede requerir hasta 40 días para elaborar una prenda, hay otras que tardan un poco menos, dependiendo de la complejidad y la innovación, algunos diseños son tradicionales con toques modernos, como la cotorina - tipo chaleco a la cintura- o la gabardina más larga con mangas (un abrigo diferente).



Esta empresa ha pasado de generación en generación y tuvo su origen en 1962 por su fundador Don Fermín Galindo Galindo gracias al trabajo conjunto con sus hijos, tomó experiencia para formar su propia empresa una vez que trabajó en la jefatura del taller de “Telares Ortega” iniciando con un torno y un telar como única herramienta para trabajar, con el tiempo se consolidó y tuvo 20 empleados.

Posteriormente queda al frente del taller Susana Galindo (hija de Don Fermín) con el respaldo de sus hermanos Baldemar y Juvenal Galindo Muñoz.

El valor de la artesanía radica en que no se vende propiamente la lana, sino la alta durabilidad y el trabajo implícito por las horas hombre que demanda la elaboración de la prenda.

En la actualidad la tercera generación de este legado artesanal, está a cargo de Fermín Fernández Galindo (nieto de Don Fermín) quien dirige el taller con respaldo de sus tres hijos de Don Fermín Galindo Galindo y de su hermano Ángel Fernández Galindo y sus sobrinos Bryan y Saúl Herrera Fernández.

El taller se enriqueció con una gran cantidad de telares al igual que tornos para ampliar la variedad en el grosor de hilos, canillas y cadejos. Con un horizonte de crecimiento ampliado a base de capacitación, la empresa obtiene el *Distintivo M* del Programa Moderniza Artesanal e inicia un proyecto con el Centro de Interpretación Artesanal.

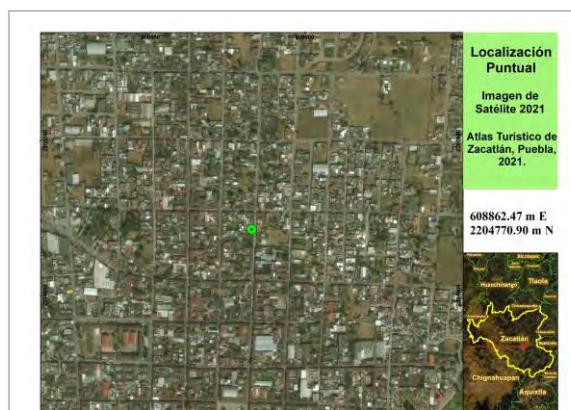


Hay lana blanca y negra, ya que la café es alterada por un proceso de pigmentación con la cáscara de la nuez.

El hilo muy delgado se junta con otro para hacer dos y poder trabajar un hilo más fuerte que permita trenzarlo en los telares de pedal.



El proyecto con el *Centro de Interpretación Artesanal* de Zacatlán, le permitió acceder a capacitación, un espacio para exhibir sus productos; y, al mismo tiempo promover con vivencias en sitio, la importancia de la artesanía y al trabajo del artesano. El visitante puede conocer cómo funciona el taller y cuál es el proceso para el diseño, elaboración y acabado de cada una de las artesanías; y, de esta manera llevarse una prenda confeccionada, bien elaborada, de alta calidad y durabilidad.



Para tejer la prenda se colocan los hilos en telares de pedal, que son manipulados por los pies de una persona, cada una de las mallas llevan un hilo, al pisar el pedal se elevan unas cruzando un hilo de izquierda a derecha se entrelazan concretándose el tejido y un proceso de avanzado.

# Artesanía de Lana

## “Prendas elaboradas 100% de lana”



Todo lo que se plasma en las prendas debe ir en cuadrícula, no se pueden hacer círculos, tiene la misma estructura de pixeles, cada 3 hilos forman un cuadro y cada 5 vueltas de izquierda a derecha formarán el mismo cuadro.



El mercado de estos productos es principalmente local y sobre pedido, pero también se han colocado en el extranjero como Alemania, Japón, España, Estados Unidos de América, Canadá y en Sudamérica, solo por mencionar algunos.



Se debe identificar el momento para cambiar los hilos y poder dar la figura adecuada a la prenda. Bajo esta técnica, es posible tener como resultado increíbles diseños especiales.

Hay 3 tipos de prendas que son las más comerciales: el Quexquémil que en náhuatl significa *punta del cuello* y es una prenda para dama, la cotorina tipo chaleco utilizada para los hombres; y, el jorongo o algodón abierto o cerrado que sólo tiene la apariencia de una cobija, con el agregado de tener un cuello.

La venta de este producto está orientada al turismo que llega a Zacatlán, aunque hay expectativas de exportar, la dificultad radica en que la demanda en cantidad sería difícil cubrirla pues los procesos artesanales llevan un tiempo amplio de elaboración.

También se confeccionan tapetes, cojines, capas, cobijas, se visten hoteles, cuadros, y se da mantenimiento a sus artesanías en este material, se elaboran morrales, fundas para *lap top*, lapiceras, caminos de mesa, entre otras especiales en distintos modelos, tamaños y acabados.



# Artesanía de Ocoxal

## “La creatividad en tus manos”



**E**l taller artesanal de ocoxal *Magia y Naturaleza*, inició actividades en el año 2009 por iniciativa de cuatro mujeres: Caro, Chela, Ale y Engracia con invitación abierta a hombres y mujeres con voluntad de incorporar su esfuerzo.



Se ha conformado actualmente como una cooperativa de artesanía de Ocoxal (hoja de pino), donde además ofrecen clases, talleres y recorridos para conocer el proceso.

Su objetivo es generar empleo a más personas interesadas en el campo laboral. Actualmente son 11 mujeres las que conforman el equipo para el trabajo de ocoxal.

Iniciaron con tejido bordado y deshilado en tela, posteriormente se encontraron en el preescolar de sus hijos y de ahí surgió la idea de aprender a manipular el ocoxal, yendo a aprender con una maestra de telesecundaria que daba cursos de este tejido.

Su trabajo combina el uso de ocoxal y el hilo, para lograr productos donde la alta calidad y color del hilo son fundamentales, porque permite elaborar piezas más elegantes, lo que les ha dado un reconocimiento nacional por la fineza de su terminado.



Con apoyo de FONART se amplió el taller y hoy se acude a exposiciones y ferias con un mercado ampliado y creciente, donde se pueden apreciar una variedad de productos, modelos y tamaños de monederos, aretes, bolsas, licoreros, tequileros, pasadores, llaveros, diademas, pulseras, anillos, tortilleros, entre otras tantas innovaciones. Con el paso del tiempo y comprometidas con la sustentabilidad, la naturaleza y el medio ambiente, su especialización se centra en bisutería y piezas pequeñas.



La creatividad y conocimiento de los procesos de elaboración, les permitió encontrar los elementos para tener calidad en dureza, fino acabado y barnizado; por ejemplo, el ocoxal debe estar seco para su uso y su arreglo se complementa con otros productos para terminar la artesanía como botellas, calabaza, madera, entre otras.



La técnica radica en la fineza y la cantidad de ciclos de manejo, mientras que en otras regiones del país dan seis ciclos o vueltas, ellas le dan 12 o 15, otra diferencia es el ingreso del ocoxal a través de la cabeza que une a la hoja, lo que le da fineza en el acabado.

El ocoxal elegido debe ser de árboles maduros y grandes; y, su recolección debe hacerse a partir de su caída natural del árbol entre los meses de marzo y agosto, posteriormente se hace una selección de la hoja más larga cuidando que tenga un color uniforme.

En seguida, se ingresa en bolsas o cajas con respiración para cumplir con un secado natural apropiado. Ocasionalmente se coloca en agua caliente para humedecerlas y facilitar el manejo y moldeado suficiente para alcanzar precisión y manejo.



El taller también es un espacio de socialización y además de esa actividad, quienes forman parte de la cooperativa realizan labores del hogar. Se reúnen los martes a las 16:00 horas; sin embargo, cuando deben cumplir con la entrega de pedidos, se reúnen con mayor frecuencia y ocupan los días jueves para integrar la mercancía y realizar el empaque y envío para su venta los días viernes.



# Artesanía en Piedra

## “La herencia de papá”



Es la Tercera Generación encabezada por la señora Delfina Barrios Becerra, artesana encargada de seguir esta tradición iniciada en 1915 por Don Manuel Barrios Hernández a la edad de 25 años de edad y que continuó Saturnino Barrios Martínez con la segunda generación.



La técnica consiste en tomar los pedazos de piedra más grandes que eran de desecho, se fragmentan con un mazo y los trozos más pequeños que se usaban para las construcciones hoy se emplean en bisutería.



Cuando Don Saturnino Barrios muere en 2006, su hija Delfina retoma la actividad hacia el año 2014, su primer trabajo fue en un equipo de colaboración de personas, las manos de piedra que están sosteniendo la manzana de la explanada del palacio municipal, con esa obra se retomó la actividad.

Es una “herencia con tradición de generación en generación” que con apoyo de FONART se favoreció la instalación del taller, un espacio para poder trabajar, así como el establecimiento de un punto de venta en el centro de Zacatlán.

La artesanía de piedra tiene un antecedente que data de finales de 1800 y principios de 1900, que es cuando aproximadamente inicia la tradición con la elaboración de metates, molcajetes, temolotes y metlapiles. Las personas buscan el producto porque refieren que el sabor es distintivo al momento de moler los insumos alimenticios a diferencia de la licuadora.



La mina de la que se hace la extracción de la piedra de cantera, está en las faldas del cerro de la metatera o cerro de Cristo Rey, ubicado a cinco kilómetros del centro de Zacatlán, las minas ofrecen el material bajo tierra entre 10 y 15 metros de profundidad.



Retomar la práctica les permite disfrutar de salsas con sabor a molcajete; y los moles en el metate, permiten tener un sabor único en sus cocinas. Asimismo, han diversificado sus productos y actualmente elaboran bisutería y replican los mismos productos en miniatura. Entre los objetos que han elaborado están: pila bautismal, cruces, cáliz, diseños exclusivos e imágenes.

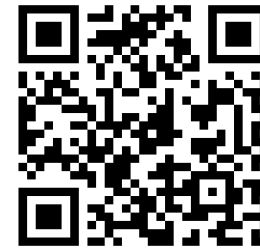


La artesanía se conoce como labrado en piedra, también llamado trabajo en cantera, en la región se vincula la cantera con piedra que se desmorona, pero no es así, puesto que es muy resistente.

El taller ofrece servicios demostrativos y puede recibir a grupos o escuelas para que vivan y sientan con sus manos el manejo de la herramienta; y, elaboren su propia artesanía, se busca vivir la tradición y que el visitante se lleve un bonito recuerdo.

# Artesanía en Pirotecnia

## “El dragón de fuego”



**H**eradio Martínez Cázares representa la Cuarta Generación de la pirotecnia a través de la empresa Hermarc ubicada en la localidad de Jicolapa. El iniciador fue su tatarabuelo Eutiquio Martínez, continuó la labor su bisabuelo Jesús Martínez y su padre Mariel Bruno Martínez Ortiz.



La pirotecnia artesanal implica pasos secuenciales múltiples, desde disponer de cartón, pólvora, mezclas y armado. El momento delicado en este proceso, es la combinación de ingredientes como nitrato, carbón, bario, potasio y clorato. La empresa emplea carbones de la región al momento de elaborar las pastas o insumos.



Esta importante tradición familiar iniciada hacia el año 1890, es un legado artesanal, una herencia que da empleo a más de 100 personas de manera directa e indirecta a partir de la pirotecnia con la elaboración de castillos, cuetes, toritos, ruedas de misa, eventos para quince años, entre otros. Para garantizar un producto de calidad, ofrecen capacitación a sus trabajadores y se actualizan en tecnología para mantener seguridad y originalidad. Han ampliado su mercado regional en los estados de Veracruz, Hidalgo, Estado de México y Puebla. Se han capacitado de manera constante y acuden a cursos y seminarios en sedes de la pirotecnia nacional para estar a la vanguardia en el conocimiento.

Se tiene la ventaja de fabricar su propio carbón y certifican que no contenga arena, tierra y otras maderas que afectan el desempeño de las pastas. Se tiene un aproximado de 86 fórmulas diferentes para hacer pólvoras, algunas demandan materiales que no hay en México, la pólvora es fabricada en la planta y es muy variada: la que genera ondas expansivas, únicamente luminosas, que provoquen ruido, trueno y otros efectos visuales y auditivamente atractivos. El margen de error es de 2 cuetes por cada gruesa que contiene 144 unidades, pero son atribuibles normalmente a la vara o la mecha.

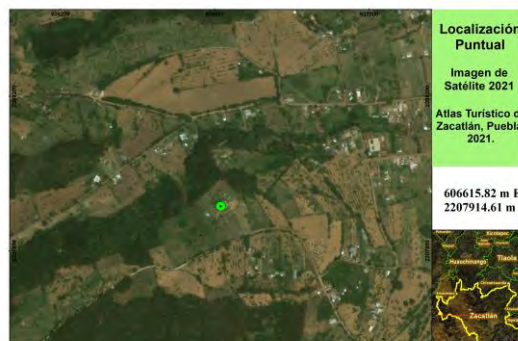
Aprenden nuevas tecnologías en Tultepec y Zumpango en el Estado de México, Guadalajara, Puebla y Tlaxcala. Las fechas más significativas para la elaboración de su producto son en el mes de diciembre y Semana Santa. La historia de la pirotecnia en Zacatlán se traslada al polvorista de Zumpango, Estado de México Don Eutiquio Martínez.



El aspecto legal es fundamental, ya que la SEDENA regula el manejo y consumo mensual (300 kg) de insumos peligrosos, las restricciones y el tipo de público al que va dirigida la venta. Se cuida la seguridad del turismo; debe considerarse antes que todo, el concepto diferenciado de lo que es inflamable y lo explosivo.



Hasta los trabajos de Don Jesús Martínez, sólo se elaboraba la pólvora, pero no la pirotecnia como arte, fue su hijo Baldomero quien introduce la actividad artística, que demanda conocimiento detallado y aparatos especiales para lanzar el producto. Se elabora con alta precisión, la calibración, hechura, materiales y manejo de agujas para cuidar el desgaste milimétrico de cada unidad producida para garantizar la calidad.



Se ofrecen visitas al lugar, donde se tiene seguridad en las instalaciones, en la entrada hay instrumentos para hacer descargas electrostáticas y se cuenta con sistemas de descarga ambiental, se tiene herramienta para mitigar el fuego y factores que pongan el riesgo al lugar. Los espacios son especiales donde se tienen los insumos y se atienden las medidas preventivas en coordinación con Protección Civil. Se tiene una permanente innovación, creatividad y calidad en el producto.

# Centro de Interpretación Artesanal

## “Simbolismo y arte con calidad internacional”



Es un espacio público destinado a la sensibilización de los turistas sobre la importancia de los procesos de elaboración de la artesanía zacateca. El lugar fue destinado por acuerdo celebrado en junta de cabildo el 18 de diciembre de 2015.



Primero se restauró el espacio sede para inaugurar el Primer Centro de Interpretación Artesanal en el municipio de Zacatlán en abril de 2017 en el marco de los festejos del 6to. aniversario de su nombramiento como "Pueblo Mágico". Los artesanos ganadores recibieron capacitación para la administración y atención al turismo.



Con la gestión, se concede el sitio en el Portal Hidalgo del palacio municipal en la sexta puerta iniciando del lado de la calle Nicolás Bravo, el espacio que alberga al Centro de Interpretación Artesanal (CIA) inicia actividades de promoción y se convierte en un referente de difusión del arte y la cultura zacateca.

Para pertenecer al CIA, los participantes en su momento, debían tener el “Distintivo M” del Programa Moderniza Artesanal, con la finalidad de mantenerse a la vanguardia en materia de capacitación, misma que fue aprobada por los artesanos que actualmente se encuentran en el lugar.

No son las artesanías más importantes, ni las únicas que se producen en el Municipio de Zacatlán, pero sí aquellas que representan un legado importante dentro del municipio. Fueron elegidos de un gran grupo de artesanos, FONART se dio a la tarea de la elección de los mismos con base en su historia y su forma aún antigua de realizar la artesanía, que les permitió destacar.



También se instalaron talleres en los espacios propios de los artesanos con fines didácticos y recreativos, con atributos simbólicos e históricos para dar a conocer a través de vivencias, la forma de elaboración de prendas a base de telares de pedal, artesanía de ocoxal, madera de cedro tallada a mano y artesanías en piedra de cantera.

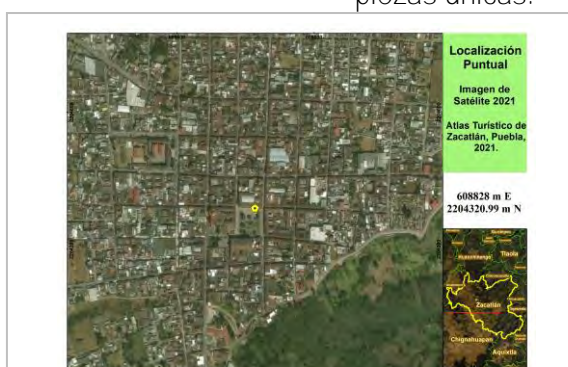
El propósito de este proyecto de largo aliento es múltiple: contribuir a la economía local, sensibilizar al turismo del valor de la artesanía, reconocer la importancia del trabajo artesanal en la economía familiar y con enfoque sustentable.

El CIA tiene entre otros propósitos, orientar a los visitantes sobre la ubicación de los Talleres, informar que se ofrecen sus productos a precios justos; y, que son piezas con estándares de calidad internacional.

La diversidad de artesanías en el municipio, busca un escaparate para mostrar la belleza, sentido de identidad y simbolismo de sus piezas únicas.



Es el primer y único Corredor Artesanal en el Estado de Puebla integrado por 4 talleres empresariales: "Telares Galindo", "Magia y Naturaleza", "Exclusivos León Barrera" y "La Herencia de Papá". Fue el Gobierno de la República a través del Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART), en coordinación con el Ayuntamiento de este municipio, que lo implementó dentro del programa "Acciones para el Desarrollo de Espacios Artesanales en Destinos Turísticos".



Este proyecto será un legado para resguardar y mantener vivas estas actividades que perduran sin involucrar maquinaria en su elaboración. De manera complementaria, se creó fotografía y video de las artesanías para documentar los procesos artesanales de estos cuatro talleres pioneros en el municipio de Zacatlán.

# Corredor Artesanal Barranca de los Jilgueros “Artesanos Puro Zacatlán”



**A**ubicado muy próximo a la periferia de la barranca de los jilgueros en continuidad con dirección al norte, se desarrolló el *Corredor Artesanal Barranca de los Jilgueros*, a partir de la iniciativa de un grupo de productores artesanos que creyeron en este proyecto que se inició en el año 2013.



El corredor artesanal está distribuido a lo largo de 400 metros y gracias a la distribución de artesanos principalmente, se generan empleos a familias, estudiantes y pequeños empresarios que se inician y buscan un espacio para ofrecer sus productos y desarrollar una oportunidad a sus inquietudes y talento.



Al principio se presentaron grandes y diversas dificultades porque el lugar era una zona abandonada, invadida y afectada por el vandalismo; sin embargo, se inició una lucha constante por el rescate de los espacios del hoy corredor artesanal. Con persistencia, convencimiento y labor de concientización, el empoderamiento de los artesanos favoreció una constante mejora de la zona y se alimentó de un concepto fundamental: la pureza de la artesanía como símbolo y representación de identidad del municipio de Zacatlán.

Se busca que el corredor de prioridad a una atención de calidad al visitante con mantenimiento constante en cada área y seguridad mediante veladores los días de ventas.

Las políticas y valores que rigen a este grupo de artesanos son: unidad, respeto, gratitud, originalidad y sentido de pertenencia. Se busca que los integrantes sean artesanos originarios de Zacatlán, que no se fomente la reventa de artesanía; por el contrario, se busca la dignificación del productor, una atención de calidad y precios justos tanto para el artesano como para el productor.

Aunque al inicio, se conformó el espacio con una cantidad reducida de artesanos, el éxito del lugar con el paso del tiempo generó interés en comerciantes ambulantes y se empezaron a integrar a la formalidad en este sitio.



Además de artesanías, en el corredor, también se ofrecen productos regionales y alimentos que forman parte de la gastronomía zacateca.



Actualmente son más de 100 artesanos distribuidos en cinco áreas o zonas donde ofrecen una gran variedad de productos, cada área tiene a sus coordinadores que se organizan en una mesa directiva que administra el espacio y define los lineamientos de ocupación, ingreso y mantenimiento del lugar.



La aceptación y florecimiento progresivo del lugar y su entorno, ha motivado la celebración de bodas, actividades del Grupo Rotario y Club de Leones a nivel nacional, desarrollo de distintos festivales y una celebración con sello especial de día de muertos, fiestas navideñas, Festival Tzarahuin y 19 de marzo Día del Artesano.



FUENTE DE LAS SIRENAS, CLAUSTRO CULTURAL



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

*ARQUITECTURA*

# Arquitectura

## “Estética y monumentalidad”



La arquitectura predominante en tres cuadras periféricas del centro histórico de Zacatlán; y, que le confiere estética a la ciudad, es de influencia española.



El barro que se usa para la elaboración de la teja proviene principalmente de Ayotla, zona rica en arcilla, donde los lugareños se especializaron en la producción de este recubrimiento para techos y se convirtieron en proveedores de este producto en la región.

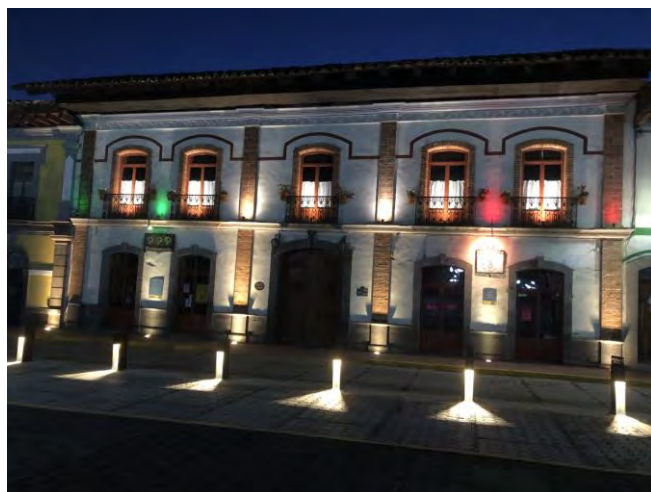


Hacia el año 1800, las características climatológicas son las condicionantes para este tipo de construcción. Zacatlán fue una zona muy lluviosa –con una reducción considerable en las últimas décadas- por lo que predominan los tejados a dos aguas con teja de barro fruncido y paredes majestuosas de piedra y adobe.

La altura de los edificios obedece a una construcción clásica española que se distingue por una estructura interna con doble piso llamado tapanco o troje, que tiene la función de guardar principalmente las semillas de cosechas u otros utensilios y componentes propios del espacio habitable.

La construcción pura se distingue por una fachada blanca, arcos de medio punto, techos altos a dos aguas con una extensión de vigas de madera que sobresale hasta la orilla de la banqueta, también llamado techo cordial. Las edificaciones son pintadas de blanco con cal y estuco. Zacatlán tuvo la estampa de ciudad con este tipo de construcción en el periodo del año 1800 a 1900; para entonces, la estética transmitiría una pulcritud de ciudad en tonos blancos de estuco y piedra caliza, haciendo referencia al Totonacapan.

Las paredes tienen su base en piedra como elemento de ornamento y se continúan con arcilla como elemento estructural de la casa, los soportes de los techos de dos aguas, son soportados por estructuras de madera; y, presentan ventanas poco pronunciadas.



Zacatlán en su primer cuadro contempla 16 manzanas, donde sus edificios son considerados patrimonio arquitectónico para los zacatecos.



Las casas que acompañan esta época clásica, se distinguen por un mismo tipo de construcción, pero además su diseño y tamaño principalmente, se regía por la cantidad de integrantes que componían las familias, así como la diversidad de sus actividades. Por tanto, las edificaciones demandaban demasiado espacio, pero sin omitir un patio central con una fuente, un porche a todo su alrededor, y hacia afuera los habitáculos y cuartos de servicios.



Entre los más representativos se distinguen: el Templo Conventual Franciscano, que es una construcción majestuosa al más puro estilo franciscano que data del siglo XVI, destaca por sus vigas de madera que no son voladas; también está el Claustro Cultural de estilo clásico puro de arquitectura española; asimismo, está el Palacio Municipal construido hacia la mitad del siglo XIX donde predomina su construcción con piedra, dicho edificio se hizo en distintas etapas con portales y capiteles ornamentales.

# Arquitectura

## “Estética y monumentalidad”



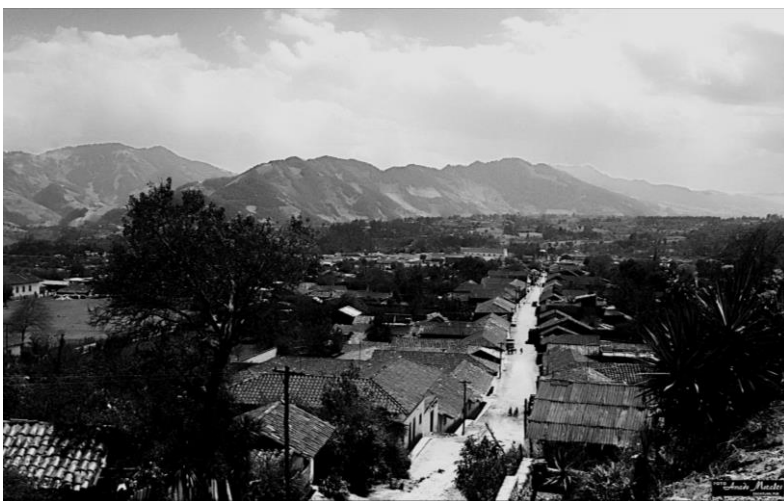
**A** 100 metros del Templo Conventual Franciscano en dirección sur poniente, se ubica el Templo Parroquial que data de finales del siglo XVII en el periodo barroco con influencia indígena; por otra parte, en el costado oriente del ex convento, está el Claustro Conventual con un patio español y pórticos.



No se pueden omitir edificaciones representativas como la situada en la calle José Dolores Pérez # 4, que ostenta un pórtico con un emblema que reveló la presencia de la Santa Inquisición.

En la época posrevolucionaria hubo más libertad y ante el crecimiento poblacional y urbano, proliferaron las construcciones de forma masiva con una serie de variantes constructivas en la ciudad.

Entre las más representativas, están las construcciones con arcos y casas rectas con losas planas, resultado de una flexibilidad y apertura innovadora en arquitectura puramente española con arcos de medio punto; pero también, ante el acceso a materiales para construcción que antes no había, lo que trasladó a edificaciones de corte ecléctico.



A lo anterior, se sumó el cambio de clima en Zacatlán, si anteriormente había demasiada lluvia y largas temporadas de niebla, con el paso de los años estas se han reducido y por consecuencia, un cambio en estilos de construcción dirigido a losas planas, perdiendo la tipología original.





# Biblioteca Municipal Luis Cabrera

## “Conocimiento y cultura zacateca”



La parte que ocupa biblioteca en el edificio de la Casa “Luis Cabrera” actualmente ha quedado en un espacio pequeño de aproximadamente de 10 x 6 metros en una sola área general.



Don Ángel W. Cabrera fue un entusiasta promotor de la educación de Zacatlán. Una de sus frases favoritas es “mientras más focos más luz”. Fue autor de un folleto para aprender a leer y a escribir que tuvo mucha demanda en muchas partes del país.



El tipo de consulta es escolar abarcando la clasificación desde diccionarios y enciclopedias hasta geografía, historia y biografía, de acuerdo a la catalogación universal de John Dewey, quién creo este método cuando estaba a cargo de una biblioteca en Nueva York en el siglo XIX.

El nombre de “Cuna de Águilas” fue acuñado por el Profr. Baudelio Candanedo, uno de los primeros cronistas de nuestra población e historiador por derecho, aproximadamente por los años 50 como así consta en una carta que le dirigió al señor Odilón Cabrera, primo directo del Lic. Luis Cabrera, último habitante de la casa de la hoy sede biblioteca pública y del conservatorio de música.

La carta se refería a los diversos personajes que le dieron lustre a los Cabrera por sus acciones en la vida social, política, educativa religiosa, periodística, etc., a nivel regional, estatal y nacional, por mencionar solo algunos como José María Cabrera de los Reyes, Ángel W. Cabrera, Melchor Cabrera, Daniel Cabrera, Alfonso Cabrera, Isabelita Cabrera, José Luis Cabrera, y por supuesto el Lic. Luis Cabrera Lobato.



Fue publicado por primera vez en una revista titulada “La pedagogía en México” cuyo director el ameritado maestro de origen suizo Mahar. Fue también autor de un periódico donde fue defensor acérrimo de la educación indígena, publicando a la vez ensayos sobre lo mismo participando en él, maestros de diversas escuelas de Zacatlán y de otros lados. Cabe mencionar que don Angelito, como se le conocía familiarmente, jamás asistió a la escuela en su niñez, se puede decir que fue autodidacta.

Al morir don Ángel W. Cabrera, dejó una amplia biblioteca con libros valiosísimos sobre la historia de México del que era un erudito, al igual libros que eran del cura Don José María Cabrera de los Reyes, autor de un libro sobre el desciframiento de la piedra del sol, toda ésta colección bibliográfica, todo este tesoro del saber mexicano sobre sus antigüedades y de muy diversos temas en otros idiomas como latín, griego, alemán, italiano e inglés desgraciadamente fue incendiada en 1914 cuando tropas federales se apoderaron de la casa de los Cabrera.

Muchos libros fueron llevados por la soldadesca hacia el atrio de la iglesia del convento, donde hicieron una pira prendiéndole fuego.



Precisamente, en el año de 1847 al trasladarse los poderes del Estado a Zacatlán, cuando era gobernador José Rafael Isunza Bernal y que por enfermedad tuvo que relegar el gobierno P.M.D.L. en el excelentísimo miembro del Congreso don Juan José Otero en el que don José Ma. Cabrera de los Reyes encabezando una comisión de principales de la villa de Zacatlán tuvo a bien tramitar el título honorífico de Ciudad.

El mencionado título, fue concedido bajo decreto de ley núm. 100 el 11 de diciembre del año mencionado, mismo que se celebra año con año con la participación de las autoridades municipales y educativas.



Se dice que los carniceros del centro tomaron algunos libros que pudieron salvar del fuego y los utilizaron para envolver la carne que vendían en sus negocios, en tanto que páginas de otros libros volaban de aquí a allá llevados por el viento acumulándose en algún rincón o en las calles pisoteadas por la gente o los vehículos de tracción animal. No sólo se perdió un gran acervo bibliográfico histórico nacional, sino también de nuestra historia zacateca. La casa de los Cabrera fue tomada como establo y cuando se fueron, incendiaron la casa y aun hoy se puede ver los estragos que causó. Por muchos años la casa estuvo abandonada hasta que en 1976 fue comprada, estipulándose que sería convertida en biblioteca.

# Capilla del Calvario

## “Historia de la fe”



 El Calvario es una pequeña iglesia en el interior del barrio de Ayehualulco en Zacatlán, tiene forma y estructura rectangular, con una parte de piedra y otra de adobe, con muros grandes y basamentos de unos 60 centímetros de ancho, con techumbre de dos aguas con teja y tapanco.



La iniciativa de remodelación no se concreta totalmente y la capilla se queda sin una torre. En la década de 1990, un grupo de vecinos se encarga de seguir el proyecto. En la iglesia (capilla) del calvario se le rinde culto a la virgen del Sagrado Corazón de Jesús. A partir de la década de 1980 se eligió cada día martes para celebrar misa a las 7 de la noche.



Años más tarde una imagen del Sagrado Corazón de Jesús en bulto fue donada por la señora Salustia Montes viuda de Lecona, quien con sus ahorros compró la imagen (escultura) que fue traída desde Ciudad de México y mide 2.5 metros. En el lugar, hay unas imágenes antiquísimas, pinturas importantes que son obra de un zacateco Don Rafael del Valle González; entre sus obras están: La Virgen de Fátima, La Virgen de Guadalupe y el Justo Juez. En el mes de mayo los niños y las familias van a ofrecerle flores a la virgen y el 31 de mayo se corona; y, se hace una celebración especial, se invita a una madrina. Después de la misa, la madrina invita a las familias a convivir y se comparte un bocadillo tradicional del lugar.

Años más recientes y ahora por tradición, la familia del señor Rubén Martínez Vázquez, se ha comprometido a celebrar el 28 de octubre a San Judas Tadeo y tienen esa imagen resguardada en el Calvario; y, se ha convertido en otra fiesta que se celebra en ese lugar. Actualmente El Calvario ya está abierto al público todos los días.

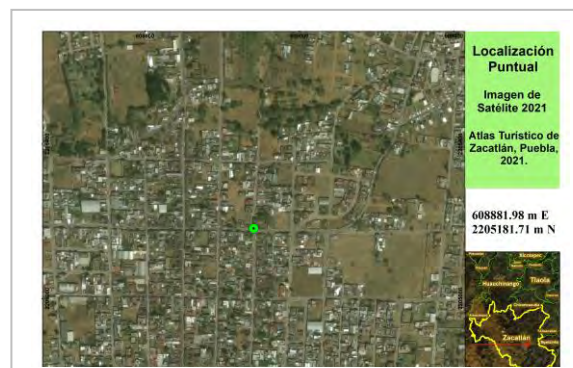


Tiene más de 100 años de haberse construido y aunque no tiene fecha exacta, se estima que corresponde a los tiempos revolucionarios porque villistas y zapatistas, también la ocuparon en esa época. Años después, grupos de vecinos del barrio al verla abandonada, deciden arreglarla y actualmente es emblemática del lugar. Antiguamente no había panteones aislados, estaban frente a los atrios de la iglesia. El Calvario fue templo y panteón. En las paredes del templo existían placas de barro, algunas sobre los personajes que fueron sepultados ahí. Después de las remodelaciones dejó de apreciarse; sin embargo, se presume que las tumbas de algunos generales están ahí, esto lo refiere el maestro Baudelio en su libro de ensayo histórico.

Se narra que en el periodo revolucionario, los generales Ramón Márquez Galindo y Vicente Márquez, la ocuparon como cuartel, fue saqueada y se la apoderaron, se presume que en ese lugar fueron sepultados los mismos generales.



El lugar formaba parte del viacrucis de Semana Santa que iniciaba en el centro de la ciudad de Zacatlán y se dirigía al norte, pasando por el barrio Ayehualulco donde se encuentra la capilla. Se aprecian varias remodelaciones, algunas de ellas fueron en los años 1929, 1935 y 1949. Para la década de 1960 y 1970, la señora Angelina Pimentel, pretende colocar un reloj monumental y una torre, para lo cual empezó a recabar fondos y concretar su iniciativa.



Entre los servicios que se ofrecen en el lugar, están la celebración de la santa misa, preparación de niños para el catecismo el día sábado a las 4 de la tarde, las celebraciones religiosas como bodas, bautizos y 15 años.

El Calvario se ha integrado como parte del recorrido turístico con visita que inicia en el centro de Zacatlán, pasa al Calvario, se dirige a la casa del Maestro Baudelio Candanedo para posteriormente trasladarse a la capilla de Altica.

# Claustro Cultural

*“Un espacio a la expresión universal”*



**C**l edificio que actualmente ocupa el Claustro Cultural de Zacatlán data de más de 450 años y tiene un alto valor histórico pues formó parte de la planificación arquitectónica de esta ciudad. Tiene muros de 1.20 metros de grosor, y gran parte de la construcción es de piedra con artesonado.



Albergó también a la Escuela Secundaria para **trabajadores “Justo Sierra”**, y en sus inicios al Colegio de Bachilleres Plantel F-23. De 1991 a 2013 los espacios fueron ocupados por la Casa de la Cultura “Profesor Baudelio Municipal y el Centro de Maestros.



El lugar fue sede de diferentes sucesos históricos: inicialmente fue ocupado por los frailes franciscanos en la segunda mitad del siglo XVI. Este espacio fue reconstruido en 1845 por la Compañía Lancasteriana de Zacatlán, después del incendio que sufrió el Convento, afectando al Claustro en 1816. Fue cuna del inicio de la actividad educativa y cultural de Zacatlán, Puebla. El 12 de mayo de 1845 se inaugura la Escuela Lancasteriana denominada **“La Divina Providencia” en los espacios del Claustro del Convento de San Francisco de esta ciudad, que a nivel República fue muy importante.**

Durante el Gobierno del Archiduque Maximiliano de Habsburgo de 1864 a 1867, la Escuela fue llamada **“Escuela Real”** posteriormente de 1867 a 1880 se le llamó **“Escuela Central Municipal”**, a partir de 1880 se denominó oficialmente **“Ramón Márquez Galindo”**. Por motivos políticos a esta escuela se le cambió el nombre por **“Belisario Domínguez”**, retomando el anterior por opinión de ilustres zacatecos, misma que siguió funcionando como escuela de niños únicamente en este edificio hasta 1946.

Existe un Patronato Restaurador de Monumentos Religiosos Católicos A.C. a quien el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) otorga en Comodato la responsabilidad del mantenimiento, conservación, funcionamiento y difusión del inmueble, así mismo la responsabilidad de formar un Comité Directivo que promueva actividades que preserven, formulen e impulsen las manifestaciones culturales.

El Comité Directivo está integrado por maestros altruistas de reconocida solvencia profesional, laboral y social, destacados en la sociedad zacateca, quienes con entusiasmo, entrega y dedicación, desde el 6 de noviembre de 2016 organiza numerosas actividades culturales incluyentes tales como: conciertos, conferencias, reconocimientos a destacados zacatecos en la música a nivel Nacional e Internacional, cursos, concursos escolares, exposiciones temporales de pintura, fotografía de autores locales, nacionales e internacionales, talla de madera, artesanía, piezas de colección histórica y otros; presentación de libros y muestras gastronómica, entre otras cosas.

La población de alumnos de la Escuela **“Ramón Márquez Galindo”** y la de niñas de la escuela **“Benito Juárez”** se trasladaron al Centro Escolar **“Pdte. Ávila Camacho”**, desapareciendo este nivel del Claustro en 1947.



Contamos con Talleres de Dibujo, Pintura, Canto, Vitrales, Hora del Cuento, de la Palabra, Café Literario, Piano, Guitarra, Jazz, Ritmos Latinos, inglés, náhuatl y Teatro al aire libre, participando personas de diferentes edades propiciando la interrelación.



Cabe hacer mención que en 1945 nace la Escuela Secundaria Federal 347-2 actualmente Escuela Secundaria General **“Ángel Wenceslao Cabrera”** con la misma clave. Esta Institución en sus inicios ocupa las instalaciones del claustro, al unísono con la escuela **“Ramón Márquez”** siendo un grupo de primer año. Una vez que la escuela primaria se mudó, el alumnado de la Escuela Secundaria estuvo ahí hasta el año de 1971.



Estos son atendidos por personal profesional y comprometido con la cultura de Zacatlán. Asimismo, se promueven en los fines de semana servicios culturales como la representación de **leyendas locales y el espectáculo teatral “Zacatlán Sensacional”**.

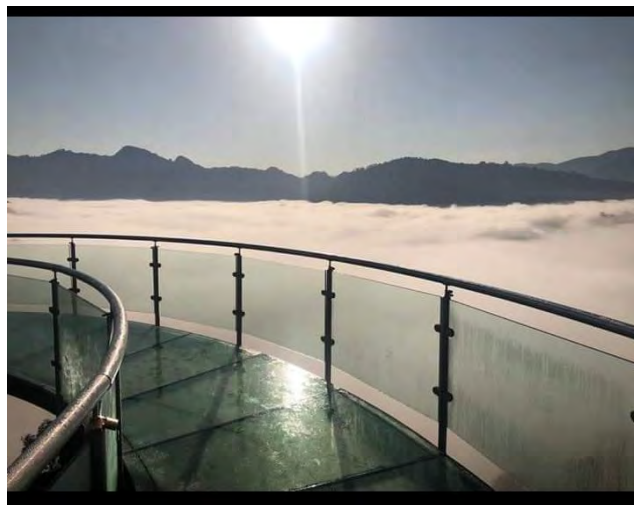
Cabe hacer mención que el INAH determinó que parte de los espacios del inmueble sean ocupados por la Biblioteca Pública **“Gabriel Herrera González”** y el Museo Regional **“Luciano Márquez Becerra”** a responsabilidad del H. Ayuntamiento en su organización y administración.

# Mirador de Cristal

## “Caminando sobre las nubes”



Construido en el año 2014, el Mirador de Cristal, está ubicado en el lado oriente del paseo de la Barranca de los Jilgueros, en el costado suroriente del Panteón Municipal, muy cerca del centro de la ciudad de Zacatlán.



Es una estructura segura de concreto hidráulico, estructura metálica como soporte, aluminio en el pasamanos y hojas de vidrio templado, tanto el piso como el barandal son totalmente de cristal transparente.



Es un espacio donde se acostumbra apreciar la belleza de la gran barranca, en ese mirador se disfruta de una vista panorámica de la serranía, se pueden admirar vistas en distintas tonalidades azulosas en el horizonte. Al estar sumergido en el borde de la barranca, la profundidad se llega a perder entre la espesa niebla cuando esta cubre el pueblo mágico, incluida la cascada de los jilgueros o las tres Marías.

Está diseñado para caminar algunos metros aparentemente sobre la nada y permite sentirse en el vacío, causando una sensación de vértigo por estar a una altura considerable sobre el costado de la barranca, un lugar imperdible para tomarse la foto.

El mirador de cristal se colocó para tener la sensación de estar suspendido en un precipicio con profundidad de una barranca; y, una diversidad de cerros y montañas en el horizonte.



Este lugar construido en 2014 acompañó otras obras en el sitio, que permiten recrear un lugar de cultura y asombro para el visitante, es una inspiración para el romance, la tranquilidad y despejar la mente en este sitio seguro y relajante, después de haber caminado por el sendero de la barranca.



En este lugar construido en forma semicircular de aproximadamente 10 metros, con una base metálica y piso de cristal se pueden contemplar los amaneceres y atardeceres, contrastantes entre un juego de colores del sol; y, en temporada de neblina se combina con una experiencia que provoca la sensación de estar sobre nubes, sentir esa brisa en el rostro y respirar la magia de un entorno natural inigualable.



Se puede acudir en cualquier horario del día, pero se sugiere hacerlo en la mañana o por la noche, en días de niebla o amaneceres.

# Palacio Municipal

“De la Heroica Ciudad de Zacatlán, Puebla”



Su historia se remonta cuando el Alcalde Mayor de Zacatlán el señor Manuel Cascajares, solicitó al Virrey de España la construcción de una Casa de Gobierno, una cárcel y una escuela.



Se inauguró un 16 de septiembre de 1884, cuando el Señor Manuel Márquez Galindo junto con sus hermanos Vicente y Ramón, participes en *La Batalla del 5 de Mayo* y que vivieron a un lado de actual palacio municipal, fueron testigos de la colocación de su primera piedra.



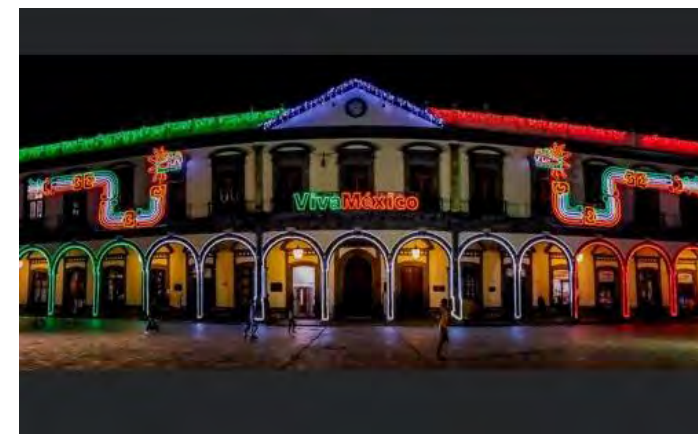
La población pedía una casa de gobierno para tener los tres poderes, el ejecutivo, el legislativo y el judicial, porque Zacatlán fue sede del Congreso del Estado cuando fue la intervención francesa y la norteamericana. Posteriormente, se otorga a Zacatlán justamente el nombramiento de ciudad porque albergó al poder legislativo. Siendo sede del Gobierno del Estado, los congresistas se hospedaron en la casa de los hermanos Márquez Galindo y en la Casa de la Cultura.

La construcción la inició Don Camilo Soto y 7 albañiles más. La mayor parte del material de construcción es piedra de cantera, madera y algunos segmentos de adobe; mientras que, en las remodelaciones recientes se empleó tabique. Los estilos arquitectónicos están segmentados porque al principio se construyó la Casa Mayor en dos pisos, esa casa tiene un estilo árabe.

Sin embargo, antes de su construcción hay un importante antecedente, en 1870, el presidente Don Francisco Marín, nombra un comité de ciudadanos para recabar fondos y hacer un comité pro construcción del palacio municipal y queda como presidente del comité Don José María Martínez.



La construcción estilo neoclásico con arquitectura europea, tiene dos niveles, en la parte central tiene un triángulo que se le conoce como tímpano griego; y, en medio de ese tímpano está un reloj monumental que igual fue hecho por la empresa de relojes Centenario de Zacatlán.



Don José María, en un viaje a la Ciudad de México, a la altura de Apan Hidalgo, conoció durante su trayecto a un arquitecto que regresaba de Zacapoaxtla de apellido francés La Salle. Una vez que se conocieron e intercambiaron propuestas para el proyecto del Palacio Municipal, regresaron a Zacatlán y La Salle les presentó un proyecto; esa propuesta, a la postre, se convertiría en el actual Palacio Municipal.



La segunda planta tiene una fila de preciosos balcones con sus puertas con vista hacia la plaza principal, su balcón central posee una campana, que es tocada cada año el 15 de septiembre por el presidente municipal en turno.

# Palacio Municipal

“De la Heroica Ciudad de Zacatlán, Puebla”



Los referidos balcones engalanan el salón *Los Candiles* cubierto con un piso totalmente de madera, donde el Honorable Ayuntamiento apertura importantes ceremonias, eventos sociales y con usos múltiples de relevancia municipal.



La arquitectura que compone el hermoso Palacio Municipal, es considerado uno de los más grandes y de esplendorosa belleza en toda la región norte del Estado de Puebla, ha sido testigo de diversas modificaciones y mejoras que ha sufrido su zócalo, pues este imponente inmueble, se considera parte central del corazón de Zacatlán.



En el frente de la parte de abajo está su fila de arcos de medio punto, con un perfecto y alineado acomodo de piedra de cantera gris proveniente de los cerros cercanos a Zacatlán. Arriba de esos arcos hay 12 placas que tienen los nombres de las poblaciones y municipios de la Sierra Norte de Puebla, pues anteriormente Zacatlán tenía un mayor dominio territorial y aún se ve reflejado en su inscripción lítica, correspondiente a aquellas localidades de menor tamaño, lugares que después adquirieron el rango de jurisdicción municipal.

Su kiosco ha sido cambiado en tres ocasiones y su plazuela ha sufrido el mismo número de restauraciones. Ha sido lugar emblemático para el festejo de 79 versiones de la feria de la manzana y sus actividades que engalanan sus procesos identitarios de cultura, *folklore*, costumbres y tradición acumulada por siglos.



# Parroquia de San Pedro

## “Creencias y convivencias”



Diez años de diferencia separan la construcción del templo franciscano y la parroquia de San Pedro y San Pablo; mientras que la edificación del convento estuvo a cargo de la orden franciscana en el siglo XVI, la edificación de la parroquia estuvo al frente del clero secular diocesano. Ambos templos se encuentran en el centro histórico de Zacatlán y apenas los dividen unos 100 metros de distancia.



La edificación más reciente, presenta unas bases o pilastras a cada lado del acceso principal con unos infantes que simulan detener las columnas; sin embargo, esos infantes tienen un calzado indígena llamado cacle o cactli y un cinto (maxtli), con cabello rizado porque han sido europeizados; y, en la parte de atrás, tienen una concha y significa que han sido bautizados.



El antecedente de la parroquia data de 1641, cuando Juan de Palafox emitió un mandato para el control de 36 parroquias indígenas en la diócesis de Puebla, se infiere que a partir de estos hechos se haya iniciado la construcción de la parroquia de San Pedro y San Pablo. En 1788 se reconstruyó la parroquia; y, según manuscritos, los franciscanos fueron expulsados de México y el clero secular se adueñó de lo que tenían a su cargo y hacen la reconstrucción; para entonces, ya existían las paredes y únicamente finalizan la iniciativa arquitectónica.

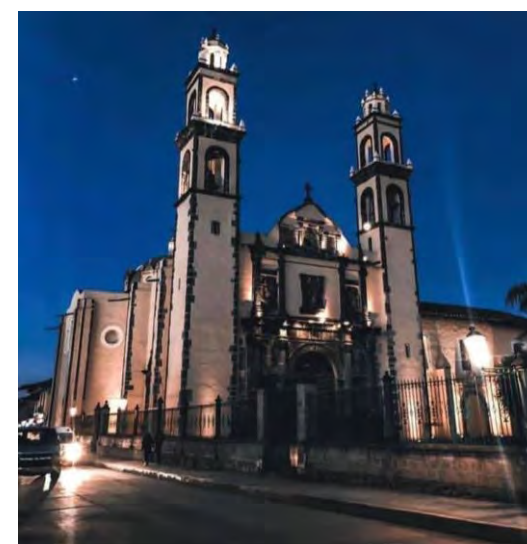
La diferencia en tamaño y estilos también reflejan la forma de vida y el concepto, pues los franciscanos llevaban una vida muy austera, por ello se puede advertir una construcción sobria, sin excesivos adornos. En el templo se tienen distintos elementos constructivos basados en la arquitectura morfológica de castillos, porque su estilo es de corte renacentista.



Esos infantes mexicanos fueron los encargados de propagar la fe con las enseñanzas del evangelio de cinco apóstoles: Sr. Santiago, San Pablo, San Pedro, San Andrés y San Juan. Las enseñanzas fueron transmitidas principalmente a los indígenas.

El estilo corintio se deja ver tanto en el exterior como en el interior; y, en las cuatro esquinas del atrio de la parroquia se aprecian especies acuáticas en referencia a San Andrés y San Pablo que eran pescadores (de oficio y posteriormente de su conversión de hombres).

En la región convivían dos grandes sectores el clero secular y el clero regular, el primero, estaba sujeto a los obispos; mientras que el segundo, lo formaban diversas órdenes religiosas y dependía de sus provincias. El conflicto enfrentó al episcopado cuya pretensión era someter a los frailes y convertir las altivas doctrinas de los regulares en parroquias seculares.



La portada de la parroquia está orientada al sur, de estilo barroco sobrio con arte tequitqui, una mezcla de la cultura indígena con la europea donde el mestizaje se deja ver dejando un legado histórico de gran belleza. Los indígenas no tenían conocimiento del porte europeo de sus construcciones; y, lo poco que sabían fue resultado del traslado que trajo consigo la enseñanza, evangelización y labores de profesar la fe católica impuesta desde el viejo continente.



Quando se celebran bodas, quince años, bautizos y otros festejos (como fiestas patronales de Zacatlán o celebraciones dominicales) donde acude gente de manera abundante, las celebraciones se efectúan en el convento; mientras que, para eventos con poca asistencia, se llevan a cabo en la parroquia. Para los fieles de buena fe, parecería no tener significancia; sin embargo, estas diferencias de forma tienen matices enraizados en la arquitectura e historia de ambas construcciones.

# Reloj Floral

“Un hermoso ícono en el corazón de Zacatlán”



**I**naugurado el 9 de agosto del año de 1986 durante la remodelación del zócalo de esta ciudad de Zacatlán, y siendo Presidenta Municipal la Profesora Arcelia Amador Gutiérrez.



Algunas de las melodías que cuenta el sistema de Carillones de este reloj son las siguientes:



- Blanca Navidad, Autor: Sr. Irving Berlin,
- Cielito Lindo, Autor: Sr. Quirino Mendoza y Cortes,
- Collar de perlas, Autor: Sr. Alfonso Esparza Oteo,
- Danzón Zacatlán, Autor: Sr. Pedro Escobedo Hernández,
- El vals sobre las olas, Autor: Sr. Juventino Rosas,
- Fascinación, Autor: Sr. F.D. Marchetti,
- Madrigal, Autor: Sr. Ventura Romero,
- Popurrí Navideño, Autor: Popular,
- Sierra Poblana, Autor: Sr. Alejandro Olvera Charolet,

“Relojes Centenario” dona en memoria de Don Alberto Olvera Hernández, fundador de esta empresa, este Reloj Floral que cuenta con dos carátulas cada una de 5 metros de diámetro. Esta característica lo hace ser el primer reloj en su género en todo el mundo. Ambas carátulas, son operadas por un mecanismo central y en relación al sistema auditivo, marca los cuartos de hora de la Gran Sonería Westminster a partir de las 6 de la mañana hasta las 22:00 Horas, así como la hora correspondiente.

Actualmente cuenta con un sistema de Carillones Digitales Sóndeka, el cual reproduce melodías variadas, con una simulación de campanas, con un alto nivel de realismo. Estas melodías suenan en un horario determinado (6:00 Hrs. 9:00 Hrs. 12:00 Hrs. 18:00 Hrs. y 21:00 Hrs.).



Este Reloj Floral del zócalo de Zacatlán, recibe regularmente y como debe ser, su mantenimiento preventivo a cargo de técnicos altamente calificados de “Relojes Centenario”. El diseño, fabricación y actualización de este reloj floral, está bajo la dirección y producción de “Relojes Centenario”.



Estas melodías se van cambiando periódicamente con el fin de tener música variada, escuchándose desde luego en Diciembre las melodías Navideñas.



El arreglo floral que conforma este bello ícono turístico de Zacatlán, está a cargo del equipo de jardineros de nuestro Honorable Ayuntamiento.



# Templo Conventual Franciscano

## “Joya arquitectónica, legado histórico e identidad”



Es uno de los conjuntos conventuales franciscanos más importantes de la América Virreinal y está ubicado en Zacatlán. El antiguo y primer convento franciscano en Zacatlán data del 1115, cuando llega la cultura totonaca.



La arquitectura que estructura el Templo Conventual Franciscano obedece a principios de ese orden. Los arcos y la parte que tiene el tejado son de origen mudéjar árabe con una inclinación de 32 a 35 grados. El inmueble es digno de un profundo reconocimiento e investigación histórica, por cuanto representa para el clero y la sociedad actual.



El primer Zacatlán prehispánico lo tenemos en el lugar de San Pedro Atmatla. Como resultado de una epidemia, se trasladan a este nuevo lugar en Zacatlán donde se edifica el Templo Conventual Franciscano hacia 1562. Con el inicio de la fundación de la ciudad como eje articulador de la vida cotidiana, el Templo Conventual Franciscano fue el corazón de toda la cultura por varios siglos; y aun hoy, es el marco de un conjunto de creencias, prácticas y cultos de la sociedad zacateca y sus localidades.

En el año 2004 un destacado cronista hizo una investigación sobre el Templo Conventual Franciscano, hace referencia a sus características arquitectónicas; entre ellas destaca la identificación y el análisis del cuadrado de San Benito, como una forma de ahuyentar a los demonios. En la portada del templo también está la cruz de San Benito.



Toda la construcción que lo sostiene se llama arcos, los techos tienen una saliente, un techo cordial, donde la gotera debe caer a la calle para que proteja del sol y la lluvia.

El núcleo prehispánico de Zacatlán se llama San Pedro Atmatla, conocido como Los Paredones, en ese lugar había vestigios de zona arqueológica que data de 1530 aproximadamente; y el templo de 1562, que fue el motivo de traslado y concluye el cronista que fue para crecer, porque allá no había espacio propicio para el crecimiento urbano debido a las pendientes abruptas, barracas y morfología del suelo.

Los domingos se celebran misas en distintos horarios en las que acuden las personas durante el día, pues llegan de todas las localidades ubicadas en los alrededores de Zacatlán para escuchar la celebración religiosa.

La capacidad de convocatoria del Templo Conventual Franciscano refleja en sí mismo, lo que representa para la cultura de los pueblos en la región.



Fuente de imagen: <https://www.angelopolis.com/zacatlan-un-pueblo-magico-de-sobria-belleza/>

Es importante porque de ahí nace la proporción aurea, proporción entre lo largo y lo ancho de un vano llamado el número de oro, que es igual a 1.61 y que se obtiene de una ecuación de segundo grado.

En el documento también señala el trazo del templo, la distribución del claustro y el análisis del trazo de la manzana que contiene al convento, el trazo del pueblo y la plaza de Zacatlán.



A la región llegaron franciscanos que empiezan a edificar el templo aproximadamente en 1562; y, se termina en 1567. Se han cumplido 450 años de la consagración del templo por el 23º Obispo de Tlaxcala Hernando de Villagómez. El convento está dedicado a San Francisco de Asís y pertenece a la arquidiócesis de Puebla. En el lugar estuvo Tomás de Torquemada quien fue el custodio del convento.

# Templo Conventual Franciscano

## “Joya arquitectónica, legado histórico e identidad”



Con la creación de la feria de la Manzana, un grupo de zacatecos organiza la fiesta de La Virgen de la Asunción y es expuesta en el altar mayor del convento franciscano sin menospreciar al santo de la orden religiosa San Francisco de Asís.



Sin embargo, la feria de la manzana es la manera de rendir tributo por la abundante producción de la fruta simbólica; y, los fruticultores toman a La Virgen de la Asunción, como su patrona y le festejan el 15 de agosto de cada año en el Templo Conventual Franciscano.

Hacia el año 1962 se incendió y se quemó parte de la estructura del altar del referido inmueble, una belleza arquitectónica, un legado histórico de identidad y cultura. En 2009 se restaura y durante los trabajos se descubren en su interior algunos pasajes bíblicos y unos frescos.

Para la referida remodelación, quitaron todos los altares laterales de ambas naves que se resguardaron en el Curato y se procedió a reintegrar físicamente las paredes como actualmente se aprecian. En los frescos descubiertos durante la restauración se pueden apreciar jaguares, conejos, venados, abejas y casas con techumbre de paja.



Fuente de imagen: <https://www.lajornadadeoriente.com.mx/2009/12/16/puebla/cul112.php>

Personajes españoles e indígenas en actividades cotidianas son fragmentos de las pinturas murales encontradas, se creó que sólo se logró descubrir el 10 por ciento de la pintura mural del templo consagrado a San Francisco de Asís; y, es muy probable que los mil metros cuadrados de superficie del templo estén tapizados con estos murales que datan de más de 450 años.



Frente al Templo fueron plantados los huertos frutales que se tenían desde la conquista. El atrio del convento, incluyendo la parte del jardín de niños que es hoy, posteriormente se convirtió en panteón. Los procesos y hechos históricos que acompañaron al Templo, dan fe de la importancia del Zacatlán por casi 500 años, en sus distintas etapas desde su edificación hasta nuestros días.



Fuente de imagen: <https://pueblosmagicos.mexicodesconocido.com.mx/puebla/zacatlan-de-las-manzanas/attractivo/conjunto-conventual-franciscano>

Se dice que en todo pueblo hay una cruz atrial, aquí no se tiene referencia. Hay una cruz que está en San Bartolo, es una cruz de pasión, de la crucifixión. En la entrada de Zacatlán hay una cruz referida y en la salida hacia el norte, una más tallada en piedra, esta se ubica con destino a Jicolapa. Se dice que esas cruces atriales fueron parte del proceso de evangelización y peregrinaje.

Se tienen dos leyendas sobre el Templo Conventual Franciscano: una referida a *El Dragón del Convento*, es una obra del maestro Baudelio Candanedo Castillo, una narración literaria que ha trascendido para entretener a los niños.



Fuente de imagen: <https://www.google.com/imgres?imgurl=https://3A%2F%2F1ytm.com%2Fv%2FELRSOGmki0%2Fmaxresdefault.jpg&imgrefurl=https://3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DvLRSOGmki0%2Fmaxresdefault&ved=12ahUKEwjwC7s73yAhWPT98KH2yRCjgQMwYegUIARDMAQ&docid=7f09bar8TMI1M&w=1280&h=720&q=Templo%20conventual%20franciscano%20de%20zacatl%C3%A1n&ved=2ahUKEwjwC7s73yAhWPT98KH2yRCjgQMwYegUIARDMAQ>

La otra obra es referida por otro cronista que narra la existencia de un viborón del convento, si se asume con imaginación, un lugar con más de 60 metros de largo, es posible que bajo el convento existan referidas criaturas. Asimismo, muy cerca del Templo Conventual Franciscano, de noche se representan las historias del *monje ahorcado* y la *del Osorno*; cada una, merece especial atención para el turista, pues hay espacios donde se cuentan diversas leyendas de este mítico lugar.



*Kiosko y Templo del Ex-Convento Franciscano 1971*



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

*FERIA DE LA MANZANA*

# Baile del Percal

## “Elegancia y creatividad”



Inicio 10 años después de la feria de la manzana, apenas iniciada la década de 1950. Es un evento donde se presentan vestidos de algodón que lucen las mujeres. Los primeros bailes del percal fueron de etiqueta, mujeres de gala y hombres de esmoquin. Siempre se hace una invitación a reinas y embajadoras (representantes que no han sido coronadas).



Distintos pintores como el maestro Alejandro González Morales y sus hermanos, así como el pintor Francisco Posadas Zamitz, se encargaron de plasmar bellas estampas e imágenes de Zacatlán que les permitía lucir el colorido de sus representaciones bajo el porte de hermosas vestimentas.



Se llama baile del percal porque hace referencia a las prendas que visten las mujeres que desean participar; y, debe ser estrictamente de algodón. Alude al *percalito* de origen indígena o tela fina de algodón que además resulta más saludable, ligera y cómoda.

La celebración del baile tiene lugar el día jueves por la noche de la semana de la feria, regularmente después de la 10 pm. El protocolo consiste en una cena baile y en el transcurso se lleva a cabo un desfile de modas por cada categoría: bordado, tejido, deshilado y económico; en años recientes, se agregó otra categoría que lleva por nombre pintado. Se acompaña el evento con música en vivo y normalmente se realizan en las instalaciones que ocupa el salón Los Candiles del palacio municipal.

De esas categorías, la que refiere al económico, la intención es que se realice un hermoso vestido bajo el principio de gastar la menor cantidad de dinero en recursos e insumos, eso fomenta y busca destacar el vestido con alta creatividad y normalmente se emplean piezas y componentes a partir del reciclado de materiales.



El número de participantes alcanza la cantidad promedio de 40 o 50 y no tiene costo la inscripción. Cualquier mujer puede participar y decide en que categoría hacerlo, con total libertad, poniendo a prueba su creatividad y buen gusto, por lo regular los diseñadores no son los que participan en la pasarela o concurso, buscan modelos para portarlos durante el baile del percal.



El jurado calificador se compone de grandes modistas de Zacatlán, personas conocedoras de las categorías como la Maestra Amparo Cuevas Hernández, Doña Emma Genoveva Ricaño Pérez y Luz Nava, que fueron reconocidas por sus creaciones y sus métodos de corte y confección. Se evalúan en cada categoría aspectos como el corte, el porte, el diseño, la tela entre otros criterios.



El reconocimiento a los vestidos ganadores, son de tipo económico y además se les da un diploma. Ha destacado el trabajo que ha realizado Amparito Cuevas Hernández, tiene entre sus vestidos, unos tejidos preciosos elaborados con gancho al igual que sus accesorios que destacan belleza, innovación y elegante diseño. También destaca Doña Emma Ricaño Pérez, que diseño su vestido en cuadrille con punto de cruz. Les toma casi un año elaborar estas maravillosas prendas para lucirlos durante el baile del percal.

# Desfile de Carros Alegóricos

## “Creatividad, decoración y arte”



El desfile tradicional de carros alegóricos se lleva a cabo el día domingo de cierre de la semana de la Feria de la Manzana (entre el 10 y el 20 de agosto), y tiene una duración de aproximadamente 3 horas, con un recorrido por las principales calles del Centro de la Ciudad de Zacatlán. El desfile inicia a las 11 am y concluye a las 14 horas aproximadamente.



Se emplean remolques o plataformas como carros y se ha impedido que ingresen camiones de altas dimensiones porque dificulta la maniobra en los giros de calle. En las primeras ferias desde 1941 sólo se presentaron entre 10 y 12 carros alegóricos, en la más reciente desfilaron casi 50.



Para llevar a cabo el desfile de carros alegóricos, el proceso inicia con el lanzamiento de una convocatoria, bajo la cual se registran los participantes que pueden ser instituciones educativas, comunidades, grupos de servicio, instituciones de gobierno, grupos de comparsas, grupos de danzas, bandas de música de instituciones educativas, entre otros grupos con iniciativa para demostrar su creatividad y vistosidad durante el evento. Desde que inició la Primera Feria de la Manzana en 1941, se realizan los desfiles de manera ininterrumpida, hasta el año 2020 que apareció la pandemia.

Los participantes tienen la libertad de elegir la temática que representarán para el arreglo de su carro, así como también los materiales que utilizarán. Es tal la relevancia del desfile que, en años recientes los participantes perciben un apoyo económico para cubrir los gastos del arreglo, pero también reciben asesoría para mejorar su decoración y presentación.

Son tan diversas las temáticas de los carros alegóricos que van desde personajes célebres, eventos, entidades federativas, tradiciones, historia, sucesos, temporadas, paisajes, entre otros tantos en conmemoración con fechas, pasajes o celebraciones de trascendencia local, estatal, nacional o mundial.

Entre los criterios fundamentales, se ha contemplado que durante el recorrido los participantes con sus carros alegóricos, deben llevar manzanas de buena calidad para regalar al turista y visitante; además de que no está permitido únicamente decorar con lonas impresas, sin impregnar dedicación, creatividad, decoración y un poco de arte.



El comité de feria, el gobierno municipal y el gobierno del estado de Puebla, otorgan recursos para el arreglo de los carros alegóricos tanto los que presentan las localidades, como escuelas y clubes de servicio.



La convocatoria también contempla que se desarrollarán tres categorías: carros alegóricos (por temas), mixtos (la mitad del carro al frente va la reina o embajadora y en la otra mitad es temático) y adornados (cubierto con flores, heno, adornos, naturaleza, globos o reciclado).



En años recientes, se ha involucrado altamente la sociedad zacateca, a tal grado que participan la mayoría de las comunidades del municipio de Zacatlán, así como distintos actores que son importantes en la dinámica social del lugar.

El desfile actualmente cubre casi 2 kilómetros de distancia y se ha estimado en promedio 200 mil visitantes el día del desfile.

# Desfile de Carros Alegóricos

## “Creatividad, decoración y arte”



**E**l desfile es encabezado por la reina con su corte en un carro alegórico, acompañada de la autoridad municipal y bandas de música. La reina baja de su carro alegórico y se traslada a un estrado con las autoridades para que disfruten del desfile que hará dos recorridos.



A cada participante, se le solicita una reseña histórica de su carro alegórico, con el propósito de exponerlo al momento del recorrido, al tiempo que hacen demostraciones o simulaciones alusivas al arreglo o evento que representan en la temática elegida.



Para iniciar el recorrido, se reúnen por sectores: comunidades, instituciones educativas y clubes de servicio; y, se concentran en la Avenida Lic. Luis Cabrera, Calle Canuillas y la Calle González Ortega. A las 11:00 horas el desfile se encabeza por el carro alegórico de la reina emprenderán el desfile en la calle Jesús González Ortega, con Avenida Luis Cabrera, Allende, 5 de mayo, Morelos, Nicolás Bravo y el Calvario. Se hacen dos vueltas; en la primera, con el descenso de la reina, continuarán las localidades, seguidas de las instituciones educativas y los clubes de servicios.

Los primeros carros alegóricos en 1941 eran adornados con heno y los stands eran normalmente familiares y se adornaban únicamente con manzanas y objetos de barro. Sus premiaciones consistían en recibir utensilios agrícolas como incentivo.

Actualmente, hay jueces calificadoros que determinan a los ganadores, las premiaciones van desde utensilios hasta premiaciones económicas.

Ha sido tan importante el desfile con enfoque social, que diversas empresas particulares desean participar; sin embargo, se ha destinado otro día de la semana para realizar un recorrido para promocionar sus productos y servicios, al margen del sello eminentemente público, cultural y social que representa el desfile principal.



En la primera feria se presentó la orquesta sinfónica del estado de Puebla para dar realce al evento. El presidente municipal fue acompañado por María del Pilar como Primera Reina de la Feria y el mando de policía de la época.



Las primeras ferias duraban una semana, posteriormente se decidió que fueran dos y regresó el formato de una semana. Lo anterior es importante, porque el día del desfile la algarabía es tan grande que parte de la convocatoria, se solicita a cada participante reparta a la multitud 40 cajas de manzana, lo que representa en promedio, la entrega de 50 toneladas de manzana durante el desfile.



Se ha manejado este desfile como inclusivo y hoy forma parte del folklore de la feria de la manzana y es un evento simbólico para disfrute del turismo, en un ambiente con la fraternidad y cobijo siempre respetuoso de los residentes anfitriones de una de sus más destacadas festividades.

# La Gran Feria de la Manzana

## “Identidad zacateca”



Fue en tiempos del presidente municipal Don Agustín M. Cano, que un grupo de representantes del gobierno local, discutieron la iniciativa en el Cabildo de acudir con ayuda de amigos, conocidos y personajes importantes, a visitar al Gobernador del Estado de Puebla.



La feria se celebra toda la semana que envuelve el 15 de agosto, día del festejo principal para La Virgen de la Asunción (patrona de los fruticultores). La apertura inicia en sábado con la inauguración de pabellones y coronación de la reina; y, el cierre se realiza en domingo con el gran desfile de carros alegóricos donde reparten decenas de toneladas de manzana.



En aquél entonces era Maximino Ávila Camacho, hermano del que fue Presidente de México; y, le proponen la idea de organizar la feria de la manzana. El mismo gobernador les dice *¡Me ganaron la idea!*, pues esa feria de la manzana iba a ser destinada a galardonar a Teziutlán; sin embargo, la iniciativa municipal se adelantó y ganó este reconocimiento. En ese momento, la finalidad central de la feria, era colocar la manzana en el mercado regional, un producto que crecía en volumen exponencialmente y se convertía en símbolo e identidad zacateca.

La organización de la primera versión de la feria en 1941, se hizo ordenada con base a un programa de actividades y festejos, contempló colocación de *stands*, los primeros estaban decorados únicamente con manzanas; asimismo, se acompañó de un modesto desfile alegórico.

El evento está envuelto en el antecedente y reconocimiento que desde 1713 la manzana está presente en Zacatlán, específicamente la rayada, hubo muchas variantes que han ido desapareciendo y otras que ya no se consiguen.

Para entonces, se acostumbraban los domingos en familia y regularmente se tenía que acudir a misa. Autoridades y sociedad civil entremezclada, una vez terminada la celebración eucarística, consideraron oportuno platicar sobre la organización de una feria y se propuso coronar una joven en calidad de Reina para galardonar el evento.



En la primera feria se dio a conocer de manera importante la manzana de cera que es agria, verde y grande que sirve para hacer cajeta, también se presentó la panochera que es dulce, la ceniza, rallada, perón verde y se llegaron a presentar en esa primera feria entre 12 y 14 variantes, habían de sabor dulce, agria e híbridas.



Al salir de misa, en el lugar se hacía acompañar María del Pilar Sánchez Pérez de su padre, era una hermosa joven de 12 años de edad. Fue propuesta y recibió el consentimiento para convertirse en la primera Reina de la Manzana de Zacatlán en 1941. Actualmente con aproximadamente 94 años vive en Villa Juárez y será recordada en la historia zacateca.



Fue muy practicada la técnica de injerto para obtener distintas combinaciones; sin embargo, la que mayormente predominó y se adaptó en todas las parcelas fue la rayada que hoy se conserva en mayor cantidad.

El lugar que ocuparon las primeras ferias fue en un parque que se ubicaba alrededor de las actuales fuentes que se han mantenido desde siempre; a diferencia de los kioscos, que han sido reemplazados en cuatro ocasiones.



# La Gran Feria de la Manzana

## “Identidad Zacateca”



El parque central es el referente de la feria, su primer kiosco fue más afrancesado en la época de Don Porfirio Díaz, es retirado y colocan otro cuando el parque se había llenado de árboles de trueno, el lugar se ocupaba por stands hechos en forma de casitas, adornados por fruticultores con un toque especial de sus familias.



En el costado de la calle que actualmente ocupa el mercado municipal, se ubicaba la feria ganadera en sus primeros años; y, los juegos mecánicos se colocaban al frente y donde está el reloj floral que no existía en las primeras ferias, en aquellos años era un corredor por donde transitaban muchas personas.



Posteriormente cambian los stands y los productores; e incluso, las comunidades colocaban su fruta y se sometía a un concurso con una tabla específica para calificar la calidad, tamaño, sabor, entre otros atributos que autoridades en materia de fruticultura establecían como criterios.

Inicialmente se estableció que sería una exposición frutícola, ganadera, artesanal e industrial; sin embargo, con el paso del tiempo la ganadera perdió reconocimiento y ya no forma parte de la exposición. Al igual que ese aspecto, las ferias han cambiado su logística, duración y también el lugar donde se desarrolla el programa de actividades.

Con motivo del nombramiento de Pueblo Mágico el 27 de abril 2011, la feria ha alcanzado mayores dimensiones; y, por lo tanto, la afluencia de visitantes ha crecido (hasta 150 mil el 15 de agosto), por lo que se han trasladado al Centro Expositor una importante cantidad de eventos que forman parte del programa de feria.



Hasta hace pocos años, se tenía la tradición de que los bailes de inicio de la feria eran de etiqueta, pero a partir de la década de 1980 a la fecha, ya no se exige. El referido baile de arranque se ofrece el día de la coronación de la reina, se invita a una orquesta, un grupo importante de la época para amenizar el baile. La reina y sus embajadoras asisten al baile y posteriormente acompañan una cena ofrecida por la autoridad municipal.

El baile de clausura tiene también un cierre, pero con un desfile en donde participan todas las comunidades, instituciones educativas y representan una alegoría recorriendo las principales calles del centro de la ciudad. A este desfile celebrado el domingo de cierre de feria, acuden hasta 50 carros alegóricos desde donde reparten y lanzan al público, decenas de toneladas de manzana rayada principalmente.



Con agrado para unos y desagrado para otros, las formas de organización se van adaptando a los tiempos y perspectivas de administraciones y patronatos. Lo que no se ha perdido es la inauguración, cierre, desfile, bailes de inicio, clausuras; pero, siempre acompañados de grandes eventos artísticos, culturales, deportivos, gastronómicos y pirotécnicos como la culminación del espectáculo con cascada de juegos artificiales en el parque central, que no tiene comparación.



Cabe señalar que la celebración religiosa corresponde a festejos de la virgen de la Asunción; sin embargo, esta no nace al mismo tiempo que la feria de la manzana. Fue a partir de la década de 1950 que se inicia con la parte religiosa el día 15 de agosto; no obstante, esta fiesta religiosa, la relacionan los fruticultores con la abundancia y el agradecimiento por el logro de sus cosechas.

# Reinas de La Feria de la Manzana

## “Belleza zacateca”



En agosto de 1941 se coronó la *Primera Reina de Zacatlán* con motivo de la primera edición de *La Gran Feria de la Manzana*. Al año 2021, son 79 reinas que cada año se coronan para representar y poner en alto con orgullo, la belleza, cultura e identidad de las tradiciones zacatecas.



Los requisitos de elegibilidad para concursar a reina de Zacatlán, son: ser oriunda del municipio, tener una edad entre 17 y 23 años, ser soltera, haber estudiado una carrera profesional o ser estudiante vigente y gozar de absoluta solvencia moral.



La elección de la reina había estado a cargo del H. Ayuntamiento de Zacatlán; sin embargo, en el año 2019 el gobierno local encabezado por el Presidente Municipal Luis Márquez Lecona, decide ceder a la población mediante votación, la elección de la reina y sus dos princesas.

El proceso inicia con la emisión de la convocatoria dos meses antes de la elección. Llegado el evento, se realiza una presentación para dar a conocer a la reina y princesas. Se les premia además del título de reina o princesa, con su corona, vestido y cetro. A las princesas se les premia económicamente.

La elección bajo la nueva modalidad de fórmula democrática, se desarrolla en dos etapas. En la primera, un jurado calificador conformado por personas de trayectoria intachable y de amplio reconocimiento por los zacatecos, selecciona a 3 señoritas entre todas las concursantes.



Fuente de imagen: [https://www.google.com/search?q=coronaci%C3%B3n+de+reina+de+Zacatl%C3%A1n&tbm=isch&ved=2ahUKEwjzHPg1b\\_yAhVija0KHgTC7sQ2-cCegQIABAA&oeq=coronaci%C3%B3n+de+reina+de+Zacatl%C3%A1n&gs\\_lcp=CgNpbWcQA1CL7BxYpp4dYnCHWgEcAB4AIB0gKIAdcikEIMC4xOC4zLjKYAQcAQGqAQtd3Mtd2l6LWlZ8ABAQ&scient=img&ei=O6kfybP7EOKatgWlp6zYcw&bih=625&biw=1366&rlz=1C1CHBD\\_esMX905MX905#imgrc=SjnKmF4OW-OETM](https://www.google.com/search?q=coronaci%C3%B3n+de+reina+de+Zacatl%C3%A1n&tbm=isch&ved=2ahUKEwjzHPg1b_yAhVija0KHgTC7sQ2-cCegQIABAA&oeq=coronaci%C3%B3n+de+reina+de+Zacatl%C3%A1n&gs_lcp=CgNpbWcQA1CL7BxYpp4dYnCHWgEcAB4AIB0gKIAdcikEIMC4xOC4zLjKYAQcAQGqAQtd3Mtd2l6LWlZ8ABAQ&scient=img&ei=O6kfybP7EOKatgWlp6zYcw&bih=625&biw=1366&rlz=1C1CHBD_esMX905MX905#imgrc=SjnKmF4OW-OETM)

La elegida como reina, es invitada a la mayoría de eventos que realiza el H. Ayuntamiento de Zacatlán, en especial aquellos festejos que implican difusión y presencia en las Direcciones, Turismo, Cultura, Deporte y Presidencia. Sin embargo, también es susceptible de acudir a eventos que realizan asociaciones civiles e instituciones públicas del municipio.



Fuente de imagen: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Feria\\_zacatlan\\_2017\\_2.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Feria_zacatlan_2017_2.jpg)

En la segunda y última etapa, se somete a votación pública de manera libre y secreta en un evento que se efectúa antes de la coronación. Esta votación se realiza con credencial vigente para votar emitida por el INE y podrán hacerlo todos los ciudadanos y ciudadanas del municipio.



La coronación de la reina elegida la hace el Presidente Municipal y se lleva a cabo durante la inauguración de *La Gran Feria de la Manzana*. Las representantes de la belleza en Zacatlán desde 1941 han sido las siguientes:

# Reinas de La Feria de la Manzana

## "Belleza zacateca"



1941 María del Pilar Sánchez Pérez



1942 Leonila Barrera Ortíz



1943 Adelfa Macín Reyes



1944 Ana del Villar López



1945 Marina García León



1946 Yolanda Martínez Reyes



1947 Bertha González Saavedra



1948 Genoveva Ricaño Pérez



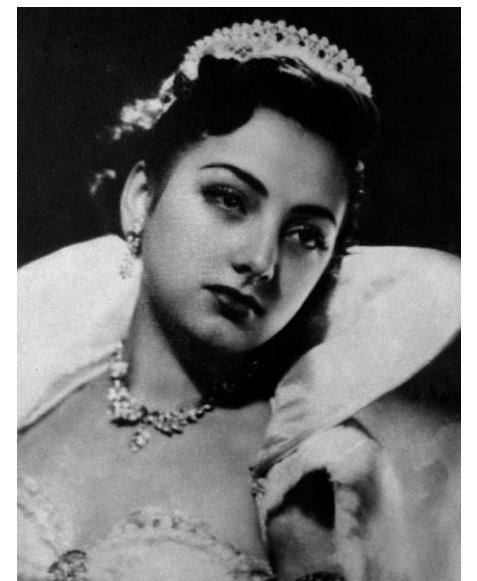
1949 Lilia Eugenia Sánchez Pérez



1950 Cristina García Marín



1951 Leonor Cázares Castilla



1952 Carmen Lastiri Barroeta

# Reinas de La Feria de la Manzana "Belleza zacateca"



1953 Emilia Olvera Charolet



1954 Susana Soria Macín



1955 Virginia Ortiz Álvarez



1956 Aida Cano González



1957 Martha Balderas Ceballos



1958 Rosa González Rodríguez



1959 Sara Castilla Márquez



1960 María Eugenia González Herrera



1961 Dolores Sosa Becerra



1962 María de Lourdes Orta Galindo



1963 Graciela Espinosa Juárez



1964 Rosa Inés Gómez Herrera

# Reinas de La Feria de la Manzana "Belleza zacateca"



1965 María Guadalupe Álvarez González



1966 María Magdalena Barrios Márquez



1967 María de Lourdes Hdez. Vázquez



1968 Elena Patricia Reyes Vázquez



1969 Irma Ibarra Martínez



1970 Liz Elizabeth León Castro



1971 Patricia Rosas Quiroz



1972 Blanca Estela Soria Martínez



1973 Verónica Morales Mote



1974 Rocío del Carmen González Herrero



1975 Yolanda Salas Hernández



1976 Lilia Graciela Morales Barrios

# Reinas de La Feria de la Manzana "Belleza zacateca"



1977 Rebeca Hernández González



1978 Rosa Esperanza Hernández Cruz



1979 Patricia Trejo Espinosa



1980 Norma Edith Arroyo Reyes



1981 María Guadalupe López Treviño



1982 Dora María González del Valle



1983 Soledad Hernández González



1984 Martha P. Salas Martín del Campo



1985 María Gabriela Hernández Olvera



1986 Elba Ricaño Amador



1987 Norma Cabrera Carrasco



1988 Albertina Cruz Gómez

# Reinas de La Feria de la Manzana "Belleza zacateca"



1989 Lorena Álvarez González



1990 Elvira Zúñiga Barrios



1991 Romarey Pérez Olvera



1992 Anel González del Valle



1993 Edith Azucena Hernández Gómez



1994 Silvia Álvarez Acosta



1995 Jaqueline Álvarez González



1996 Teresita de Jesús Espinosa Becerra



1997 Martha Álvarez Cisneros



1998 Beatriz Rosaura Martínez Ortiz



1999 Amaury Estela Regalado León

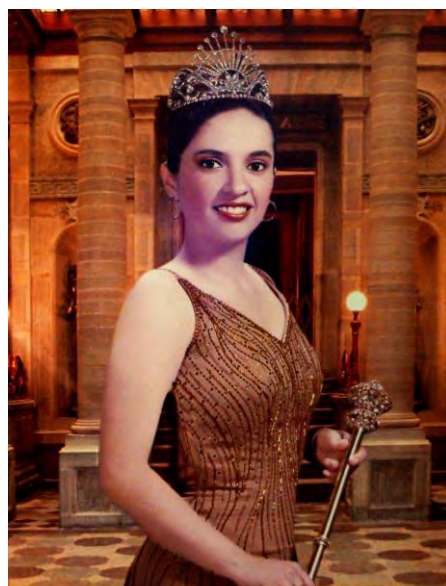


2000 Zaira Arroyo Olvera

# Reinas de La Feria de la Manzana "Belleza zacateca"



2001 Yuliana Castillo Saidi



2002 Ana Elena Hernández Arroyo



2003 Cristina Ibarra Hernández



2004 Elvira Álvarez Acosta



2005 Marlenne Barrios Aparicio



2006 Rocío Barrios Álvarez



2007 Nancy Patricia Gordillo Cortés



2008 Flor Idalia Álvarez Huerta



2009 Estefanía Quirós Ordoñez



2010 Guadalupe Arroyo Cruz



2011 Odemaris Sosa Méndez



2012 Fernanda Mora Silva

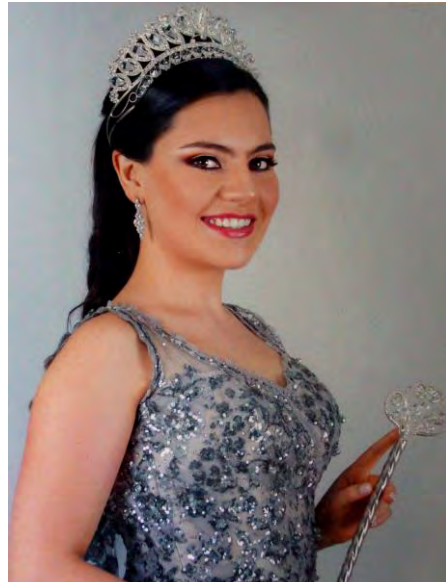


# Reinas de La Feria de la Manzana

## “Belleza zacateca”



2013 Yme Lineth Olvera Marroquín



2014 Paulina Cázarez González



2015 Ingrid Karina Álvarez Huerta



2016 Carolina Millán Álvarez



2017 Mayte Mora Barrios



2018 Yazmín Domínguez Juárez



2019 – 2021 Almairany M. León Carballo



FESTIVAL DEL DANZÓN, CENTRO DE ZACATLÁN



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# FESTIVALES Y FIESTAS

# Festival de Cantantes y Músicos

## “La música es para compartir no para competir”



El festival se inició en el año 2007 como un evento alternativo a las festividades de Santa Cecilia, patrona de los músicos el día 22 de noviembre de cada año. Se ha realizado durante 11 años a partir de un programa oficial. La iniciativa se originó a partir de la unión de músicos y cantantes que buscaban un espacio de expresión en Zacatlán.



El evento nació por inquietud del cantante y músico Fernando Moreno Hernández, Coordinador de Cantantes y Músicos de Zacatlán y la Región quien decidió cantar por primera vez en el palacio municipal; a raíz de entonces, se integraron dos o tres personas y se empezó a institucionalizar con la finalidad de darle espacio al talento regional.



Se desarrolla el festival el tercer domingo de noviembre, progresivamente ha tenido mayor participación cada año, pues desde hace 15 años inició la tendencia de cantantes solistas. Hacia el año 2009 se registraron ocho cantantes solistas, 10 años después con mayor difusión se registraron 31; y, en la última edición en 2020 se tuvo la presencia de 41 participantes con apertura a cantantes y músicos no sólo de Zacatlán sino de todo el país.

El festival dura 10 horas y cada participante tiene un tiempo equitativo, a excepción de los artistas que tienen la apertura y el cierre, que normalmente se determina en una reunión virtual.

El propósito del festival, es también buscar un momento de interacción y convivencia, fomentar la buena amistad y el compañerismo, donde sin importar el género musical, se ofrezca también a la población residente y visitante en este evento gratuito, diversidad en el gusto por la música.

Al ser gratuito el evento, se ofrece para el disfrute del público local y turistas; y, el género de música es diverso (norteño, grupero, huapanguero, duetos, tríos, solistas, balada, entre otros), pero mayormente es versátil; hay una ligera mayor participación de hombres cantantes y músicos; sin embargo, cada vez hay más incorporación de mujeres.

El festival tiene el respaldo y apoyo de la presidencia municipal para acceder a equipo profesional y mejorar la calidad del audio y sonido durante el evento. El festival está en proceso de expansión y se ha tenido la presencia de músicos y cantantes de Tabasco, Xalapa, Tamaulipas, Guadalajara, Puebla, Tlaxcala y por supuesto cantantes locales.



Hay dos mariachis que se han integrado y a partir del año 2018, ya se corona a una reina cuyo requisito es que debe ser cantante, las tres elegidas por consenso hasta el año 2020 son jóvenes talentosas.

La filosofía fundamental del festival es *La música es para compartir no para competir*.



En función de la cantidad de cantantes se define el número de canciones, por el alto número de participantes en el último festival sólo se permitieron dos canciones a cada inscrito. Se hace una presentación y se les da un reconocimiento a todos. En próximas versiones del festival se tiene la proyección de ampliar el evento, pues actualmente son 197 cantantes y músicos.



Cada músico o cantante cuenta con equipo propio suficiente para cubrir algún evento que demande la sociedad; y, este festival les permite darse a conocer y abrir las puertas locales y regionales a su enorme talento. El festival tiene el espíritu de seguir incorporando a quienes no han participado y poseen el gusto por la música en Zacatlán y la región, con apertura a quienes estén dispuestos a convivir y expresar su talento artístico.

# Festival de la Sidra

## “Espumosa: el valor de la manzana”



Se inicia durante la administración de Raúl Hernández Quintero, siendo María del Carmen Olvera Trejo Directora de Turismo y organizadora del evento en el año 2007, como parte de una demostración en la que participaron cuatro casas sidreras.



Es también un espacio de difusión para comercio y visitantes en menor escala, pues se centra la atención en dar a conocer el trabajo de cada casa sidrera y vinaterías frutales, resaltando y enfocando sus productos novedosos para conocimiento de turistas y población de la región.



Sin embargo, en la actualidad ya son 11 casas las que exponen para darse a conocer y vender sus productos, el festival se lleva a cabo en la explanada del palacio municipal. La organización y costo de las actividades del festival de la sidra, se divide entre el grupo organizador y tanto el stand como la decoración es unificado para brindar un servicio agradable al visitante.

Entre las casas sidreras que participan de manera constante se encuentran: Casa Martínez, Casa Cabrera, Bodegas Delicias, san Rafael, Sidrería Artesanal El Convento 1567, Pericos, Collage, La Primavera, Casa Cázares, entre otras.

Cada empresa elabora productos especiales por temporada, por ejemplo, Casa Cabrera realiza una sidra artesanal durante el mes de octubre, se dan a la tarea de producir un lote muy pequeño a partir de técnicas y procesos muy antiguos, como resultado se tiene un producto que mayormente tiene el objetivo de ser un regalo para clientes exclusivos.

El festival tiene una duración de una semana y se lleva a cabo a mediados del mes de noviembre, se acompaña con eventos sociales y música en vivo. Es un escaparate perfecto y la oportunidad para colocar en el mercado sidras y vinos justo unas semanas previas a la navidad y el fin de año, temporada de mayor consumo de esta espumosa y exquisita bebida.



Las manzanas maduras más dulces se ocupan para la sidra, se le pone una levadura para fermentar y son las exclusivas para regalar a los clientes especiales de Casa Cabrera.



Durante el festival, las casas cierran contratos importantes, con afluencia aproximadamente de 20,000 mil visitantes, con ventas que superan las 1,000 cajas de productos entre los que se encuentran: vinos, licores, sidras y refrescos gasificados.



Mientras tanto, las manzanas que se tienen como ripio que son medio crudas, acidas y duras, se ocupan para los vinos por la alta cantidad de jugo que contienen. Para el refresco se emplea una mezcla de jugo de manzana.

La utilidad de la manzana en la elaboración de la sidra es fundamental, sin descuidar pequeñas cantidades para la gastronomía, vinos, refrescos, mermeladas, licores e ingesta directa como fruta de mesa.

# Festival de la Sidra

## “Espumosa: el valor de la manzana”



Todas las casas sidreras ofrecen visitas guiadas y durante el recorrido, explican con detalle el proceso de elaboración de la sidra, se brindan degustaciones sin costo, se visitan los huertos y se venden los productos al turista.



Hay una variedad de sidras a base de frutas tales como: pera, durazno, maracuyá y *blue berry*. Asimismo, ya se encuentra una sidra tipo española de manzana ácida sin gas, elaborada por Sidrera Artesanal *El Convento 1567*.



Entre las sidras más antiguas está la llamada ámbar, después le sigue la rosada con una base a partir del jugo de manzana. Para hacer variedad de sabores, se le agrega a la base de jugo de manzana, otro jugo de la fruta elegida.

La sidra puede ser gasificada o fermentada, dependiendo el proceso en cada casa. Todas tienen su mercado y están en función de gustos del cliente y ocasiones para consumirla.

De manera reciente, se ha puesto en el mercado un tipo de sidra especial llamada *La Traicionera* elaborada por *Casa Cabrera* que tiene un destilado de alcohol de manzana parecida a la sidra, esta alternativa forma parte de nuevas propuestas con innovación en Zacatlán.

De los frutos locales que se producen, algunos ya se están incorporando a propuestas novedosas en las casas sidreras y hoy se aprovechan la pera, membrillo, durazno, *blue berry*, zarzamora, huiquiño, acachul, durazno, capulín, entre otros.

Las sidras más tradicionales que se pueden encontrar son ámbar y rosada. La sidra ámbar, se elabora de manera casera, su gas se produce a partir de la fermentación y tarda un año a partir del vaciado, colado y purificación de la base para alcanzar nitidez.



La mayor cantidad de frutas se producen en Zacatlán y alrededores, es el caso de Jicolapa, referente comunitario por excelencia donde se hace de manera más antigua y artesanal la sidra en el municipio de Zacatlán.



# Festival del Chayotextle

## “Raíces ancestrales”



acia finales del mes de noviembre del año 2013, la gestión de una Organización de la Sociedad Civil (OSC), emprendió la iniciativa de coordinar los trabajos para la realización del Festival del Chayotextle, con apoyo del gobierno municipal y donaciones de los ciudadanos de Zacatlán.



La celebración se centra en concursos con la participación de productores, demostraciones y exposición de sus exóticos productos con distintos pesos y medidas, así como platillos con este tradicional tubérculo. El festival se acompaña de música en vivo durante las premiaciones, entrega de reconocimientos y degustaciones de los guisos que tienen como insumo principal este singular ingrediente.

El chayotextle (*sechium edule*) es un tubérculo o camote del chayote, que es una planta perenne de crecimiento anual que se desarrolla con permanentes rebrotes; y, permite un aprovechamiento de hasta seis cortes a partir de su maduración. El tubérculo contiene alto contenido de almidón y es un alimento completo que aporta proteínas, carbohidratos, calcio, vitamina A, azúcar soluble, fósforo, hierro, tiamina, riboflavina, niacina y ácido ascórbico.

Mantener viva esta actividad contribuye a dar crédito y premiar la dificultad que implica la extracción de un camote de Chayotextle, que por su longitud y fragilidad además de las características de la tierra, la altitud y la lluvia, se convierten en un reto del productor.



De esta manera el festival contribuye a revalorar el producto que beneficia directamente en la economía del campesino. Por lo anterior, el evento también es un espacio exitoso que permite a los campesinos vender sus exóticos tubérculos de extraordinarias formas y tamaños. Asimismo, participan los restaurantes con una variedad de propuestas culinarias donde el insumo central es el chayotextle.



Se hacen más platillos salados que dulces y van desde atoles, jaleas, dulces, gelatinas, capeados, rellenos, guisos, tamales, etc. Los visitantes suelen comprar lo elaborado, además de que se dan a conocer las formas de preparación y consumo. Se han llegado a registrar para el concurso hasta 117 campesinos con sus chayotextles.



En el último concurso gastronómico, fueron 37 restaurantes con sus platillos, el único requisito es que los concursantes deben ser residentes de Zacatlán y ser estrictamente quienes hagan extracción de los camotes y preparen los platillos. La celebración del evento se realiza simultáneamente en dos áreas del palacio municipal, una es para el concurso del producto (chayotextle) y la otra para los platillos. Se da reconocimiento a todos los concursantes y se les premia con herramientas relacionadas con su oficio (picos y palas). Mientras tanto a las (los) participantes de los platillos (se dan utensilios de cocina) pero también herramientas, porque las mujeres también participan de la extracción del tubérculo.

La premiación en estos concursos se realiza al primero, segundo y tercer lugar; y, las modalidades son diversas: para el chayotextle más pesado, el más largo, el más pequeño y los tres mejores platillos con herramientas relacionadas a su oficio. Los jueces son personas con conocimiento en el tema como chefs o ingenieros agrónomos.



El camote más largo registrado midió 210 centímetros, el más pesado de 13,010 gramos; y, el más pequeño de 1 gramo. Cabe hacer mención que para reconocer un chayotextle para el concurso este debe ser maduro; y, la labor para identificar el más diminuto con medidas milimétricas, corresponde a un experto conocedor del excéntrico y emblemático producto.

# Festival del Danzón

## “Elegancia, inspiración y armonía”



En julio de 2011 por iniciativa del Mtro. Rafael Vázquez Martínez, siendo director de cultura de Zacatlán, se realiza el Primer Festival del Danzón, el cual se ha convertido en uno de los eventos culturales y turísticos que brindan una buena derrama económica para nuestra ciudad.



Tal ha sido el reconocimiento nacional en la calidad de sus danzoneros, como en el carácter de ser anfitriones, que actualmente el Festival del Danzón de Zacatlán, es uno de los más importantes en el centro del país.



Aunque el primer festival tuvo poco éxito, permitió sentar las bases para impulsar y consolidar la formación del grupo danzoneros de Zacatlán, “Pedro Escobedo Hernández” el cual desde esa fecha ha impulsado la buena práctica del danzón, así como la difusión y preservación en la memoria colectiva de la ciudadanía, la vida y obra del autor del danzón “Zacatlán”.

El concepto y organización del Festival del Danzón en Zacatlán cumple con las características de las muestras nacionales de danzón, constando el viernes de un taller impartido por prestigiados maestros, así como el ofrecimiento del tradicional baile de bienvenida que debe ser gratis, posteriormente para el día sábado durante la mañana se lleva a cabo la participación de los grupos asistentes con música danzonera en vivo. Y por la noche una cena baile de gala que es muy reconocida en Zacatlán como una de las más elegantes en su tipo. Finalmente, el cierre se hace el domingo con la llamada matinée danzonera y posteriormente se procede a la clausura del evento.

A partir del año 2011, por iniciativa del grupo danzoneros de Zacatlán “Pedro Escobedo Hernández”, decide cambiarse la fecha del festival para que se lleve a efecto el fin de semana más cercano al 29 de junio, día en que nació Don Pedro Escobedo Hernández, autor del famoso, legendario y emblemático *Danzón Zacatlán*.



El éxito del festival, está determinado por la cantidad de grupos que asisten; pero también, eso está condicionado a las danzoneras de primer nivel que estarán en el evento, pues con base en ese cartel, se diseñan y ensayan los pasos que los grupos van a montar.



Una vez formado, debutado y consolidado el grupo de danzón,, acudió a participar por primera vez a una Muestra Nacional de Danzón, y fue en Guadalajara en el 2014 ese debut en las grandes ligas danzoneras, y de ahí en adelante en muchas muestras nacionales más. Estas experiencias han elevado la calidad de los *Danzoneros de Zacatlán* como grupo y en las nuevas formas de organizar y desarrollar un festival de danzón de altura en su tierra de origen.



Este grupo danzonero ha puesto en alto el nombre de nuestra ciudad al participar brillantemente en muestras nacionales de danzón en lugares como: Guadalajara, Querétaro, Guanajuato, Veracruz, Acapulco, en varias delegaciones de la ciudad de México, en Puebla capital y en varias ciudades del interior del mismo estado, entre otros.



# Festival del Danzón

## “Elegancia, inspiración y armonía”



Durante los primeros cinco festivales del danzón en Zacatlán, participaban 6 o 7 grupos danzoneros principalmente de Puebla, Tlaxcala y CDMX y del Estado de México; sin embargo, la cantidad fue aumentando conforme se fue acreditando el prestigio de la buena organización de este evento.



Entre las representaciones de los estados que han participado en este festival tenemos: Oaxaca, Tlaxcala, Estado de México, Ciudad de México, Aguascalientes, Veracruz, Chiapas, Hidalgo, Tlaxcala, Querétaro, Puebla, Baja California, entre otros, y eso en gran medida lo determinó el poder de convocatoria.



Entre los años 2015 y 2017 se tuvieron participaciones entre 18 y 22 grupos, en el 2018 se da un nuevo récord al tener la asistencia de 25 grupos danzoneros; y en el 2019, se rompe nuevamente el record de participaciones presentándose 33 grupos, de los cuales tres fueron del lugar sede. Y los demás de diferentes entidades de nuestro país, contándose con más de 350 danzoneros en el noveno festival del danzón 2019.

A raíz de la conformación del grupo danzoneros de Zacatlán *Pedro Escobedo Hernández*, que incluso fue convocado y galardonado por el Instituto Nacional de Bellas Artes (INBA) en el Centro Cultural del México Contemporáneo Siglo XXI como un grupo altamente reconocido, se desprenden nuevos grupos en Zacatlán con el distintivo que la mayoría son gente joven, como los grupos danzoneros: *Claustro Cultural de Zacatlán*, *Pasión Juvenil* de la preparatoria Buap campus Zacatlán, *Ritmo, Sabor y Placer*, y el grupo juvenil de la telesecundaria de Cuautlulco.

Dada la efervescencia danzonera que se ha detonado en Zacatlán, el comité de la gran feria de la manzana del año 2019, en coordinación con el grupo danzoneros de Zacatlán “*Pedro Escobedo Hernández*” llevaron a cabo en agosto, el primer concurso danzonero de la manzana con una importante afluencia de parejas participantes tanto de esta ciudad como de varios estados vecinos a Puebla.



El grupo danzoneros de Zacatlán, debuta por primera vez el 8 de octubre de 2011 en el centro de Zacatlán, y desde entonces se ha convertido en el gran impulsor de la buena práctica de este género artístico.



Aunque lleva por nombre Festival del Danzón Zacatlán, este tiene la categoría y características que definen a las Muestras Nacionales de Danzón, tanto por la cantidad y calidad de los grupos participantes, como también por la contratación de las más prestigiadas orquestas danzoneras que hacen notar la importancia que tiene este evento.



En Zacatlán hay alrededor de 60 personas que saben bailar muy bien el danzón, pues hacerlo con calidad o alto nivel tiene su complejidad, cuya característica principal es el no despegar los pies de la superficie donde se baila; es decir: *hay que saber acariciar el piso con los pies*

# Festival del Mole de Tomatlán

## “El sabor que los distingue”



El festival inicia en día jueves, dos semanas antes del miércoles de ceniza, por lo que no tiene una fecha precisa; y, contempla actividades artísticas y de entretenimiento todo el fin de semana iniciando el referido jueves. Ese día, se lleva a cabo la inauguración y coronación de la reina del festival del mole.



La validación del concurso para deleite de tan delicioso producto, corre a cargo de chefs, donde destaca el sabor, condimentos y forma de prepararse, desde que se compran los ingredientes seleccionados por sus características fenotípicas, hasta las preparaciones previas a su sazón, que implica la limpieza de chiles y su tostado, previo secado directamente al sol.



En el municipio de Zacatlán y particularmente en la región de Tomatlán, las mujeres tienen el don de hacer un delicioso mole. En la explanada del parque del lugar, se realiza en febrero este importante evento, donde se tiene el gusto de dar a conocer a la sociedad y turismo, la riqueza de este patrimonio gastronómico mediante su tradicional festival anual.

Este festival inició en el año 2012 con la gestión de su presidente de comunidad en turno José Nájera, al evento se presentan principalmente mujeres que tienen el reconocimiento de la población en relación a la exquisitez en sus recetas.

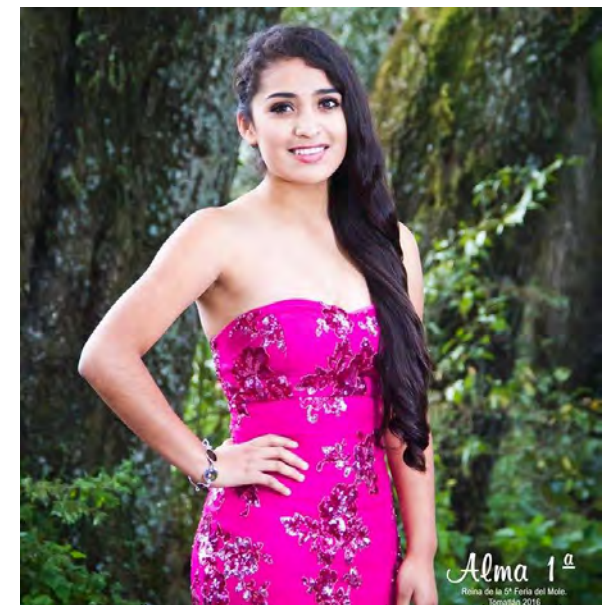
Aquí se tiene la peculiaridad de que el tostado de ingredientes y la sazón del mole debe ser con leña de encino.

El proceso de elaboración en la cultura regional de Tomatlán, les lleva una semana intensa de preparación, que implica la compra de ingredientes y definición de porciones, todo listo para moler en una mezcla homogénea la cual se agrega gradualmente durante el sazónamiento, este proceso se realiza con una duración de 6 horas.

El festival reafirma la valía y el gusto por el sabor que presentan sus peculiares y auténticas recetas, mediante el reconocimiento público a estas mujeres. Para enaltecerlo, se efectúa un concurso para demostrar y compartir su delicioso y peculiar sabor.

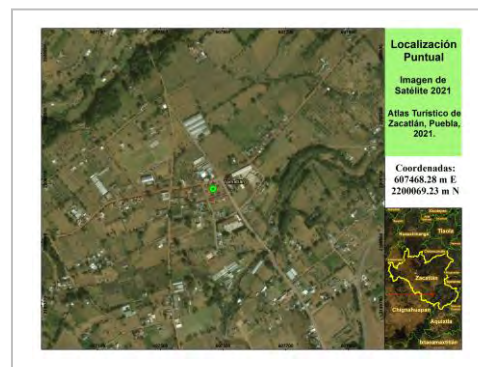


Entre las particularidades de este mole, es que se incorpora maíz negro, nuez de castilla, tortilla negra, semilla de calabaza y licor de anís; además, del peculiar sometimiento y tostado al sol.



Alma 1<sup>a</sup>; "Reina de la Feria del Mole Tomatlán 2016"

Al concurso se integran participantes de las comunidades que conforman la Junta Auxiliar de Tomatlán, donde han destacado mujeres de San Joaquín, Tomatlán, La Estrella, Canautla y Zacatlán. Este evento cultural y gastronómico ha posicionado al Mole como el mejor del municipio.



EL mole puede acompañarse de una pieza de pollo y una porción de arroz; sin embargo, es un deleite degustarlo con tamal de arvejón.

Para el año 2019, el gobierno municipal de Zacatlán organizó la celebración del primer festival del mole, al que por supuesto se sumaron mujeres de la región de Tomatlán, quienes destacaron con un excelente papel por la exquisitez de su producto.

# Festival del Pan de Queso

## “El sabor de la tradición”



**H**ace 10 años, un grupo de panaderos y representantes del ayuntamiento de Zacatlán, emprendieron el primer *Festival del Pan con Queso*. Esta celebración ha tenido y logrado la intención de otorgar reconocimiento, identidad e importancia del pan con queso de Zacatlán.



Durante la semana del festival, se desarrollan eventos culturales relacionados con el pan, grupos folclóricos, poetas nacionales e internacionales, conferencias sobre el pan tradicional, venta directa, el 2 de noviembre hay concurso de pan resobado y para el cierre del festival se lleva a cabo la Carrera de Panaderos.



Con ese motivo nace el festival y tras 10 ediciones, ya suman 16 participantes, un requisito es que sean del municipio de Zacatlán. A partir del tercer festival se conformó la *Asociación de Panaderos de Zacatlán*, que estableció políticas de participación en apoyo, rescate y salvaguarda del patrimonio cultural intangible del pan con queso, como son recetas, nombres, cocción, sabor, ingredientes, entre otros componentes que determinan su identidad.

El festival tiene lugar en la explanada del Palacio Municipal. El tipo, variedad de pan y panaderos que pueden participar en el festival, tienen como característica o condición: ser zacateco, hacer pan artesanal, cocerlo en horno de leña, no utilizar ingredientes artificiales como colorantes, saborizantes, elaborar variedad de pan tradicional o representativo de Zacatlán como las almohadas, las burras, morelianas, picadas, pan de muerto y todo aquel relleno de queso (ranchero).

El festival no tiene fecha fija, pero dura una semana, se desarrolla durante la temporada de Día de Muertos, hacia finales del mes de octubre y principios de noviembre.



Se busca cada año ofrecer alguna innovación sin perder lo tradicional, algunas propuestas han sido conchas rellenas de queso y manzana, pan hojaldrado, pan relleno de manzana, manzanas hojaldradas, entre otras.



El festival tiene los siguientes momentos y actividades generales: emisión de convocatoria, registro, inauguración a las 10 am, coronación de reina del festival y corte de listón, recorrido por la exposición del pan; y, para concluir la inauguración se efectúa un baile popular. Todo el evento es amenizado con grupos musicales, actividades artísticas y culturales.




De los concursos que más han gustado, es la carrera del panadero que en 2020 hizo la séptima edición. Se efectúa como cierre del festival por la tarde y representa la forma tradicional de cómo se vendía el pan. Consiste en trasladar un canasto lleno de pan con un peso de 25 kg.

# Festival del Pan de Queso

## “No hay amor más puro y sincero que el del panadero”



 El concurso consiste en llevar el canasto lleno de pan sobre la cabeza sin sujetarlo y libre de manos; y, son tres categorías: 1.- A pie, 2.- En bicicleta, 3.- En relevos (a pie y bicicleta). Quien tiene habilidad y experiencia logra tener mayor éxito y ganar.



El pan de muerto tiene un lugar importante porque el festival se desarrolla en esa temporada. Este pan no es como popularmente se conoce, tiene la característica de estar relleno de queso y ser de color rojo.



En 2019 y 2020 se dio apertura para la participación a turistas y público asistente. En 2019 un turista de Aguascalientes participó y ganó el segundo lugar, la persona que más ha ganado este concurso es el panadero Aaron Morales.

Al final el pan que se emplea en la carrera de panaderos se regala al público.

Se otorgan reconocimientos a las panaderías y panaderos por su trayectoria. Las localidades que más destacan en la elaboración de pan tradicional son: Jicolapa, La Cumbre, Atzingo y El Centro de Zacatlán.

En la colonia La Cumbre aún se vende pan con canasto en la cabeza; sin embargo, donde se observa más esta tradición es en espacios rurales de la sierra, donde es común apreciar esta actividad.



Durante el evento se suman actividades que no son propias del festival, pero lo complementan y enriquecen, ya que son alusivas al Día de Muertos como colocación de ofrendas tradicionales con la participación de instituciones educativas y sociales, concurso de catrinas vivientes y exposición de catrinas en papel.



Otro concurso no menos importante es el de pan resobado y cuelgas que desde el año 2015 se lleva a cabo el 2 de noviembre, ahí se califica la receta, presentación, decoración, color, sabor, entre otros. El jurado se compone por profesionales de la gastronomía. Se recorren los stands donde el panadero expone sus características y da una prueba al jurado para calificar. El pan que concursa se regala a los visitantes después de la evaluación.

# Fiesta del 12 de Diciembre

## “Una ferviente celebración en Altica”



La fiesta tradicional religiosa del 12 de diciembre en honor a la Virgen de Guadalupe, se inicia con los novenarios el 1 de diciembre a las 5 de la mañana cuando las familias se organizan para brindar café, pan, tamales, gelatina o atole todos los días del mes hasta llegar al 12, día del festejo principal.



Destaca la procesión porque es realizada por los círculos guadalupanos, que inician a las 5 de la tarde con un recorrido que inicia en el convento con la Virgen de Guadalupe, toma dirección hacia el barrio de Altica y continúa la procesión en la calle Luis Cabrera.



Asimismo, a las 5 pero de la tarde durante el mismo periodo, se celebran misas acompañadas con el docenario de los círculos guadalupanos, donde participa la comunidad y los grupos de apostolados.

Tiene casi 100 años de celebrarse el festejo y su entorno es una procesión, al inicio se improvisaba un altar para tal efecto; sin embargo, por las dificultades que esto implicaba se emprendió la construcción de una capilla en 1982, en el lugar se colocó una virgen que fue donada por José Baudelio Candanedo Castillo el 15 de diciembre de 1973.

Desde la entrada de Zacatlán hasta Altica, las calles por donde pasará la procesión, se colmarán de adornos y palmas con apoyo de la comunidad. Esta fiesta propició que antes cada familia ponía un altar en sus casas, se distinguen por la creatividad con imágenes antiguas y tradicionales, esto progresivamente se está perdiendo y cada vez menos familias participan, por lo que es importante su rescate.

Para la capilla de Altica, el día importante que es el 12 de diciembre, inicia la fiesta con las mañanitas a las 12 de la noche, posteriormente un rosario a las 5 de la mañana; y por la tarde a las 6 pm, una misa de los peregrinos y cierra con la coronación de la virgen.



Hace décadas, cuando las familias colocaban un altar para que pasara la procesión, no se contaba con alumbrado o luz en sus casas; a cambio, en cada esquina se hacía una fogata invitando a la convivencia social con amenas reuniones parciales de vecinos.



Este festejo de la fe también es motivo para que los niños reciban la comunión en la capilla de *El Calvario*. La fiesta está envuelta en un contexto familiar todo el día, se puede entrar a la capilla a persignarse, rezar y pedir, después un recorrido por las calles para disfrutar de los antojitos mexicanos o adquirir imágenes de la virgen. Se puede disfrutar del palo encebado, puercos encebados, juegos pirotécnicos y el baile popular.



Para la coronación de la virgen, se buscan e invitan padrinos en la comunidad, es un acto de aceptación voluntaria y quienes deciden serlo, se encargan de los gastos de misas, arreglos de iglesia, adornos, música y la coronación. Asimismo, el vestuario de la Virgen que recorre la procesión, pertenece a una familia que tiene cada año, el compromiso moral de ocuparse en llevarla a la iglesia del *Calvario* a las 8 de la mañana.

# Fiesta del 12 de Diciembre

## “Una ferviente celebración en Altica”



**E**l comité que se encarga de organizar la fiesta, se reúne un mes y medio antes, sus actividades tienen que ver con la gestión de la participación de las familias, adornar, pintar la capilla, luces, arreglos, apoyo de gobierno, organizar y coordinar.



El momento más significativo es por la tarde cuando inicia la procesión, porque se combina la vendimia de una gran variedad de comercios, las familias sacan sus imágenes, hacen altares y se acompaña el traslado de la imagen principal de la Virgen con música de mariachi.



El comité debe tomar en cuenta que en el transcurso del día llegan peregrinaciones a caballo, con relevo de antorcha, caminando, que van y vienen de la Ciudad de México pasando por Zacatlán por ser paso obligado con dirección a la Sierra Norte del Estado de Puebla, por lo tanto, pasan obligatoriamente por Altica y siguen para Ahuacatlán, Zapotitlán, Amixtlán, entre otros lugares tanto de ida como regreso.

Durante toda la procesión se reza y alaba a la virgen hasta llegar a su capilla de Altica. Cuatro cuerdas antes de llegar, se hacen las mismas cuatro representaciones de las apariciones de la Virgen; para ello, se hace una invitación a familias para que cada una haga una representación de cada aparición. Llegando a la capilla el padre los recibe para celebrar la misa y finalizar con la coronación de la Virgen, se calcula que para ese día llega un promedio de 15 mil personas.



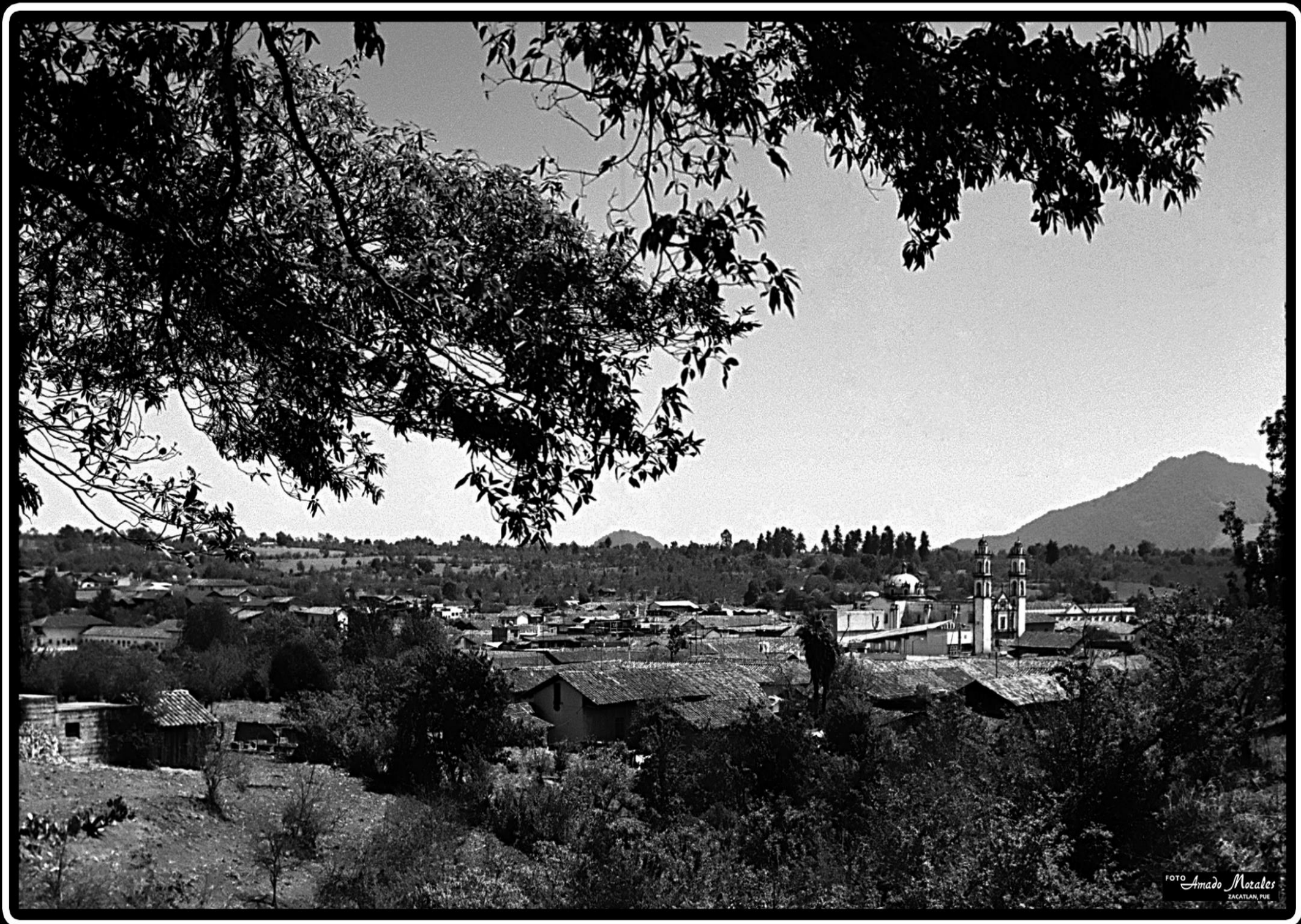


FOTO Amado Morales  
ZACATLAN, PUE

*Vista Panorámica desde el Barrio de Maquixtla 1970*



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# FRUTICULTURA



# Aguacate Hass

## “Calidad y rendimiento en crecimiento”



**Z**acatlán, se está posicionando a nivel nacional por el cultivo de aguacate hass. Actualmente superan las 200 hectáreas de superficie sembrada y se están incorporando productores de localidades como Tlatempa, Tlalixtlipa, San Miguel Tenengo, Otlatlán, La Mesa y Xilotzingo.



Una ventaja para la siembra de este producto es la alta calidad de la tierra, pero demanda conocimiento y especialización en el manejo de esta nueva planta, distinta a la que está acostumbrado el productor local, que es un exquisito aguacate criollo de gran tamaño, pero con una cubierta delicada y corto tiempo de vida en anaquel.



El auge de este producto y desarrollo de la actividad está siendo visible gracias a la rentabilidad por hectárea, además de otras frutas de temporada en las huertas de productores locales. El inicio en la producción del aguacate hass arrancó hacia el año 2005 y le siguió la inversión para un proyecto con 50 hectáreas que involucró a 23 productores, con el paso del tiempo, y la llegada de algunas heladas que acabó con las aspiraciones de algunos, sumado a la inexperiencia y falta de cuidados, provocó que algunos productores decidieron dejar esta incipiente actividad y sólo quedaron 9; de ellos, algunos tienen pocos injertos y es necesaria la reactivación de otros tantos productores que desean reincorporarse a la actividad.

La rentabilidad del aguacate has es el principal estímulo, pues de una planta se obtienen en promedio 100 kilos.

Originalmente se manejó la política de venta en grupo; sin embargo, por la todavía reducida cantidad de producción se ha optado por la venta directa en cada huerto. Con seguridad en próximos años, con el crecimiento de miles de plantas sembradas, habrá una importante contribución al empleo e ingreso de las familias productoras del municipio de Zacatlán y de paso una oferta más al visitante.

La plantación inicial consistió en colocar 13 mil plantas y con el tiempo se sembraron más, se hicieron análisis de lugares donde hay nulas o bajas posibilidades de helada, y esos sitios se han seleccionado para ampliar los cultivos.



A diferencia de otros destinos turísticos donde la proveeduría de mercancías, bienes y servicios provienen en gran medida del exterior, en Zacatlán se buscan integrar cadenas de producción y valor a la oferta del lugar. Esa es la función del aguacate y la riqueza frutícola de la región.



Actualmente está en marcha el proyecto de hacer una huerta común, para involucrar a productores que no tienen tierras, se ha comprado la planta y se ha trazado y sembrado. Con seguridad será replicado el modelo de siembra para ampliar la superficie y cobertura.



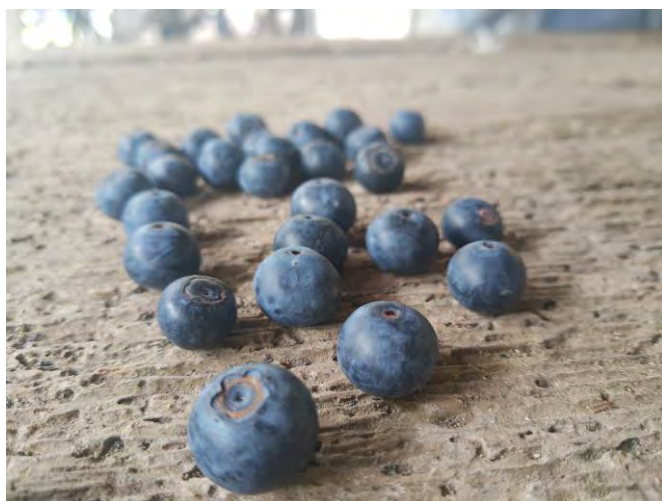
En distintas localidades de Zacatlán, el clima es propicio para la siembra de aguacate hass. Así como ocurrió con el blue berry, el potencial de este cultivo tiene altas expectativas para familias productoras del municipio.

# Blue Berrie

## “El sabor del campo a su mesa”



La *Blue Berrie* o mora azul es un fruto con múltiples beneficios para la salud gracias a su elevado contenido de antioxidantes. Es una fruta altamente nutritiva, libre de grasas, sodio, colesterol y rico en fibras, refrescante, tónico, astringente, diurético y poseedor de vitamina C, E y K.



Con las primeras plántulas en un clima bondadoso, rápidamente se reprodujo en la finca destinada para tal propósito en Zacatlán. En el año 1999, cuando la finca fue adquirida por el Lic. Federico Núñez quien se encargó de aumentar la producción.



Mantiene saludables los ojos, la mente, mejoran el aprendizaje y otras funciones cognitivas que protegen el cerebro de radicales libres. Las condiciones climáticas de Zacatlán favorecen su producción en la zona norte del municipio. Los pequeños productores han emprendido esfuerzos y mejorado el rendimiento y cantidad producida. Gracias a que la fruta es orgánica, la mayor parte se exporta a Estados Unidos y pocas veces a Japón y Europa. Una parte se destina al mercado local para venta a los turistas que visitan la región; y otra parte, es destinada a la elaboración de jugos, refrescos, licores, dulces, helados, postres, entre otros.

Actualmente Finca la Concordia produce 40 toneladas aproximadamente y fue la primera finca en certificar como orgánico el blue berrie en 2003 bajo la NOP, LPO y UE, y está disponible para la exportación y elaboración de jugos, almíbar, licores, mermeladas, tisanas, malteadas, entre otros productos.

En el municipio se producen aproximadamente 1000 toneladas anuales en 750 hectáreas, la cantidad de productores es cada vez más importante, se han registrado 650 datos aproximados recientes.

La variedad que se produce en la zona es *Rabbit Eye* (ojo de conejo) y debido a las condiciones del clima y a la variedad se puede encontrar fruta madura únicamente en temporada que abarca desde finales de mayo hasta inicios del mes de septiembre



Durante temporada de fruto se lleva a cabo la fiesta de la cosecha que tiene como actividad principal la pizca o recolección del blue berrie, en donde todas las personas pueden venir a cosechar su fruta orgánica directamente desde la planta, aparte de todos los talleres, platicas, mesas de negocio, etc.



En lo que resta del año se pueden apreciar los hermosos paisajes que van desde el cambio de hojas en los arbustos, la floración en donde lucen todas las plantas y llegan las abejas a polinizar, hasta la producción de la fruta. El *blue berrie* es originario de Norteamérica; sin embargo, para la década de 1970, llegaron las primeras plantas a la región a través del señor Norman Carson, quien trajo el material vegetativo desde el Norte de Dallas, Texas, USA.



Esta fiesta de llama "BERRIES CLUB FEST", inicia en junio y termina el último fin de semana de agosto, es organizada y tiene como sede FINCA LA CONCORDIA.

# Fruticultura Zacateca

## “Suelos altamente productivos”



Por su ubicación geográfica, Zacatlán presenta condiciones climatológicas que favorecen la producción de frutas; entre ellas manzana, que es la fruta más importante pues ya forma parte de la cotidianidad y cultura del lugar, para la industria, fiestas tradicionales, en calidad de souvenir para el visitante y en la gastronomía.



En 1973 la unión de fruticultores gestionó un laboratorio equipado de diagnóstico fitosanitario para la identificación de plagas, suelos, maleza y enfermedades. Asimismo, se apoya a los fruticultores con una brigada que brindaba capacitación, mejoramiento, y prácticas de manejo.



En años recientes, a la manzana le ha seguido en relevancia el blue berry, el durazno, membrillo, ciruela, capulín, pera, tejocote y zarzamora en menor cantidad; sin embargo, su producción es fundamental porque forma parte de la industria de vinos y licores, mermeladas y complemento de apoyo perfecto a la gastronomía zacateca. Sin considerar la riqueza en plantas, hierbas, vegetales, semillas y verduras silvestres que forman parte de la dieta de las comunidades y pueblos originarios de Zacatlán.

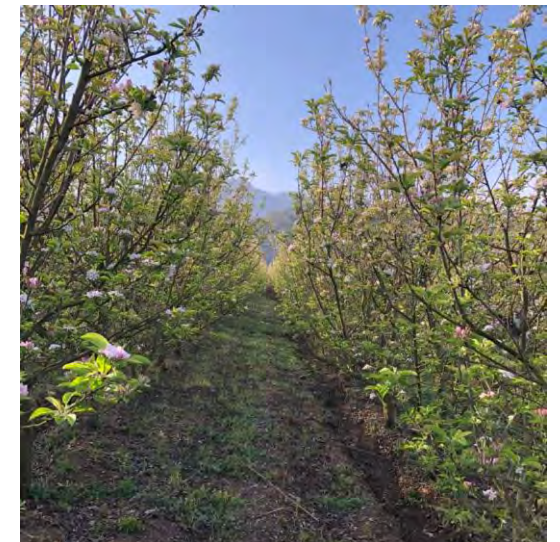
Lo anterior permitió tener una identificación de plagas, enfermedades y maleza. La información favoreció el manejo y atención de la manzana para promover su rendimiento y productividad en la región.

Al inicio, la manzana producida se llevaba a los mercados y centrales de abastos de México, Veracruz, Hidalgo, Tlaxcala y Puebla. Asimismo, empresas como *Pascual* y *Jumex* consumían la fruta, con lo que se diversificó el mercado incluso para consumo del visitante.

Especialistas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural SADER, refieren que la manzana fue introducida en los años 1500 por los padres Agustinos, se adaptó en los suelos y a partir de dos huertos: el Escuadrón 201 de Ayehualulco y Las Lupitas en el barrio de Poxcuatzingo, fueron las más representativas por el manejo que le dieron.

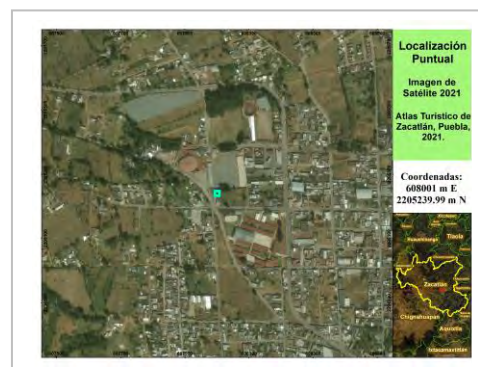


Hay variedades de manzana que se usan para consumo de mesa; y otras más, están orientadas a la industria. De la producción total, se estima que se consume un 20 % en la primera y 80 % es procesada.



Cifras del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), reportan que al 2021, son 1940 hectáreas donde se produce la manzana distribuida en todos los barrios de Zacatlán.

Con el auge de la producción de manzana se crea la unión de fruticultores; y, destacan en el manejo del huerto productores como: Alfonso Barrios, Vicente Barrios, Emilio Morales, Germán Morales, Lauro Becerra y Celerino Luna; entre otros, quienes además le dieron el impulso a la industrialización y comercialización de la manzana.



De todas las variedades de manzana, la rayada se cultiva tradicionalmente porque no se ha podido someter a las nuevas tecnologías; mientras que otras variedades se adaptan a un patrón semi enano que reduce los costos de producción y optimiza espacio y recursos.

# Fruticultura Zacateca

## “Suelos altamente productivos”



Hacia la década de 1970 los árboles de manzana en Zacatlán estaban en plenitud, pero al bajarse el precio, se empezó a introducir el blue berry; y, en 1995 la variedad ojo de conejo se adaptó y dio lugar a las primeras huertas.



Otro cultivo que también destaca en Zacatlán y que está tomando auge, es el aguacate hass con superficies sembradas en Tlatempa, Tlalixtlipa San Miguel Tenango, Otlatlán, La Mesa y Xilotzingo; con un aproximado de 200 hectáreas distribuidas en el municipio.



Actualmente son 400 hectáreas de blue berry de las cuales 250 hectáreas con certificación orgánica, esto ha provocado el interés de productores por relativos bajos costos de producción y mayor utilidad.

Sin embargo, es tan importante la manzana en Zacatlán que, durante la semana de feria, específicamente el día martes, se realiza un concurso para premiar al mejor producto por su estética, calidad, tamaño, sabor y apariencia. Asimismo, se efectúa un desfile el último domingo de feria donde carros alegóricos hacen un paseo y regalan decenas de toneladas de manzana a los espectadores.

La actividad frutícola es muy noble, aunque demanda una importante inversión inicial, cuando madura la planta, retribuye y expande la cadena de producción a la industria y pasa a convertirse en una alternativa económica importante. La fruta se integra a los componentes de atracción adicional para el turismo, porque permite al visitante adquirirlas o consumirlas durante su estancia en Zacatlán.

A pesar de que los mejores años en producción de manzana se estima fueron en las últimas dos décadas del siglo pasado, esto se debió a la culminación del periodo de vida de la planta que no se renovó de manera constante.

Lo anterior supone la necesidad de reinventar la forma de emplear la manzana rayada por su extraordinaria resistencia y adaptación al suelo zacateco.



Al igual que la manzana rayada, algunas frutas no están siendo renovadas en su siembra como el membrillo; y otras, no se aprovechan a plenitud como la pera. Es necesario encontrar alternativas para dar valor agregado y fomentar el círculo virtuoso de producción, venta y siembra.



# Huerto de Manzana

## “Variedad genética y singularidad de la rayada”



**Z**acatlán tiene 21 comunidades productoras con huertos de manzana ubicados a una altura promedio de 2200 metros sobre el nivel del mar (msnm).



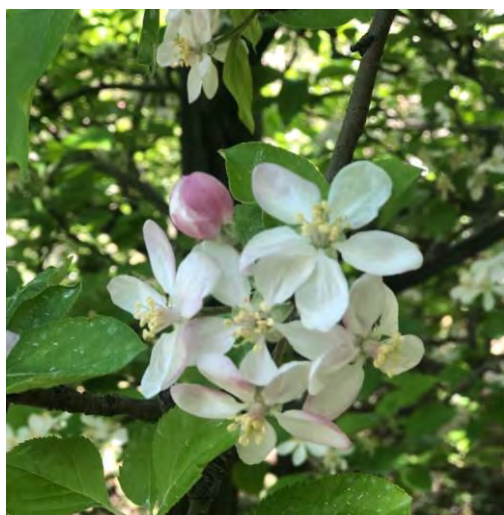
El cultivo de manzana en los huertos de los zacatecos tiene un alto valor, en gran medida porque Zacatlán es un importante reservorio de variedad genética con un germoplasma de 36 variedades que le dan una importancia nacional e internacional.



Las localidades donde se ubican los huertos que concentran la mayor producción de manzana en el municipio son: Atzingo La Cumbre, Hueyapan, Poxcuatzingo, Tomatlán y Jicolapa. El tipo de suelo presente en estas cinco localidades es el andosol y en cuanto al clima, predominan los templados húmedos y subhúmedos. Sin embargo, hay otras comunidades que también aportan significativamente este producto con sus huertos ubicados en Eloxochitlán, Tlalixtliapa, Maquixtla, Ayotla y Cuautlilco.

A inicio del siglo XVI, con la llegada de los españoles a Zacatlán; se introduce también la manzana en las huertas de los nativos y progresivamente se amplía la cobertura en la gran mayoría de las localidades del municipio. Las condiciones climáticas de Zacatlán son similares a Santander España lo que favorece el cultivo y desarrollo del cultivo y algunas variedades, esto permitió que se estableciera la huerta madre en la zona del Claustro (centro de la cabecera municipal de Zacatlán).

Los registros de producción de manzana en el país en el año 2019, reportan un total de 761,483 toneladas en una superficie de 57,529 hectáreas; el Estado de Puebla, aporta el 5.2 % y el municipio de Zacatlán contribuyó en sus huertos con el 1.54 % de la producción total.



Los pobladores la adoptan con beneplácito y las huertas derivadas se extendieron progresivamente y de manera rápida desde su establecimiento, aproximadamente en el año 1800.



Un reconocido autor, refiere que la forma como Zacatlán empezó el cultivo de la manzana fue a través de la entrega de plantas a los habitantes, quienes realizaron pruebas de replantación en sus huertos, introduciendo variedades como calvilla, marsellesa, carreta, reina de España, criolla mejor conocida como *rayada*, cera y ceniza 16.



No fue, sino entre los años de 1980 y 1998, cuando se desarrolla la época dorada de la producción de la manzana rayada, alcanzando una plantación de aproximadamente 12 mil hectáreas sembradas. Con dificultades en el mercado y el ingreso de variedades sustitutas en las regiones del país, años después decae su cultivo e inician procesos de reemplazo por otros cultivos más rentables en sus huertos.

# Huerto de Manzana

## “Variedad genética y singularidad de la rayada”



**P**ara el año 2019 apenas se registraron 1,895 hectáreas sembradas de manzana en las huertas zacatecas; de las cuales, sólo se reportan 50 huertas altamente productivas a partir de criterios de cantidad y densidad de árboles sembrados por superficie.



Algunos elementos técnicos significativos son: las etapas del árbol de manzana inician con el letargo en el mes de septiembre que implica la caída de las hojas y acumulación de frío hasta el mes de enero, mes en que inicia la floración y termina en marzo.



Sin embargo, actuales esfuerzos institucionales han promovido el sembrado de manzana rayada con injertos semi enanos, cuyas ventajas y beneficios son destacados y sorprendentes en eficiencia, productividad por superficie, funcionalidad, rendimientos por hectárea y rentabilidad, pues los árboles alcanzan poca altura y una producción a los 6 años, permitiendo ingresar 1000 árboles por hectárea en los nuevos huertos.

Después de la floración, sigue la fructificación de marzo a julio y culmina con la maduración del fruto entre julio y septiembre, dando paso a un nuevo ciclo con el letargo y una nueva caída de hojas. Cabe mencionar que el 80% de la producción en Zacatlán es de tipo orgánico y hay huertos con árboles que tienen 50 años de tiempo de producción. Los huertos de manzana tienen entre otras funciones, la de retención de agua, mantenimiento equilibrado de los nutrientes del suelo e impiden un acelerado proceso de erosión de la tierra.

Mientras que el rendimiento de una hectárea de árbol de manzana promedio es de cuatro toneladas hasta antes de los injertos semi enanos, con esta nueva apuesta genética, el árbol con injerto llega a producir 30 toneladas, esto progresivamente ha permitido la introducción combinada de variedades de manzana para mesa.



En Zacatlán algunos huertos han adoptado la actividad lúdica como en el Rancho el Mayab donde se puede recorrer y aprender las formas de cultivo y cosecha, además de brindar servicios complementarios a los visitantes como tour de la manzana, hospedaje en cabañas, renta de caballos y SPA.



La manzana de mesa golden (variedad amarilla) se produce en la zona de Las Lajas, lugar exclusivo de Zacatlán, la manzana rayada se produce con mayor intensidad en la zona centro del municipio, esto refiere que existen diferentes condiciones climáticas en Zacatlán que determina el tipo de manzana que se cultiva en los huertos.

# Manzana de Zacatlán

## “*Simbolismo y reconocimiento nacional*”



**H**ay una larga discusión para aclarar si la manzana - especialmente la rayada- es o no de Zacatlán, algunos especialistas señalan que hay suficiente información genética para afirmarlo; sin embargo, otros desechan la opción por haber referencias de su llegada desde otro continente a Zacatlán.



Existen 24 variedades de manzana tradicional, entre las que destaca la rayada que es el ícono, dentro de las más populares también están la de cera y la carreta, que fueron de las primeras en adaptarse y quedarse en este lugar.



Lo que es irrefutable, es el éxito, valor, identidad, pertenencia y tradición acumulada por siglos en torno a la Manzana Rayada; y otras tantas, que forman parte de la variedad que se encuentra en Zacatlán. La manzana representa un símbolo, identidad del lugar y base de la cultura que actualmente tiene arraigada no sólo en el territorio, en los pueblos y en las prácticas productivas, sino en el diario vivir de las personas, donde está imbricada, enraizada y forma parte de la reapropiación del espacio del ciudadano zacateco.

Cuando se hace referencia que la manzana rayada no es autóctona de Zacatlán, se argumentan y reconocen versiones de que proviene de Santander España. Sin embargo, desde que se tiene conocimiento y hasta hoy, se le considera que es una manzana diferente a otras, por su gran tamaño, color rayado y sabor diferente, que le otorga identidad y reconocimiento nacional.



Pero no sólo podemos centrar la atención en las manzanas pioneras, sino también, aquellas de reciente ingreso llamadas variedad de mesa, de las cuales se contabiliza la cantidad de 12.

Se considera que alrededor de 1980, es la época de oro de la manzana rayada, cuando el 90% de los cultivos era con este tipo de huertos combinados. Del total de esa producción, el 70% estaba destinada a la industria y el 30% restante se orientada al consumo en fresco. La industria vinícola optó por utilizar la manzana rayada porque tiene más ácidos, jugo y dulce que cualquier otra manzana, es considerada la mejor para la obtención de jugo.

La manzana rallada tiene un tiempo de vida en anaquel hasta de 40 días después del corte, siempre y cuando se lleve a cabo un manejo post cosecha adecuado. Las otras variedades principalmente las de mesa también tienen una larga vida de anaquel, si se almacenan a bajas temperaturas.



Esa especificidad tipológica, ha provocado que se le asigne un símbolo especial y sirva de estandarte para la generación de diversos productos y servicios en las industrias de Zacatlán (armas Trejo, restaurantes, gastronomía, tiendas, artesanías, ferias entre otros).



Lo anterior se debe a la protección que ofrece su dura superficie, grosor y resistencia de la cubierta de la manzana rayada y cantidad de jugo en su interior; a diferencia de otras manzanas comúnmente encontradas en el mercado con una piel delgada, expuestas a dificultades de manejo por poca resistencia ante su limitada protección; y, un interior esponjoso carente de solidez que disminuye su jugosidad.

# Manzana de Zacatlán

## “Simbolismo y reconocimiento nacional”



Las condiciones agroclimáticas particularmente asociadas a la altura, aptas para la producción de la manzana son de 2200 msnm; y, requiere acumular un total en horas frío lo equivalente a dos meses con temperaturas bajo cero grados para florecer, desarrollarse adecuadamente y producir elevadas cantidades de fruta.

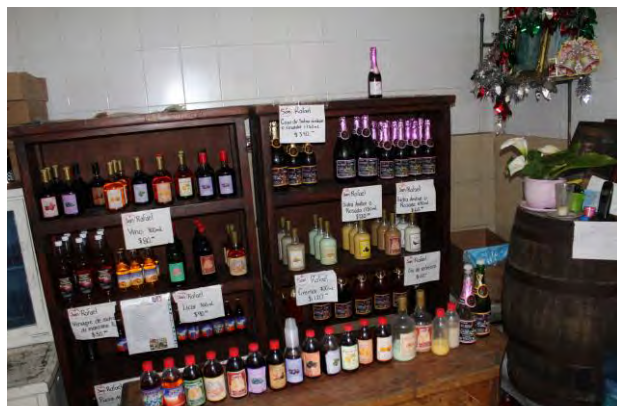


Si las condiciones son las propicias, en el mes de julio se puede cosechar la denominada tempranera que es la famosa manzana rayada de Zacatlán. Tardíamente sale en septiembre y octubre la manzana astracan que también es una manzana exquisita pero poco conocida. En julio y agosto se obtiene la tradicional manzana rayada normal; y, es considerada la temporada de alta producción para venta y consumo.



Los usos actuales de la manzana son muy diversos; entre ellos destacan:

- Para la obtención de ácido málico, empleado en la industria farmacéutica y en la alimentación como sustituto del ácido cítrico.
- Producción de jugos concentrados y congelados para la elaboración doméstica de bebidas refrescantes de origen natural con adición de agua.
- Elaboración de pastas de manzana, mermeladas y productos azucarados.
- Fabricación de vinos, sidras, licores, refrescos y aguardientes.
- Manzana deshidratada en sus diferentes presentaciones
- Manzana Congelada
- Vinagre de Manzana
- Panadería (pays de manzana, rellenos y sabores)
- Botanas (apples Chips, slices, entre otros)
- Cereales (apples flakes)
- Productos lácteos sabor manzana (yogurt)



### Variedades de manzana en el municipio de Zacatlán, Puebla

Variedad Tradicional	Variedad Reciente Introducción
Rayada doble	Agua nueva
Rayada temprana	Ana
Rayada normal	Gala
Amarga dulce	Golden Mario
Apinzelada	Golden pradera
Calvilla	Golden supreme
Camuesa	Granny Smith
Carreta	Poma rosa
Ceniza	Red delicious
Cera	Reina peruana
Delicia	Rome beauty
Delicia doble	
Dominica	
Astracan	
Jonathan	
King david	
King royal	
Mayo	
Pájaro rojo	
Paraíso	
Perón agrio	
Plátano	

Fuente: Dra. Viviana Aldana Díaz, Subdirectora de Desarrollo Rural Área Agrícola, Gobierno Municipal de Zacatlán, Puebla, 2018-2021.







Zacatlán

DIRECCIÓN DE TURISMO

— 2018 - 2021 —

ZÓCALO  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# GASTRONOMÍA

# Barbacoa de Borrego

“Si buena barbacoa quieres probar, en el mercado debes buscar”



La barbacoa tiene más de 70 años de elaborarse en Zacatlán y fue el padre del Sr. Guillermo Amador Luna, Don Salvador Amador quien inició con esta tradición y la heredó a su hijo, quien a su vez recuerda que acompañaba a la venta del producto en el mercado desde los 6 años de edad.



Para elaborar la deliciosa barbacoa de borrego en Zacatlán, es importante primero calentar bien el horno durante 6 horas, después se retiran las brasas; y, se coloca una parrilla abajo, sobre la cual se deja la tina del consomé y sobre ella se acomoda la carne del borrego con un trozo de penca.



Entre la singularidad del proceso de elaboración, está desde la selección del animal, debe ser un borrego de 6 a 7 meses, tierno y jugoso, y se prefiere raza *Hampshire*, *Dorper*; pero deben ser machos, y no hembras. Los borregos idóneos deben ser de 45 kilos aproximadamente, con suficiente grasa la cual debe cubrir medio riñón. Cuando es muy magro el animal la barbacoa sale más oscura, mientras tenga grasa le da más sabor y mejor color. Hay vendedores tradicionales en Zacatlán que a la semana llegan a elaborar 12 borregos de barbacoa, algunos provenientes de la localidad cercana a Cuautelolulco de Camotepec.

Posteriormente se cubre con más pencas y en la parte superior se agrega petate, al final se recubre con arena en forma del círculo para evitar fuga de vapor, así se deja toda la noche. Al siguiente día por la mañana, se extrae cuidando que esté bien llegado, se hacen a un lado las pencas y se retira el exquisito producto listo para el consumo.

Hay distintas formas de ocupar un horno, puede hacerse enterrado o bien en un tonel. Comúnmente son hornos para dos o tres borregos, aunque esto es variable. Sin embargo, se busca que siempre contenga pencas para cuidar su exquisito sabor.

Los borregos que favorecen el sabor deben ser preferentemente gordos, la elección obedece a la cantidad de carne que ofrece el animal. La tradición de la barbacoa, tiene décadas y proviene de distintas localidades de Zacatlán, donde se han mezclado variedad de sabores y formas de preparación.



Originalmente la barbacoa, debe estar envuelta únicamente con la penca de maguey; mientras que al consomé le agregan los siguientes ingredientes: epazote, zanahoria, cebolla, garbanzo, arroz, chipotle, sal y el mole que le da color.



En esta ocasión nos referiremos a Don Pedro Domínguez, quien vendía en el mercado de Zacatlán y heredó la tradición a su hijo Don César Domínguez, quien a su vez está en proceso de enseñanza a sus hijos y sobrinos, quienes han extendido la experiencia culinaria a lugares como Tlaxco, Apizaco, Tlaxcala, Puebla y Ciudad de México.



Los principales días de venta en Zacatlán son viernes y domingo, aunque algunos vendedores lo hacen toda la semana, por tradición culinaria los días de afluencia en el mercado se ofrece para acompañar la compra y un delicioso producto tradicional del lugar.

# Barbacoa de Borrego

*“Recuerda que un taco de barbacoa de horno te llena de alegría a tu paladar todo el día”*



**L**a mayoría de las personas actualmente, elaboran la barbacoa en un tambo porque sale más jugosa, se usa penca de maguey raspado (maduro) porque le da mejor sabor, mismas que son asadas previamente y posteriormente se escurren. Es la tradición que abuelos inculcaron como parte insustituible del proceso.



Otro platillo derivado, es el mondongo que acompaña perfectamente a la barbacoa; el mondongo, es la panza de borrego hecha en mole verde, lleva lechuga, comino, ajo, espinaca, chiles, cebolla y tomate.



El consomé se obtiene de las panzas del borrego pues le da sabor y color. Para tener un delicioso consomé, se colocan en un tambo 2 borregos y 6 o 7 panzas para obtener jugo de la carne de manera pura, al cual se le agregan los chamorros, patas y cabezas para que se enriquezca la consistencia y viscosidad del jugo o consomé.

Se hace en dos partes, los condimentos se licuan y se sazona el tomate y el chile; posteriormente, se le agrega la panza de borrego ya cocida y finalmente los condimentos.

El mondongo también se hace rojo y con sabor dulce, es semejante a una salsa roja con rajitas de cuaresmeño o con almendras, cacahuete, aceituna, cebolla y chiles en vinagre; sin embargo, este producto es poco demandado y el visitante prefiere consumir el tradicional verde.

Cuando se elabora una barbacoa normalmente blanca, debe estar cubierta con pencas y para dar más consistencia, se le agregan codillos de puerco, este ingrediente es adicionado después del cocimiento para no salar el consomé.



No puede perderse la especialidad que es la panza verde, el chamorro, la pata enchilada y finalmente la exclusividad del mondongo verde, todos estos productos se elaboran en viernes y domingo para el deleite de los comensales.



También se acostumbra el consumo de barbacoa en mixiote, para elaborarlo se le agrega a la carne de borrego porciones de canela, laurel, ajo, cominos, chilpotle, chile ancho y guajillo. Asimismo, hay quienes preparan barbacoa de res con puerco, cabeza de res enchilada o en blanco, criadilla y cueros de puerco.



El lugar donde se puede consumir este delicioso platillo es en el mercado municipal *porque ¡un taco de barbacoa de horno al día, te llena de alegría!*.

# Chayotextle

“Un lugar en la cocina tradicional zacateca”



El chayotextle (*sechium edule*) es una cucurbitácea, tubérculo, camote o raíz tuberizada que se obtiene de un bulbo de reserva de una sección terminal de la raíz del chayote, una planta perenne de crecimiento anual y monoica (ambos sexos).



Este tubérculo adquiere matices sustentables y de largo periodo de aprovechamiento, pues es capaz de obtener entre cuatro y seis cortes al año durante un periodo de vida de la planta de 6 años. Además, se pueden ingerir no sólo sus raíces, sino también su guía y el fruto o chayote.



Se desarrolla con permanentes rebrotes hasta en seis fases o ciclos de crecimiento, el tubérculo presenta un alto contenido de almidón y es un alimento completo que aporta proteínas, carbohidratos, calcio, vitamina A, azúcar soluble, fósforo, hierro, tiamina, riboflavina, niacina y ácido ascórbico. Por esta razón, ha pasado a formar parte de la tradicional cocina mexicana.

De cada chayotextle normalmente se pueden obtener cuatro raíces por planta y su peso varía, pueden ser tan pequeñas como de gran tamaño y peso.

Aunque este alimento autóctono y precolombino es nativo de México y América Central, ha sido poco estudiado; e incluso, sin consideración institucional en los registros de producción. Su alto contenido de almidón, no ha sido aprovechado por la industria alimenticia o farmacéutica. Los productores esperan a que la planta esté madura y desarrollada para proceder a rascar su raíz y usarla en distintos guisos.



Esta raíz tuberizada, no se produce en cualquier lugar, debe haber condiciones de suelo favorables, con alto contenido de material orgánico que facilite su crecimiento; y, tampoco la raíz es susceptible de obtenerse en todos los chayotes, solo puede ser del chayote espinoso que se encuentra en las comunidades de Xoxonacatla, Tepexco, Jilotzingo y Tlatempa del municipio de Zacatlán. Debe además tenerse cuidado que estén muy maduros y fibrosos, características que se adquieren principalmente entre los meses de septiembre y enero.

Este exótico producto, ha encontrado en la cocina zacateca manos y sazones con increíble creatividad, que han inspirado recetas únicas con un creciente proceso de expansión. Personal de restaurantes y cocineras, acuden los viernes y domingo al tianguis y mercado ubicado en el costado sur del parque central de Zacatlán a apartar y comprar desde las 4 de la mañana el chayotextle.



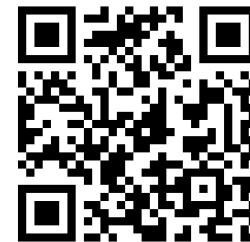
El chayotextle es de un color claro; entre blanco y beige, muy aproximado al color de la papa, sus raíces son largas y llegan a pesar hasta 13 kilogramos. Se puede encontrar en Zacatlán entre los meses de octubre a diciembre. La diferencia con la papa, radica en que este camote es muy largo y grande, se ha encontrado en los prolíficos suelos de Zacatlán cuya materia orgánica es suave y esponjosa. Han encontrado chayotextle que rebasa los 13 kilogramos y de un tamaño superior a 2 metros de longitud.



Se puede apreciar gran cantidad de gente, entre productores y consumidores que llevan cajas desde las 4 de la mañana de chayotextle y para las 8 am, la gran mayoría de este tubérculo se ha vendido. Su importancia en la dieta local ha adquirido tal impacto, que la organización por más de 10 años de su atractivo festival en el mes de noviembre, ha resultado todo un éxito.

# Chicharrón Prensado

## “200 años en la cocina zacateca”



El símbolo de la gastronomía de Zacatlán, el chicharrón prensado es una tradición con casi 200 años de existencia en el municipio, se consume en taquitos, en salsa verde, en chile morita, en botana; y se pueden hacer gorditas rellenas de este rico y cotizado insumo.



La habilidad de ese prensado se hace de manera artesanal y debe tenerse el cuidado de que antes de ingresar el chicharrón con la cocción apropiada a los tenates, estos deben estar mojados para que sean más resistentes al exprimido y prensado.



El proceso de elaboración del chicharrón prensado tiene como componente principal los extractos de lo que se conoce como grasa de puerco sin piel. Para obtener 10 kilogramos de chicharrón prensado, se corta en trozos la cantidad de 100 kilogramos del insumo, se le agrega leche, naranja, sal y se le incorpora miel de abeja, con la finalidad de que adquiera un color café, característico del chicharrón prensado.

Con anterioridad, se utilizaban prensas que eran más rudimentarias, constaban de dos bolas que se prensaban con una cincha elaborada con *ixtle* (fibra de maguey), mismo que se ocupaba para apretar el avío (cubierta que impedía lastimar a bestias de carga al momento de trasladar productos pesados) a burros, mulas y caballos.

El uso del chicharrón prensado para guisos es muy diverso; y, uno de sus derivados clásicos que le da un toque especial a la cocina de Zacatlán, es la manteca obtenida, que se utiliza para elaborar pan artesanal en la región.

Se somete a un proceso de cocción, este momento es muy delicado pues debe alcanzar un punto exacto; la posibilidad en caso de superar la cocción o quedar crudo, no favorece su consistencia, pues adquiere un estado excesivamente grasoso o de fácil desmoronamiento.



Por décadas se ha tenido y heredado el conocimiento para extraer y solidificar la manteca de chicharrón prensado, esta se obtiene de las grasas del cerdo que presentan pequeños trozos de carne.



Una vez que el producto es elevado con la temperatura a punto, se ingresa a un tenate clásico elaborado con palma que se elabora en la región de San Miguel Tenango y Tenantitla, donde se se exprime, con la finalidad de retirar toda la grasa y quede prensado.



Se ponen a freír los trozos, al dejar enfriar, se coloca en recipientes y justo cuando está por endurecer se agita para que alcance dureza suficiente para la venta.

La manteca que sale del chicharrón prensado se utiliza comúnmente en la elaboración de platillos que le han dado una identidad y distinción al pueblo, por lo que es de uso cotidiano en la cocina zacateca.

# Chile con Huevo

## “Sabor con tradición”



El paladar delicado, especial y exigente de los pobladores de Zacatlán, es lo que los hace tener mucho cuidado en la diferenciación entre los sabores tradicionales y los más especializados.



La diversidad de las preparaciones radica en la salsa, que puede ser roja o verde, y en los diferentes chiles que se pueden usar para su elaboración.



Sin embargo, todos los platillos se deben preparar con cuidado y amor, por muy sencillo que sea el guisado o platillo. Uno de ellos caracterizado por su exquisito sabor es el “Chile con Huevo” que además se acompaña con frijoles negros típicos de la Sierra Norte Poblana, y característicos por su intenso sabor, y su caldo negro y espeso.

Es tradición en Zacatlán, degustar este platillo para el almuerzo, también acompañado de tortillas hechas a mano.

Existen lugares muy particulares como el restaurante “Campestre la Barranca” dónde su receta tiene más de 40 años, en dónde su característica especial es que la salsa es a base de jitomate y chile chipotle, lo que le da un sabor único y muy característico.

Existen diferentes formas de prepararlo; y, aunque básicamente está elaborado con huevo revuelto y salsa, varía dependiendo de cada lugar.



La gran variedad de ingredientes que se pueden usar para la preparación de la salsa es lo que permite también tener una gran diversidad de sabores, texturas y gustos. Por ejemplo, se puede freír el chile con grasas diferentes, vegetales o animales, pero también se puede hacer salsa cruda.



Cada cocinero o restaurante en Zacatlán, tiene su forma especial de elaborar este platillo, agregando su toque especial, variando los tiempos de cocción, los ingredientes y en especial la sazón de quién lo prepara.

Por lo tanto, la razón de su exquisitez radica en la forma de guisar el huevo y la salsa, pero principalmente en la sazón y el toque especial de cada restaurante o del cocinero.



El ajo, la cebolla y las especias que cada cocinero usa en la preparación del “Chile con Huevo”, además de la sazón, es sin duda lo que hace de este platillo un referente importante de la cocina tradicional no sólo de Zacatlán, si no de la Sierra Norte Poblana.

# Chile en Nogada

## “Sabor con distinción”



**Z**acatlán fue sede del *Festival de Chile en Nogada* del estado de Puebla en 2019. Con este reconocimiento, se hace una distinción a las personas de Zacatlán que se esfuerzan en preparar uno de los platillos más populares en la región central del país.



La peculiar nogada debe prepararse con anticipación, para en seguida integrar los condimentos y sazonar el relleno. Continúa el tatemar los chiles y proceder a su relleno y capeo para que estén en condiciones de servirse y recibir la crema o nogada.



El *Chile en Nogada* es en la gastronomía de Puebla un símbolo que otorga identidad. Es tradición que cada año en diversos hogares y restaurantes; cocineras, cocineros y chefs de toda la entidad federativa y la región, preparan y ofrecen con toques únicos los mejores chiles en nogada de México.

A este último paso de servir y colocar el chile al centro del plato, le sigue un bañado completamente de nogada, adornado con granada y diminutas ramas de perejil.

Entre los componentes más cuestionados es el relleno, en algunos lugares (alejados del toque tradicional) le incluyen frutas deshidratadas y diversas semillas como piñón, además de agregar carne de pollo. Esta variante más completa y abundante permite encontrar chiles en nogada con distintos sabores y finos acabados, no por ello mejores, simplemente diferentes.

Un chile tradicional de Zacatlán debe ser largo y alineado; y, para tener estética y proporción idóneas debe oscilar alrededor de 30 centímetros de longitud. Su relleno es de carne combinada de cerdo y res, deshebrada y finamente picada, se agrega fruta natural en pequeños trozos como durazno, manzana, pera, pasas y almendra.



Una ventaja de los chiles en nogada de Zacatlán, es que casi todos los ingredientes se producen en este pueblo mágico, incluido el chile poblano. Desde la nuez, manzana, pera, durazno y pera, hasta la carne.



La nogada es un preparado de gran dificultad y costo porque se compone de nuez de castilla, lo que implica recolectarla, extraer su interior útil y limpiarla de residuos, al tiempo que se retira la fina piel adherida a la carnosidad interior; y, debe cuidarse que no adquiera una tonalidad oscura para proceder a condimentar y preparar la ansiada crema.



La temporada en que puede disfrutarse de este platillo, va desde julio hasta septiembre en virtud de ser temporada de nuez y fruta del lugar. Se consume más regularmente a la hora de comida y se acompaña con pan y vino. Anualmente se lleva a cabo un concurso de chiles en nogada a nivel estatal, donde destaca el delicioso sabor en los productos que preparan con talento las manos zacatecas.



# Costilla Ahumada

## “La especialidad de La Cabaña del Coronel”



La costilla ahumada en Zacatlán no es un platillo propio del lugar; sin embargo, ha tomado importancia gastronómica por su elevado consumo al grado de ser actualmente un platillo típico que tiene su particularidad principalmente en el sabor que le imprime el ahumado en leña de manzano.



Es una actividad muy laboriosa ante el prolongado nivel de cuidado; por lo anterior, el asado se lleva a cabo por la noche debido a que requiere mucha atención, además de que ese horario tiene condiciones que favorecen su perfecto cocimiento y ahumado.



Un sitio especial que es un referente de ese delicioso platillo, es La Cabaña del Coronel, que inicia en el año 1994 en Zacatlán con el arte de preparar la exquisita costilla ahumada de cerdo.

El delicioso platillo se atribuye a la receta de Don Gilberto León y Don David del Valle; y, tomó 6 meses perfeccionarla con el toque de ahumado natural con leña de manzano, fruta que distingue y es el sello del municipio de Zacatlán.

Se puede iniciar su elaboración desde las 9 de la noche hasta las 5 de la mañana. La carne ahumada, normalmente es acompañada en el mismo lugar de una deliciosa *sobrefalda* preparada de manera singular, es una carne extraída de la misma zona de donde se extrae el tocino; y es en Zacatlán, en el distinguido restaurante en referencia, el único lugar donde se vende este adicional platillo.

Para preparar este delicioso platillo, se enciende el horno con troncos de leña, una vez que alcanzó la temperatura suficiente, se apaga y se agrega agua para inmediatamente ingresar las costillas de cerdo. La evaporación del agua sobre las brasas facilita inundar la costilla de humo resultante de la brasa.



Asimismo, se puede disfrutar de la exquisitez del platillo llamado *El Guisado del Patrón*, elaborado a base de la misma sobrefalda, este guisado nace de la inspiración de un antojo del chef del lugar.

El *Guisado del Patrón* hoy es parte de la carta, con la intención de compartir y convivir de manera espontánea con los clientes y turistas.



En seguida, se barniza la costilla y se sala, se pone al horno y se va permanentemente volteando y barnizando para que no se desjuge. Hay que tener cuidado especial porque un descuido, puede provocar el incendio del producto debido a que hay un contacto permanente con la grasa que escurre de la costilla y puede quemarse muy rápido, pueden llegar a transcurrir dos minutos y quemarse. Después de 3 horas están listas para servir con salsa de chiltepin.



Lo anterior se complementa con otros platillos hechos en horno de leña, donde se ahúman además de la costilla, salmón, muslos y piernas de pollo, chorizo y falda. Este lugar, ha sido especialmente diseñado para paladares exigentes locales y turismo que visita Zacatlán.

# Gastronomía de Zacatlán

## “Cocina prehispánica, colonial, tradicional y contemporánea”



La influencia gastronómica de Zacatlán se remonta al legado de la cultura prehispánica totonaca y náhuatl, la derivada de la conquista, de la cocina tradicional y la contemporánea. De la cultura náhuatl la comunidad más representativa es San Miguel Tenango.



Por su parte, la manzana panochera se emplea para preparar chile relleno en nogada que es muy representativo del estado de Puebla; sin embargo, debido a que en Zacatlán, se producen frutas de temporada que se utilizan en el relleno como nuez, manzana, pera y durazno, se vuelve un producto distintivo en su preparación.



En Tenango se elaboran tamales en hojas de totemoxtle y papatla con rellenos de haba, chile verde, rajas, mole, entre otras variedades. En la región se consume el aguacate producido y el mismo gusano que se desarrolla y alimenta de la planta, se acostumbra la conservación para consumo de plantas locales e insectos. El pulque y derivados del maguey, incluidos los tradicionales gusanos (rojos y blancos). Los viernes y domingos son día de mercado, donde habitantes (productores) de las comunidades de Zacatlán, tienen un espacio para vender y comprar una diversidad de productos e ingredientes nativos que no se encuentran en los mercados comunes.

De influencia europea es el pan relleno de queso simple o con canela, el amasijo se hace a mano y su suavidad se lo inyecta la manteca de cerdo con un cuidadoso horneado a la leña. Se puede encontrar en Zacatlán la elaboración de ate, refresco gasificado de manera natural, cajeta de manzana, aderezos, salsas y mermeladas, que ya forman parte de la cocina tradicional, donde se pueden encontrar distintos platillos como sopa de hongo, tlacoyos rellenos de arvejón, trucha enchilipinada (enchipotlada, frita, entre otras variedades), salsa de chiltepín, barbacoa de borrego, consomé, pancita roja o verde, mixiote, costilla ahumada con leña de manzano, helados artesanales, entre otros tantos platillos que deleitarán el paladar del turista más exigente..

Entre los ingredientes nativos están: gasparines o pitillos, frijol criollo como la vaquita, patlaxtle, ayocote, distintos tipos de quintonil o quelites, pápalo criollo, flor de calabaza, flor del maguey, chayotextle (proteína natural), hongos cultivados; asimismo, de influencia totonaca es la producción de café de altura, de calidad, proveniente de la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa, entre otros.



Resultado de lo contemporáneo, el creciente desarrollo en Zacatlán, ha permitido crear platillos híbridos, complemento de lo colonial, tradicional y el toque de distintas escuelas de gastronomía. Actualmente, chefs originarios que salieron a estudiar, regresaron para innovar y aportar a la cocina zacateca su talento con recetas espectaculares.



El listado antes señalado, todavía se puede adquirir gracias al conocimiento y reproducción de prácticas con influencia prehispánica presente en las comunidades indígenas de Zacatlán.

La cocina colonial incluyó la manzana rayada, ícono de Zacatlán con la que se elaboran productos gastronómicos, su tonalidad blanca y sabor ácido regularmente se utiliza para elaborar postres; además, por su alto grado de acidez y humedad es la principal manzana para extracción de jugo con que se elaboran los licores, refrescos y sidras.



Chefs y profesionales de la cocina originarios de la localidad, hoy están al frente de los restaurantes o negocios de comida. En consecuencia, el nacimiento y crecimiento exponencial de una nueva corriente de gastronomía sostenible, ha incluido la cultura que las comunidades de los pueblos originarios aún conservan al cultivar y ofrecer materia prima fresca, variada y de calidad. Los resultados es una sorprendente combinación de saberes, productos nativos y nuevas propuestas para disfrute de los visitantes.

# Gastronomía de Zacatlán

## “Por una cocina con platillos híbridos”



Si se pierde el origen y la identidad cultural heredada, el conocimiento sobre el valor nutricional y sabor único de productos nativos, se ha materializado en exquisitos platillos que han galardonado a Zacatlán como mejor pueblo mágico para una experiencia culinaria en el año 2020.



También se elabora el pipián verde con pepita de calabaza tostada, tomate, chile serrano, hierba santa, cilantro, epazote, cebolla y caldo; todos los ingredientes se agregan molidos, en la mayoría de los casos, con pollo o carne de cerdo.



La venta de productos nativos es un rasgo característico en Zacatlán, los mismos locatarios consumen en los tianguis de productos tradicionales de viernes y domingo, y no en un centro comercial, hay una extraordinaria cultura de consumir lo que se produce en la región, lo que garantiza la conservación de una tradición por preferir lo local y que beneficia a los productores en favor de la sustentabilidad, reproduciendo el modelo de solidaridad familiar y fomentar el cultivo de materias primas de alta calidad con sabor único y excepcional.

El pipián rojo contiene chile pasilla, clavo, pimienta, ajonjolí, tortillas tostadas, jitomate asado y el caldo de la carne, que normalmente es de cerdo, pero también puede prepararse con pollo.

Citado en la enciclopedia gastronómica de México, se identifica al Pipián como uno de los platillos provenientes de la cocina conventual desarrollada en el estado de Puebla principalmente; y, resalta la combinación de ingredientes prehispánicos y los provenientes de la conquista de México.

Hay alimentos que solo los locatarios conocen y consumen como las naranjas lulo, los hongos y otras tantas plantas silvestres, a las que se puede acceder en el lugar y temporada correcta.



También se identifica el platillo denominado *mole en la región de Zacatlán*, el más común es el de color verde por los ingredientes que se cultivan en la región, se suma la gastronomía totonaca y náhuatl del municipio, en ellas se encuentran hierbas silvestres que aportan el color verde al platillo, además del aroma de plantas como la hoja santa, la acelga y espinaca, epazote y cilantro.



Para reforzar la cultura gastronómica, han tenido gran relevancia las celebraciones anuales traducidas en eventos como: el festival de la sidra, festival del pan, festival de chayotextle, festival de la manzana y el festival del mole, así como distintos premios y reconocimientos a la multivariada cocina de Zacatlán.



A esta compleja composición del referido mole en la región de Zacatlán, se agrega la carne de cerdo, altamente consumida en el municipio y la región.

# Gastronomía de Zacatlán

## “Guisos, bebida y postres”



Este platillo tradicional es el mole aguado, que puede encontrarse muy diverso en una serie de guisos con salsas ligeras elaboradas principalmente con chile ancho y/o chile mirasol, clavos de olor, canela y cilantro



La carne más empleada en este guiso es la de pollo, pero también se utiliza la de cerdo. Se prepara en la Sierra Norte de Puebla especialmente para la ceremonia de la siembra del maíz y la comida que se ofrece a los acompañantes de los deudos después de los sepelios.

Este platillo en Zacatlán también es denominado mole de olla o pollo en hongo, le peculiaridad es que se utiliza el pollo de rancho y la carne de res, el legado totonaco dejó la aromatización con epazote o menta; y desde la tradición náhuatl, es utilizado el cilantro acompañado principalmente de vegetales que se producían a la par del maíz como la calabaza, el chilacayote, la guía de ambos, el elote y el ejote.



Por mucho tiempo el huevo se ha convertido en uno de los ingredientes básicos de la cocina mexicana principalmente del desayuno; así como el chile y los frijoles, en su calidad de ingredientes inseparables e insustituibles de la mesa zacateca de ayer y hoy.



Huevo, chile y frijoles, es el tridente mexicano que está presente gran cantidad de recetas y platillos de la comida mexicana. El chile con huevo en Zacatlán, es una preparación típica endémica como desayuno; donde la consistencia de la salsa en este platillo es aguada; y, es común que existan dos versiones huevo en salsa verde y huevo en salsa de chile pasilla acompañado de frijoles de olla negros.

Para complementar la gastronomía de Zacatlán, no podían faltar las bebidas. Está presente la sidra, los vinos, los licores, ahora los refrescos y para finalizar un rico postre como el helado artesanal, todos ellos de preparación original y con fruta de temporada de Zacatlán, forman el complemento en la mesa para el disfrute de residentes y turistas.



# Helado Artesanal

## “Toque especial con mermelada tradicional”



Diversas empresas locales que nacieron y prosperaron en Zacatlán, hoy son un legado generacional. El helado artesanal, es un referente para los pobladores de la región que llegan al centro de la ciudad. No debe el turista irse de Zacatlán sin probar esta delicia artesanal.



Principalmente se elaboran helados con sabores de temporada con la fruta propia de la región y han llegado a preparar alrededor de 60 sabores; algunos, resultado de combinaciones como frutos secos, pétalo de rosa y un endémico de queso, el cual no se encuentra en otro lado, con la aclaración que el de chocolate solo es de cocoa.

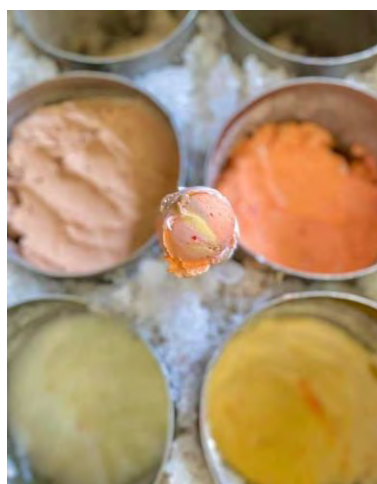


*Helados Juanito el Costeñito*, pertenece a la tercera generación de una empresa local dedicada exclusivamente a la elaboración de este rico postre.

La empresa la fundó Don Juan Silva Corona en 1969, inició con cuatro sabores y fue la base principal para sostener a la familia durante muchos años. En la actualidad, se hacen cargo dos hijos, un nieto del fundador y una importante cantidad de familiares. Don Juanito, dejó muy remarcada su filosofía a quienes continuaron con la elaboración **de los helados, lo más importante es “el trato al cliente, a todos se les trata de la misma manera”, esa reputación** ganada con base en su cumplimiento se ha mantenido, pues gran parte de la población de Zacatlán conoció a Don Juanito.

Los helados de temporada son de mango, el de blue berry en agosto, septiembre y octubre; y, no pueden faltar fresa, chocolate, queso, nuez, vainilla, limón, café, arroz con leche, entre otros tantos; y, dependiendo el mes del año, se hace la variedad de la temporada. Puede haber tan diversos sabores como resultado de mezclas, por ejemplo, el de pay de limón es un sabor que está por un tiempo corto. Los mismos habitantes de Zacatlán nos recomiendan con el turista argumentando *no pueden visitar Zacatlán sin comerse un helado Juanito*.

El nieto de Don Juanito, refiere que con casi 20 años trabajando en los helados, es como hacer un homenaje a su abuelo, pues el entorno gastronómico que ofrece Zacatlán como pueblo mágico, abre las puertas a estas empresas e iniciativas locales.



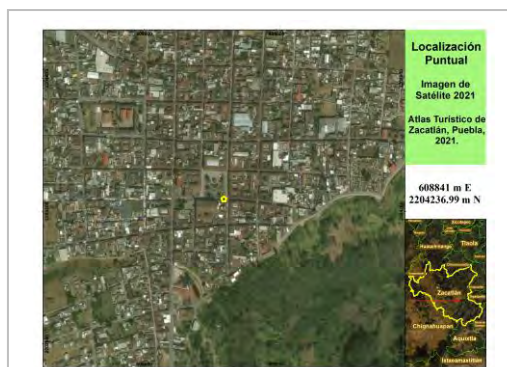
La mayoría de helados Juanito (4 carritos expendedores), están los fines de semana y en el centro: frente del convento Franciscano, frente a foto Aguirre, en la esquina de farmacia Juquilita y en la esquina de palacio municipal.

Los días que las escuelas laboran, se instalan carritos en las escuelas Primaria Anexa y Normal Benito Juárez.



El proceso artesanal del helado, implica que no se hace con máquina, todo es hecho a mano.

No se ocupan colorantes ni esencias, los insumos son frutas naturales y el color que desprenden, también se elabora el barquillo y los complementos para el helado como la mermelada de guayaba. Es por este motivo, que el 90% de los clientes son vecinos de Zacatlán, pues conocen con detalle el secreto y trabajo que hay detrás de este producto.



Han pasado ya un poco más de 50 años y siguen siendo los pioneros en higiene, servicio y calidad con ventas promedio de 2500 helados semanales.

Esta empresa familiar con una larga tradición, tiene la firme intención de seguir endulzando con salud, el disfrute de los recorridos de los residentes y visitantes de Zacatlán.

# Kin T'iyat "Chiltepín"

## "Paso a paso dando aroma y sabor"



**C**hiltepín es un chile de monte cuya planta llega a alcanzar los dos metros de alto. Este condimento, se emplea comúnmente en la cocina tradicional mexicana; y, no debe confundirse pues es una semilla muy pequeña y de piel muy delgada; además, entre más pequeño el chile, más picante es.



Con el nombre de *Kin t'iyat*, la empresa se constituyó en 1990 para elaborar productos mayormente con ingredientes locales beneficiando a productores y ofreciendo empleo a partir de la elaboración de más de una docena de variantes de salsas.



El gusto por la salsa a base de chile chiltepín nace en los hogares de Zacatlán y se expande entre sus comunidades indígenas, al grado de ser demandada no sólo por habitantes de la región, sino por consumidores visitantes, dando lugar a la innovación en las formas de preparar recetas donde se utiliza este ingrediente, volviéndose común en la gastronomía del municipio.

La base de la receta de salsa tradicional de chiltepín de su presentación en polvo consiste en la combinación de semilla de calabaza, ajonjolí, cacahuate y el propio chile chiltepín. Con el tiempo han surgido una variedad de salsas a partir de la receta original, pero teniendo como base aceite de oliva, agregado de otras semillas, sabores y presentaciones.

En Zacatlán un referente en la elaboración de salsas a base de chiltepín de manera artesanal, es el legado de Don Juan Sánchez Hernández, a quien fue heredado el gusto y forma de preparación por su abuela.



Estas salsas se pueden consumir con cualquier alimento, hasta donde la imaginación tenga límites. El gusto por el chiltepín en la gastronomía de Zacatlán es una tradición y se puede encontrar en múltiples establecimientos con servicio de alimentos, puede haber productos envasados y/o elaborados por familias locales.



Don Juan, transmite la tradición a su hijo Juan Manuel Sánchez García, quien junto con su esposa, han conformado una empresa con reconocimiento y trayectoria; y, además se encuentran en consolidación de esta tradición familiar ampliando el conocimiento a través de prácticas de mejora que ahora comparten con sus hijos, configurando con ello, la quinta generación en esta actividad.



Las salsas tienen diferentes grados de picor, en función de la variedad de chiltepín y el acompañamiento de ingredientes clásicos como oleaginosas, nueces, almendras, semillas de calabaza, ajonjolí, piñón y más. La producción de chiltepín en Zacatlán es mínima, la mayoría proviene de Veracruz; sin embargo, al ser un ingrediente fundamental de la cocina zacateca, se puede obtener en los tianguis de viernes y domingo; pero, no debe ser confundido con otros chiles parecidos.

# Mermeladas

## “Rescatando el valor de la fruta”



Las mermeladas son elaboradas en Zacatlán por familias de manera artesanal, han tenido tal aceptación que, con el paso de los años, se han convertido en empresas exitosas, tal es el caso de *La Cosecha de mi Tierra* que desde 2016 elabora mermeladas y cajetas.



La elaboración de la mermelada normalmente se realiza en dos días, en el primer día se hierva o ablanda la cáscara y/o se despulpa; y en el otro, se tamiza y se hace la mermelada bajo sometimiento a cocción.



Fuente de imagen: <https://www.directoalpaladar.com/postres/como-hacer-mermelada-de-manzana-casera>

Cuando la fruta no necesita tamizado se realiza de manera directa y la mermelada puede estar lista en un día, este proceso es idóneo para frutos que no tienen cascara dura y se deshace en la cocción, tales como: blue berry, zarzamora, fresa y duraznos que tienen la piel muy frágil. De manera más precisa la pulpa se coloca en un cazo para ponerla a hervir hasta alcanzar las características de mermelada deseada, durante este proceso se condimenta principalmente con canela y se endulza.

Es importante mantener en movimiento la pulpa durante la cocción hasta por 12 horas; de no hacerlo, la manzana, blue berry o zarzamora tienen la propiedad de poder entrar en proceso de fermentación y hay riesgo de alterar su composición y consumo final. El resto de frutas de temporada de Zacatlán con 4 a 6 horas pueden alcanzar la condición deseada. Es fundamental señalar que el envasado de la mermelada del lugar se hace sin conservadores.

Las mermeladas disponibles en Zacatlán son de: manzana rayada, zarzamora silvestre, capulín, ciruelo mariposa, pera, durazno, tejocote, zarzamora de invernadero, membrillo, blue berry y combinaciones de blueberry con fresa, de frutos rojos que combina capulín, zarzamora y blue berry, entre otras.



Fuente de imagen: <https://www.lacocinadelila.com/mermelada-de-manzana/>

Actualmente son muy diversas las familias que se dedican a esta actividad, pues la elaboración de mermeladas y cajetas tiene estrecha relación con la abundancia de fruta que privilegian las condiciones medioambientales de Zacatlán.

Al inicio sólo había mermelada de manzana debido a su exceso, popularidad y cantidades que sobraban de la producción, con el tiempo se amplía la oferta y con la finalidad de aprovechar toda la diversidad de fruta de temporada, algunas empresas pequeñas la congelan para tener todo el año la materia prima y elaborar sus productos.

Las mermeladas de Zacatlán son elaboradas a base de fruta 100% natural, una combinación de estevia y endulzante común. De un kilogramo de fruta, se obtiene la proporción del 85% o menos de mermelada; y, está en función del tipo de fruta.



Fuente de imagen: <https://www.istockphoto.com/es/foto/surtido-de-mermeladas-frutas-estacionales-albaricoque-menta-y-frutas-mermelada-o-gm1018991094-273890740>

El proceso inicia con la selección de la fruta que debe ser de buena calidad, bien llegada o madura, sin cáscara y limpia. Se lava y se pica para someterla a reposo en agua hirviendo para que no se oxide.

Dependiendo el tipo de fruta, también puede someterse a tamizado para extraer la cáscara y mantener la mayor cantidad de pulpa. El tamizado reemplaza el tradicional pelador. En el caso de las frutas con hueso se deben limpiar o descorazonar. Las frutas que se tamizan en Zacatlán son: la manzana, la pera, capulín y membrillo.



Localización Puntual

Imagen de Satélite 2021

Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

Coordenadas: 6089'76 m E 2204'214.58 m N

Recientemente se han elaborado también mermeladas con otras frutas que no son de Zacatlán como son la guayaba, piña, maracuyá, entre otras exóticas como mermelada de nopal y de cebolla.

# Mole Poblano Zacateco

## “Dulce y amargo, en Zacatlán y Tenango”



**E**l mole de Zacatlán es un platillo tradicional y con identidad poblana, pero cada región en la entidad federativa, tiene sus particularidades; y, el mole zacateco también se identifica porque normalmente es más dulce, contiene más chocolate y especias menos amargas.



En San Miguel Tenango el referente de mole es Doña Cirenía Hernández Rodríguez, quien tiene su cocina en el centro de la localidad llamada *El Trébol*; y, desde hace muchos años ofrece platillos típicos de la región, incluido el mole.



La variedad gastronómica de Zacatlán le ha merecido un reconocimiento nacional en el año 2020, como *Mejor Pueblo Mágico para una Experiencia Culinaria* por México desconocido debido a su gran variedad y sabor, asociada con la cultura gastronómica de los pueblos originarios. Sin embargo, el mole también se distingue entre pueblos o localidades. En San Miguel Tenango el mole es más amargo, se inclinan por uso de chiles secos como el ancho y mulato.

Los ingredientes más comunes en el mole poblano son chile ancho, chile mulato, chile pasilla, almendra medio kilo, medio kilo de pasas, 1 kilo de plátano macho, canela, anís, ajo, cebolla, jitomate, caldo, cacahuete, entre otras especias. Todo es pesado y así garantiza que siempre tenga el un sabor especial similar.

Para hacer los moles se deben desvenar los chiles, tostar los ingredientes, molerlos e integrarlos gradualmente, se adhiere caldo de pollo; y, si es mole de San Miguel Tenango, se emplea caldo de guajolote.

El mole de los pueblos originarios, refleja una herencia prehispánica, pues la receta es más sencilla porque agrega menos especias, más picoso y salado a diferencia del mole poblano tradicional.



El mole poblano es de apariencia negruzca con tonalidades guindas, de textura lisa y suave, no tan picoso y un espesor firme; a diferencia del mole de San Miguel Tenango, donde es más payanado, grumoso, espeso y menos oscuro.

Es importante el tiempo que se dedica a mover y sazonar el mole hasta que queda espeso. Normalmente son dos días para tener a punto los ingredientes del mole y dos horas de sazonado para que alcance un sabor exquisito.



En Zacatlán un referente de un buen mole poblano es *La Casa de la abuela*, restaurante de Doña Martha Herrera Arroyo, quien heredó junto con su esposo la receta de Carmen (suegra de Doña Martha). Hoy sus hijos siguen la tradición de hacer mole, lo envasan y distribuyen en Zacatlán, cada semana se hacen 25 kilogramos de mole. En el concurso de mole del estado de Puebla ganó 3 años el reconocimiento por mejor mole.



El mole es consumido más tradicionalmente en las fiestas y temporada de muertos. Pero ahora se encuentra en restaurantes como *Campestre la Barranca* y se sirve con una pieza de pollo, bañado de mole, adornado con ajonjolí y acompañado con arroz rojo. En San Miguel Tenango se sirve con arroz y tamales agrios; y, en Semana Santa con tortas de camarón, acompañado de tepache como bebida especial en la región náhuatl.



# Pan con Queso

## “Calidad y sabor hechos tradición”



El pan con queso forma parte del patrimonio gastronómico de Zacatlán, su sabor casero es inigualable porque su estilo artesanal; exige conservar y cuidar que la materia prima sea de primera calidad con los ingredientes originales evitando los sustitutos artificiales.



El apastelado incluye pastelitos, pañuelos, moños. El pan de pasta las galletas, el gusano, el espinacito, cocodrilo, sevillana, entre otros tantos. Ocasionalmente se elaboran las llamadas quesadillas de maíz cacahuazintle rellenas de queso y galletitas de maíz cacahuazintle llamadas estrellitas.



Asimismo, la manera de hacerlo es considerada una labor artesanal, tanto por el mínimo uso de maquinaria, como el estilo de cocción en hornos de leña. Estos elementos tradicionales, distinguen su calidad y sabor, respaldado por la preferencia de la gente, su aroma, textura, consistencia, color y originalidad.

Este pan artesanal ha sido motivo de diversos documentales, programas de televisión, entrevistas e importantes y distinguidas visitas nacionales e internacionales interesadas en conocer el proceso y degustación de este selecto producto. El elemento esencial está en el relleno con queso que se coloca a la variedad de masas que se hacen en la panadería, su pintado es distintivo de este peculiar pan y algunas panaderías la tiñen con jamaica para marcar la diferencia.

Una de las características para considerar un pan artesanal con queso, radica en que su proceso de elaboración cuida los nombres, las figuras y las preparaciones de masa específicas para cada pan; así, para cada tipo se hace su propia mezcla, ahí radica la especificidad del pan artesanal, donde cada pieza se hace una por una.



Históricamente una panadería que es un referente en la elaboración del pan con queso es *La Fama de Zacatlán*, fundada en 1911 por Don Aureliano Díaz Pérez (1892-1988) quien le dio un toque especial y una filosofía que lo distingue *calidad y sabor hechos tradición*.



Hay desde pan resobado y de leche, hasta pan de huevo, pan de carbonato, de migajón, pastel, pan fino y pan de maíz. El pan de carbonato tiene una coloración amarilla y se obtienen rebanadas, nueces, cochinillas, lirios, babosos y morelianos. El pan de migajón lo componen principalmente las conchas, pan de huevo, burritas y almohadas.



El origen de *La fama de Zacatlán*, se remonta a los primeros años de vida de su fundador cuando apenas tenía 14 años y como ayudante ya tenía una mano privilegiada para hacer pan, emprendió su propia empresa en 1911 en la calle Luis Cabrera esquina de nombre “La Violeta”; sin embargo, en 1930 se cambia de lugar y nombre al que actualmente se encuentra.

# Pan con Queso

“Calidad y sabor hechos tradición”



**A** partir de 1968, queda al frente Don Lorenzo Díaz Sosa quien se ha encargado de mantener vivo este legado donde la *calidad y sabor hechos tradición* son parte de la vida cotidiana de Zacatlán.



Destacados personajes Mandaban a traer de La Fama de Zacatlán el pan para el desayuno y eventos públicos, tales como:

Esperanza Tellez Oropeza, nativa de Zacatlán, quien fue Secretaria Particular del Presidente de la República Adolfo Ruiz Cortínez.



En el interior de *La Fama de Zacatlán*, se construyó el horno más antiguo y grande de Zacatlán con 90 años en funciones, un diámetro de 5 metros donde pueden ingresar 60 hojas con 20 piezas cada una para cocer 1200 unidades en un ingreso, además tiene su bóveda de piedra de tezontle con piso de ladrillo, que lo hace impresionante.

Otros personajes como, Los exgobernadores del Estado de Puebla el Doctor Alfredo Toxqui Fernández de Lara, el Lic. Melquiades Morales Flores y el también exgobernador Guillermo Jiménez Morales.

el Rolas de TV Azteca, elenco del programa televisivo *La vida es una canción*, Paty Navidad, Carlos Martín Huerta Macías y su equipo.

La panadería, se ha caracterizado por su receta tradicional y la limpieza, fue la primera panadería de Puebla certificada con el distintivo Moderniza que impulsó la Secretaría de Turismo.

Al lugar acuden personalidades, famosos y clientes distinguidos, quienes han dejado sus testimonios en las instalaciones.



También, Lalo España, Óscar Cruz, Bertha Garrido, Rita Sánchez, Susana González, Pamela Correa del Canal 11, El Sol de Puebla, TV Azteca, Televisa, elenco de Como dice el dicho, elenco de Lo que callamos las mujeres, entre otros tantos, han acudido y dejado recuerdo en su visita.



Otras panaderías que conservan la tradición del pan con queso son *Panadería Vázquez* de Don Jesús Vázquez que se fundó en 1930 y *Panadería Pimentel* que inició actividades en 1940.



Entre los panes con queso tradicionales están: almohadas, picadas, burras, holandesas, japonesas, morelianas, muertos, cuernitos, entre otros tantos. Se ha reconocido que hay alrededor de 100 variedades de pan con nombres tan originales como auténticos por reconocimiento de la sociedad zacateca y visitantes que lo consumen.

# Pan Resobado

“Regalo especial para una persona especial”



El pan resobado tiene su singularidad en el proceso de amasamiento, ya que su preparación, además de la integración de los ingredientes precisos en calidad y cantidad, tiene una característica especial que lo distingue y que consiste en la técnica de tallado y amasado constante de la masa.



Otro pan especial que se elabora con esta masa es la famosa cuelga, originalmente de forma ovalada de gran tamaño que ocupa la totalidad de una hoja (base o charola) para pan. La palabra cuelga la define la comunidad de Zacatlán como regalo especial para una persona especial.



El amasado y manejo abundante de la masa, se hace hasta tener la suavidad y textura deseada, como resultado y reflejo de esa ardua labor de imprimir fuerza manual para amalgamar y heñir o resobar el pan, con el horneado adquiere una apariencia apastelada; que, sin llegar a ubicarse dentro de esta categoría, su consistencia y sabor diferenciado lo hace único, un pan fino.

Este pan en especial se hace bajo pedido porque tiene la particularidad de ser un producto personalizado, con una dedicatoria y cuidado en la decoración solicitada, pues será representativo de un evento y para una persona singular/especial.

Las entregas pueden ser para festejos de cumpleaños, compromisos matrimoniales, pedimentos de mano, noviazgos, compadrazgos o como un obsequio para reconocer la amistad o alguna celebración familiar única.

Diversos panaderos en Zacatlán del siglo XIX, fueron iniciadores de la elaboración artesanal del pan con queso, incluido el singular pan resobado. Un referente de este especial y reconocido producto, fue Don Jesús Vázquez quien tenía desde 1910 hornos en su casa y salía a vender a las plazas, hasta que en 1930 establece formalmente la Panadería Vázquez.



En el caso de las cuelgas, también pueden ir rellenas de algún ingrediente especial, ser elaboradas en diseño y al gusto o petición más extravagante, exótica o sencilla del cliente, lo que da como resultado una variedad de rellenos con frutas.



Actualmente hay más de 25 panaderías donde se puede solicitar la elaboración de pan resobado. Este producto artesanal también se puede encargar por pedido en panaderías como La Fama de Zacatlán, Panadería Galindo, Panadería Pimentel, entre otras.

Los panes más representativos pertenecientes a esta variedad son las picadas que pueden ser rellenas con queso o con quesón.



Entre las cuelgas más representativas con pan resobado están: relleno con manzana, blue berry, durazno, zarzamora, chocolate, entre otras tantas frutas y combinaciones, tradicionales como exóticas, tal es el caso de las rosquitas o el tipo de pan en cuelga de gusanos con queso.

# Pulque

“Dentro de la magia de un pueblo mágico...el pulque”



Desde la época mesoamericana en toda la región del Altiplano incluido Zacatlán, se ha consumido pulque. En el municipio se registran 18 comunidades pulqueras principalmente en la zona más alta, donde destaca la hacienda Amoltepec, lo que representa más del 50% del territorio municipal.



La organización *Desarrollos Agropecuarios del Altiplano*, integra a 300 productores de 5 municipios de la Sierra Norte de Puebla, con respaldo del IPN, desarrollaron un sistema de pasteurización exclusivo para pulque que permite su exportación.



El IPN, UNAM y Tecnológico del Altiplano llevaron a cabo Investigaciones sobre el pulque y encontraron que tiene probiótico, fructanos y oligofructanos a niveles altos y con un valor comercial importante.

El proceso para la obtención de pulque demanda la intervención del tlachiquero (el que acaricia los pechos de la tierra o magueyes) quien es el encargado de castrar (capar) el maguey después de alcanzar su maduración. Castrar implica retirar el meyolote o centro del maguey para extraer el corazón, huevito de maguey o primordio floral, dejar únicamente la piña en reposo o añejamiento por medio año para pulque normal y hasta un año para elaboración de semilla, solo entonces está en condiciones de hacer un raspado o extracción del aguamiel con el acocote.

La forma tradicional de recolectar el aguamiel es extrayéndola con un acocote (*Lagenaria siceraria*), por la mañana y tarde, en época de calor tres ocasiones por día. Se raspa con el raspador de manera delicada, con una dirección, ángulo y grosor específicos, para que la piña emita aguamiel por 6 meses. La piña del maguey debe ser cubierto con piedras cada vez que se hace la extracción.



Actualmente la referida hacienda, mantiene esa vocación con un sembradío intensivo y demostrativo de 200 hectáreas de agave; y, hacia la zona de Las Lajas, también es una importante zona productora de pulque con la presencia de tinacales.

En Zacatlán, algunos nombres de comunidades que producen pulque, tienen relación con el maguey (planta del pulque). Tecuanaque y Tecuanaquito, que significa lugar donde hay aguamiel silvestre; Metepec significa el cerro de los magueyes, y, Tepemayuca lugar de los magueyes silvestres y muchos otros más que dan fe de la importancia que tiene este cultivo en la zona en la que existe un censo con 2.3 millones de plantas, de las más altas densidades de planta en el país.

Existen actualmente 3 tipos de plantaciones en el municipio: 1. No intensivas con esquema metepantle intercalada con otros cultivos y hasta con 1,000 plantas por hectárea; 2. Semi intensivas con hasta 2,500 plantas por Ha. 3. Intensivas con más de 2,500 plantas por Ha. Destaca Amoltepec con un sembradío intensivo y demostrativo de 200 Ha de



Las variedades de maguey pulquero en Zacatlán son 3 y en su mayoría es agave salmiana o maguey manso. El maguey tarda de 8 a 15 años desde que se siembra hasta que es apto para proceder a ser capado, después de lo cual se deja medio año añejando, posteriormente se procede al raspado para obtener el aguamiel en dos tiempos: en la mañana y en la tarde. Zacatlán es punta de lanza en el desarrollo de tecnología en la producción de pulque y derivados.



El aguamiel se recaba en 2 castañas de madera que van cargadas en un burro y son llevadas al tinacal donde fermentará y se adiciona pulque ya fermentado o semilla para mejorar la fermentación que dura de uno a dos días. El pulque alcanzará de 6 a 15 grados de alcohol dependiendo la fuerza de su fermentación.

Tradicionalmente, al encargado de llevar la fermentación y administrar el Tinacal se le llama mayordomo.

# Pulque

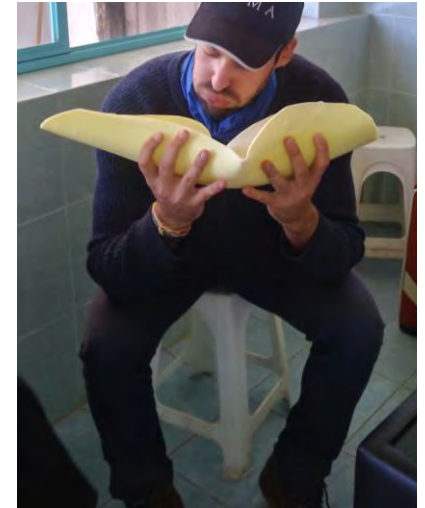
“Dentro de la magia de un pueblo mágico...el pulque”



El pulque de Zacatlán es llevado al norte de Veracruz y en la misma Sierra Norte de Puebla, región donde históricamente se ha vendido con los pueblos Totonacas y Huastecos. Uno de los secretos así considerados entre los productores de pulque, es la elaboración de la semilla, una fórmula que pocos saben obtener.



Desde la época mesoamericana el pulque fue utilizado para el tratamiento de: dispepsias, dolor de estómago, anemia, anorexia, astenia, vértigo, neuralgias, dolores de cabeza, infecciones urinarias, tifo, pitiriasis, diurético y antidiarreico.



La elaboración del pulque se inicia con la "semilla", preparada con aguamiel de la más alta calidad de la mejor planta después de ser capada y con gran pureza se deja añejar por un año, esta miel fermenta de modo espontáneo en garrafones de vidrio de 20 litros. El pulque es una bebida alcohólica con 4 a 7° GL, blanca lechosa, viscosa y ligeramente ácida que contiene sales minerales, gomas, proteínas, aminoácidos y vitaminas del complejo B y vitamina C.

Científicamente se dice que es un consorcio de microorganismos que se van alimentando para reproducirse y se colocan en troncos o puntas y después en tinas de corrida para finalizar en tinas de salida (venta). A partir del despunte, el recorrido o traslado de los microorganismos puede tener una fermentación de hasta 8 días.

Vista: Se debe ver el color, el aroma y la espuma, el color: burbujas o espuma; si es turbio o transparente; si esta homogéneo o grumoso; si es líquido o viscoso, si forma hebra. Aroma: Si es un pulque ácido, si presenta aromas a fermento, si es amargo, la nota de alcohol, el aroma lácteo, a maderas, a crucíferas o flores y/o frutos. Textura en boca: Si se siente la burbuja o espuma, que tan líquido o viscoso es, que tan homogéneo o grumoso es; su turbidez o fluidez; si se siente la hebra. Sabor: Acidez, grado de alcohol, astringencia, amargor, sabor a aguamiel, a maguey, a flores o frutos, a crucíferas o vegetales, lácteos o azúcares.

El aguamiel y el pulque poseen actividad prebiótica por su alto contenido de fructanos, los que al no ser digeridos en el estómago se acumulan en el colon, en donde promueven el desarrollo de bacterias ácido lácticas y levaduras que actúan como agentes probióticos.



Ningún pulque es igual. Depende del sitio de producción, suelo, clima, variedades de maguey, técnica de capado, tlachiqueros, fermentación y comercialización; por lo que se debe degustar o catar cada pulque, de cada tinacal para apreciar esa riqueza. El mejor pulque es el que a uno le gusta.



Los derivados del maguey que forman parte de la gastronomía son el quiote, la flor, el aguamiel, el gusano de maguey blanco y rojo. Otros beneficios que tienen relación con el pulque es la cantidad de microorganismos que llega a  $10^{12}$  por mililitro lo que hace que el pulque sea un alimento probiótico.



Aquí se constituyó en 2002 la primera Unión de productores de agave pulquero del estado de Puebla.

En 2005 se constituyó el Sistema Producto Agave Pulquero de Puebla A.C. En 2020 se constituyó aquí el Comité Sistema Producto Agave Pulquero Nacional A.C.

Las empresas Desarrollos Agropecuarios del Altiplano y Tecnología e Innovación en Pulque Industrial son empresas inscritas en el REINECYT como empresas tecnológicas que participan activamente el AGARED, la Red Temática de Investigación Nacional en Agaves.

# Pulque

“Dentro de la magia de un pueblo mágico...el pulque”



Se tienen convenios de colaboración con diversas Universidades y Centros de Investigación, como son CIBA-IPN, UNAM, BUAP, ITAT, UIEPA, ITSSNZ, UTXJ, UBJ. Entre otras.



La medición de la rayuela se hace en varas de distancia, desde donde se lanzan las monedas; y, pueden ser de 10, 20 y hasta 40 varas. El blanco puede ser pintado directo en el suelo o usarse ladrillos o piedras ya con la marca del blanco.



La organización DESAA tiene integrados 300 productores asociados de 5 municipios de la Sierra Norte de Puebla, quienes tienen respaldo del CIBA-IPN, desarrollando investigación y desarrollo de productos y procesos con agave pulquero, entre los que están: para procesamiento de pulque para exportación, elaboración de vinos y otros fermentados, biocombustibles, destilados entre otros. En TINPI se elabora pulque para exportación, destilados de pulque, vinagres, salsas (borracha y de mixiote).

Los Tinacales Tepemayuca, Lichos, El Maguey, La fragua, La casita y muchos más donde se puede probar de los mejores pulques del Altiplano.

Culturalmente para los Aztecas, Mayahuel es la diosa que representa al pulque.

A principios de febrero se lleva a cabo El Festival del Pulque en el Rancho Tecuanaquito Ayotla Zacatlán.

En la tercera semana de mayo se realiza la Fiesta del Maguey y el Pulque en la



En los tinacales se suele tener un altar con la patrona de los pulqueros que es la virgen de Los Remedios. El mayordomo junto con los tlachiqueros, muy temprano y antes de iniciar sus actividades, se persignan y empiezan a rezar. Se canta el alabado, canto que se va perdiendo con la modernidad, que pone de manifiesto el respeto que se le tiene a esta noble bebida. Después de hacer sus deberes, los tlachiqueros acostumbran el juego de la rayuela; y, más recientemente se organizan torneos de este juego en los tinacales y pulquerías.



Se juega de manera individual o por parejas. Un juego se pacta a 24 o 36 puntos. Se nombra un juez que dictamina los puntos ejecutados y hace el fallo en controversias para determinar al ganador. Cuando alguien lanza la moneda y cae en el centro de la rayuela, alcanza la puntuación máxima que es el 8, quien pierde en la rayuela paga los pulques consumidos. Por lo regular los domingos se hacen los torneos.

Se tiene el dicho que “todos ganan, todos toman”; sin embargo, quien pierde en la rayuela paga los pulques consumidos.

El alacrán es costumbre desde épocas mesoamericanas, significa compartir con la madre tierra un poco de lo que nos brinda. En el Mural de los Bebedores de Pulque en Cholula hay una imagen representando esta ceremonia. Hay mucha gente que actualmente dice que así se checa la calidad del pulque, lo cual es falso.



Cuando encontraban pulque de mala calidad, se los tiraban. Se dice que el pulque que hace el alacrán es el mejor, pero más recientemente se cree que la calidad depende del gusto del cliente. Hoy se pueden encontrar distintos tipos de pulque, para los conocedores, hay algunas formas de saberlo; y para ello, se toma en cuenta: tamaño del maguey, época del año, consistencia, días de elaboración, sabor, espesor, olor, color, entre otros criterios.

# Quesos Artesanales

“Lo natural es el origen de nuestra calidad”



En 1965 una familia proveniente de una región quesera por tradición (Tlaxco, Tlaxcala) llega a Zacatlán; y, tras la herencia de conocimiento en la producción y manejo de lácteos, se concreta en una iniciativa en 1977 con la creación de *Queso Artesanal Díaz*.



El queso fresco que debe tratarse a 37°, tarda tres horas en obtenerse después del corte; mientras que el requesón, que es de los primeros derivados del proceso, es usado como botana o asado, para rellenar vegetales como chiles, calabazas, entre otros e incluso es muy demandado por su importancia en el relleno del pan con queso.



Es una empresa mayormente familiar dedicada a la elaboración de queso artesanal y otros derivados de la leche de vaca. El toque especial que imprime esta empresa a sus productos, la distingue de las demás.

Se preparan alrededor de 30 diferentes tipos de quesos; y, todos tienen procesos de elaboración diferentes. Sin embargo, hay procedimientos básicos que aplican para todos ellos, tales como la recolección de la leche y la pasteurización.

Mientras tanto, el queso añejo tarda 24 horas después del corte. Estos controles de temperatura y cuidados del tiempo, han permitido a esta nueva generación de quesos, tener mejor preparación y como resultado mayor variedad de productos, entre ellos están: el queso de hebra, añejo, panela, botanero, manchego y queso de aro. Menos comunes, pero de mayor fineza y especialidad, están los manchegos madurados en vino tinto, provolone ahumado, goudas, gruyere, mozzarella y selectos quesos con hierbas finas, miel, café, entre otras combinaciones exóticas para paladares de clientes exclusivos.

En el lugar, se puede adquirir queso ahumado con leños de manzano, quesos maduros reposados en licores de la región y otras tantas variedades de extraordinaria exquisitez. Son quesos artesanales 100% elaborados con leche de vaca, sin agregados, mezclas, colorantes o aditivos.



Para los quesos maduros se le adiciona lo que se conoce como cultivo durante el proceso de cuajado; y, dependiendo del queso que se elaborará, es el cultivo que se obtiene de la leche, para la mayoría de estos quesos, se deja reposar 30 minutos y después se hace el corte.



Después de la recolección, pasteurización y sometimiento a temperaturas, viene el cuajado que se realiza de manera tradicional con cuajo de origen natural no animal; en seguida, se realiza el procedimiento de corte que determina las diferentes maduraciones del queso.

Debe tenerse cuidado con la temperatura pues juega un papel fundamental; ya que las variaciones en los grados, determina el tipo de queso que se elabora.



Por ejemplo, un gruyere se cuaja a 50°, un provolone de cultivo ácido a 37° con 2 a 3 horas de reposo y después del corte se le vierte agua a 85°, posteriormente se amasa para crear una mezcla chiclosa para hacer porciones que se ponen a madurar en una cava de 45 a 90 días, con una vigilancia para el secado y sometimiento final por 6 horas a un ahumador con leña de manzano o leña del aroma favorito del cliente.

# Quesos Artesanales

“Lo natural es el origen de nuestra calidad”



La calidad y exclusividad de estos quesos, está dirigido a conocedores y consumidores que valoran el carácter artesanal de este producto. Asimismo, el uso de leche pura de vaca, garantiza un producto sin agregados que afecten la salud del cliente.



En Zacatlán, por temporadas específicas se hacen quesos especiales, como aquellos con escamoles en Semana Santa; asimismo, se produce el extraordinario y novedoso dulce de leche, que puede degustarse en combinación con las variedades de queso en forma de botana, acompañados con vinos especiales de frutas que se elaboran en Zacatlán.



Hay una abismal diferencia entre los quesos comerciales y los artesanales; sin embargo, es importante darle un valor agregado al queso artesanal, por lo anterior es importante consumir quesos artesanales al alto vacío, ya que después de varios meses el producto tiene un mejor sabor porque sigue madurando.

**Queso artesanal Díaz, con su lema “Lo natural es el origen de nuestra calidad”** busca innovar las variedades de queso que se producen en la región, sin perder el toque característico de lo artesanal y lo tradicional para poder ofrecer el mejor producto, no solo a visitantes y residentes de Zacatlán, sino también realiza envíos a toda la República Mexicana.

Para hacer quesos de hierbas finas, semillas, chiles, entre otros, se hace la mezcla con la cuajada previamente escurrida; mientras tanto, para un envinado se ocupa queso madurado de dos meses y se pone a reposar en licor de su preferencia (vino tinto, durazno, zarzamora, blue berry, entre otros).



Con amabilidad y conocimiento altamente especializado, serán atendidos por su propietario Andrés Díaz Samora.



Por lo anterior, sabedora la empresa de los requerimientos y paladares refinados de sus clientes, ha decidido elaborar quesos al gusto de ellos y por pedidos especiales. Pueden ser tan exóticos como en sabores y agregados.



# Sidra de Zacatlán

## “Una tradición perdurable”



**F**undada en 1933, Sidrera San Rafael tiene una larga y exquisita tradición. Se considera que los fundadores y dueños de las tres casas sidreras fueron: Rafael Flores (Sidrera San Rafael), Gustavo Rosas (Casa Rosas) y el señor Martínez (Casa Martínez). Siendo estos 3 compadres aquellos pioneros de la industria de la sidra en Zacatlán.



El fundador de la Primera Generación Don Rafael Flores Garrido, aprendió el proceso de elaboración de la sidra del Ingeniero enólogo Alonso García, quien utilizó la manzana rayada por su exquisitez y peculiaridad.



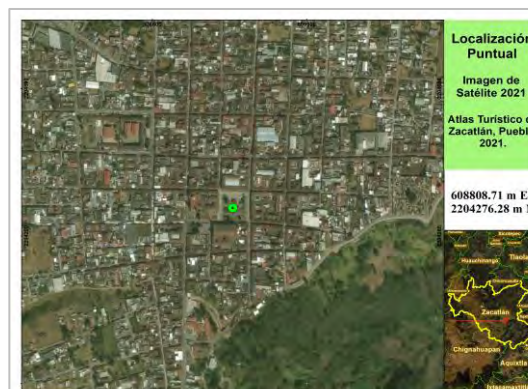
En Sidrera San Rafael, Bodegas Delicias, Casa Martínez y el Convento se ofrecen visitas guiadas para conocer los procesos en la elaboración de la sidra artesanal, además de la degustación de los licores, vinos y cremas. Entre sus bebidas características se encuentran: la sidra artesanal a base de manzana, los licores como son el de café, anís, verde con verde, los vinos de manzana, membrillo, huiquiño, durazno y las cremas de café pistache, vainilla, almendra, piñón, coco; así como refrescos de blueberry y el tradicional de manzana.

La alta calidad de la manzana de Zacatlán es propicia para la sidra, lo que se incrementó y fomentó su cultivo en los ejidos, ranchos y huertos alrededor de Zacatlán, entre los que destaca Jicolapa para ser uno de los principales centros de producción del municipio. La sidra fue pionera en apertura el mercado artesanal y el consumo local.

Las principales fechas de venta de la sidra es durante la feria de Zacatlán a mediados del mes de agosto y en vacaciones de semana santa; pero principalmente en la temporada final del año, cubriendo los meses de noviembre y diciembre, para las celebraciones de navidad y año nuevo.



Durante la evangelización de esta región del Totonacapan por medio de los frailes franciscanos trajeron diferentes cultivos a Zacatlán y de entre ellos la manzana rayada, por medio de la cual se compartió con los habitantes la sabiduría para cultivar; y que, durante muchos años posteriores se concretaron como huertos, siendo utilizados para el comercio local y llegando al punto de tener tanta producción que alcanzaban a proveer a refresqueras de la talla de Pato Pascual y Mundet.



El encargado de la primera generación de Sidrera San Rafael manifestaba: *“hay un año que hay vasta producción, el siguiente la tierra descansará y el año siguiente dará una producción buena y bondadosa”*.



En la empresa Sidrera San Rafael, se procura comprar 70 toneladas o más de manzana para almacenaje suficiente para preparar el jugo. Para tener la cobertura de los diversos productos que se producen tales como el refresco de manzana con jugo maduro y fermentado. Mientras que los vinos cuentan con un grado alcohólico más ligero y los licores una graduación mayor, permitiendo enfocarse por temporadas a los diversos productos y otorgando el tiempo correcto de maduración para iniciar el proceso de la Sidra.

# Sidra de Zacatlán

## “Una tradición perdurable”



Actualmente las empresas han incursionado en la producción de refresco a base de blueberry que ya presenta una producción importante en los huertos de la región; y aunque el mercado principal es el local, cuenta con una alta aceptación en lugares de la república como lo son: Ciudad de México, Querétaro y Veracruz.



Este proceso se ha mantenido durante las generaciones, pasando a la segunda generación donde Don Leobardo Flores quedó al frente de Sidrera San Rafael, con la integración de sus hermanos y hermanas, para llegar a la actual generación a cargo de Marisol Flores Morales, su hermano y primos; con un proceso para alcanzar la cuarta generación con enseñanza a sus hijos.



La sidra es un producto que tiene cierta presencia en los brindis de celebraciones como las cenas de navidad, los festejos de año nuevo y las fiestas de XV's. Ante un mercado con diversos cambios y en un momento en el que la cerveza artesanal tiene un auge, la sidra brilla en la búsqueda de un consumidor que encuentra un proceso artesanal íntegro a partir de una manzana jugosa y deliciosa, única de la región.

El proceso inicia a partir de la cosecha, los primeros cortes de la manzana se realizan en el mes de junio y terminan hacia el mes de septiembre, le sigue la molienda, el prensado y finalmente el reposo. La molienda se realiza con la cosecha fresca que se pone en contenedores donde reposan el tiempo necesario.

Los tiempos del proceso son fundamentales, desde que se cosecha, inicia en paralelo la molienda para obtener un jugo fresco que se guarda en contenedores para reposar y llegar al punto de pruebas, donde se hacen las revisiones de madurez, exquisitez, alcohol producido y fermentación. Al madurar naturalmente es importante que alcance un punto suficiente y ocupar el insumo resultante para el siguiente año. Por las altas demandas que alcanza la sidra, se aumentan los turnos de trabajo. Las visitas guiadas consisten en como las sidreras explican al turista sobre la historia, la arquitectura de cada casa, del proceso en los huertos, como es el cultivo, el corte y su ciclo de preparación. El turista en su visita puede envasar y etiquetar su propio producto con maquinaria especial de operación manual.

La maduración del extracto natural es con la intención de ocupar el jugo en la temporada de diciembre del siguiente año. Se cuida la fermentación, las propiedades del alcohol para alcanzar el gustoso sabor. Sidrera San Rafael, es socialmente responsable, apoya a la fruticultura de Zacatlán, comprando lo que ofrecen los productores de la región.



Se hace una degustación de todos los productos sin ningún costo, porque el interés central de la empresa es hacer que los clientes prueben los mejores estándares de calidad en su mercado. La sidra tiene un sello especial en cada casa, el legado proviene de distintas generaciones desde las primeras décadas del siglo XX.



La alta demanda permite en temporadas altas, una cobertura de turnos para aumentar el ciclo de labores. Ofreciendo en las temporadas de cultivo recorridos guiados a los turistas para caminar entre las huertas de manzana, estando ubicada la huera en el ejido de Jicolapa, al igual que visitas guiadas a la fábrica donde se observa el envasado, el etiquetado y el empaclado. Finalizando con la degustación para el disfrute de los visitantes.



En promedio, de cuatro costales se obtienen contenedores de hasta 20 Litros, se coloca en barricas de roble blanco de 200 litros, se llenan y se sella el falsete o esquite con tela suave que le permite respirar y finalmente se ingresa en un cuarto oscuro a una temperatura de 0 a 10 grados. Un reconocimiento por la larga tradición y cuidado en los procesos artesanales y modernización progresiva de las casas sidreras de Zacatlán, que están abiertas al turista: Sidrera San Rafael, Casa Martínez, Bodegas Delicias y El Convento 1567 de manera reciente. Destacando como Sidrera San Rafael significó ser pionera en el legado artesanal y con un sello distintivo de un producto de calidad con origen y sabor zacateco.

# Sidra de Zacatlán

## “Una tradición perdurable”



**S**idrería Artesanal *El Convento 1567*, representa la 8va. Generación de fruticultores, iniciada por el tatarabuelo de Iván Salas Mendoza, Don Jesús Luna I (1847), todo comienza con el proceso antiguo de *fermentación* del pulque y del vinagre, y las técnicas heredadas de generación en generación.



La sidra en *El Convento 1567*, tiene un proceso que consta de 2 fermentaciones, un filtrado y finalmente el embotellado, parten de escoger diferentes tipos de manzanas sobre todo ácidas y amargas, machacan la fruta para extraer el último mililitro de jugo; y, posteriormente dejan en reposo durante algunos meses.



Para el año de 1950, los abuelos de Iván Salas; Don Sacramento y Doña Leonila, comienzan a vender pulque en el barrio de Cuautlulco y manzana criolla a la Ciudad de México, además elaboraban fermentados de diferentes frutas que, en temporada de cosecha, seleccionaban dejándolas reposar durante meses y en ocasiones pasaban los años para luego degustarlos a solas, llevando unos cuantos litros en su morral que nunca olvidaba cuando salía a trabajar al campo. Este gusto lo heredo a su hijo, el Profr. Ángel Salas, quien comienza a elaborar licores caseros de frutas, y algunas conservas en sus ratos libres, como pasatiempo, en el año 2000 Don Ángel y sus hijos Iván y Raúl Salas Mendoza, fundan la empresa *El Convento 1567*, comenzando con la comercialización de licores y conservas, logrando participar en diferentes exposiciones a nivel local, regional y nacional, colocando sus productos en el paladar y agrado de clientes y amigos.

Cuando se tienen años calurosos, se prolonga la fermentación, pero si el año es frío, se reduce. El líquido final se filtra y se embotella, solamente sacan 1500 piezas durante todos los años, siguiendo este afán de seguir mejorando y seguir aprendiendo. En el año 2020, Iván Salas Mendoza se convierte en maestro destilador licorista de la sidrería; y con ello, desarrolla nuevas y variadas bebidas, con un estilo propio, tales como: Sambuca, Limoncello, 43, Jaggermainster, Cremas de Whisky, Cinammon Whisky, Absenta, Vermut, Brandy tipo Armañac, London Dry Gin, Ron Blanco, Ron de Montaña, Bourbon Corn Whiskey, Milk Vodka, Sake, Gancia, y muchos más.

Años más tarde siguiendo el linaje de sus antepasados fruticultores, los hermanos Iván y Raúl Salas Mendoza, inician una búsqueda de manzanas autóctonas y descubren diferentes tipos de manzana en la localidad.



Actualmente *El Convento 1567*, es una pequeña sidrería artesanal productora de bebidas de talla mundial cuya filosofía de trabajo siempre ha sido ofrecer productos de calidad altamente deliciosos, visítalos en Zacatlán, seguramente tu vaso ya está servido.



Según una universidad local, existe un registro de más de 50 variedades, con formas y sabores diferentes, desde manzanas dulces hasta manzanas amargas. En paralelo, conocen a un maestro sidrero español, que por gusto y pasión de su oficio aprenden de él a hacer sidra; y, un año más tarde en el 2015, logran sacar al mercado la primera sidra natural sin gas y el primer jugo de manzana en Zacatlán bajo las marcas DANZONERO y 8 Generaciones.



Los horarios de atención en *El Convento 1567* son de 09:00 am a 6:00 pm en Zacatlán de las Manzanas.

# Tlacoyos

## “Tradición y sabor que distinguen”



Los residentes de Zacatlán identifican los tlacoyos por el nombre de las señoras que los preparan. Cuando se habla de los *tlacoyos de Doña Caro*, los *tlacoyos de Doña Mary* y otros, se hace referencia a la exquisita oferta gastronómica. Una experiencia muy casera y tradicional.



Zacatlán guarda una identidad y un hermetismo singular en sus platillos, la idea de que *Doña Caro* establezca su empresa en un lugar más concurrido, amplio y remodelado con otro estilo, no es aceptado por sus clientes, donde acuden empresarios, políticos, turistas, residentes y vecinos.



Elaborar tlacoyos implica 3 días de preparación previa de ingredientes. Todo inicia al realizar las compras de semillas de arvejión en San Miguel Tenango, porque tienen un exquisito sabor y su color es más amarillo; en seguida se cosen y muelen, para después guisarlos hasta tener una pasta que servirá de relleno. Se prepara el nixtamal donde la cocción es delicada a un punto exacto; y, se muele para tener lista la masa del tlacoyo. El día de venta se prepara una tradicional salsa verde que se añade al platillo de manera que se haga un baño completo de los tlacoyos y se agrega queso y cebolla. Los tlacoyos de Zacatlán tienen una forma triangular, de manera que al colocarlos en el plato y sumergirlos en salsa verde, su apariencia es exquisita.

El relleno también puede ser de frijol y de papa pero por pedido, el domingo sólo se ofrece el tradicional con arvejión.

*Doña Caro* trabaja con leña de ocote y encino. Los comales que ocupa el fogón, son 100 % de barro y son traídos de San Miguel Tenango, en ellos se colocan los tlacoyos que son cocidos en tres tiempos.

Otro lugar donde se venden exquisitos tlacoyos desde 1986 es con *Doña María Aned Arroyo cruz*, conocidos como *Tlacoyos Doña Mary*, ella es la segunda generación y junto con su esposo heredaron el negocio de Tlacoyos de su suegra la señora *María Escalante Farfán*. Ofrecen su producto toda la semana en el mercado Revolución, están elaborados con la salsa verde más sabrosa de la región, la forma de servirla es aguada y su delicia la distingue de los demás. En el lugar se fríen los tlacoyos que tiene una identidad y su especialidad es denominada *Tlacoyos Ahogados*.

*Doña Carolina* del Refugio Sánchez Salas tiene 78 años e inicia en 1976 el negocio de Tlacoyos con apoyo de la familia Trejo Márquez, es uno de los lugares más tradicionales de extraordinaria calidad; y, desde siempre ha ofrecido el servicio los domingos para almorzar en su domicilio, con un ambiente rustico, íntimo y muy tradicional con sus paredes de madera ahumadas por la leña y el rico calor del fogón.



Se puede admirar a las señoras elaborar los tlacoyos y lo hacen ver muy sencillo y rápido, pero son años de experiencia y practica y permiten gran precisión para que todos tengan la misma forma (triangular) y proporción (tamaño).



Actualmente está en su tercera generación la empresa y colaboran tanto abuela, hija y nieta.

Solo los domingos se encuentra este servicio en su casa y el resto de la semana hace pedidos para sus clientes. Ha llegado a elaborar 1000 tlacoyos en un día. Hay pedidos donde el tlacoyo se rellena de queso que es la especialidad de la casa, consiste en abrir el tlacoyo, se dora y con el calor se funde el queso.



Puede servirse el tlacoyo recién salido del comal o ponerlo a freír, se ingresa a una cazuela con salsa y se coloca una orden de 5 en el plato, se agrega salsa al gusto, con queso y cebolla para finalizar.

La elaboración de tlacoyos se ha heredado de generación en generación; y, hoy abuelas, hijas y nietas, conocen como deleitar el paladar de visitantes y zacatecos.

# Vinos Artesanales de Jicolapa

## “Tradición 1540”



**E**n 1776 el señor Melchor Cabrera llega a residir en la comunidad de Jicolapa y comparte con sus vecinos, conocimientos sobre cultivo y procesado para el aprovechamiento de la manzana.



Posteriormente, se pasa a una prensa de madera de entre 5, 10 o 20 toneladas de presión, al caer el jugo se pasa a una tinaja donde se deja 10 días para que expulse el gas y se estabilice el producto.



Gracias a las características genóticas de la manzana, se identifican propiedades que favorecen la elaboración de un vino de alta calidad a través del proceso de fermentación.

La influencia de Don Melchor impactó en el desarrollo de huertas de manzana, injertos y siembra de otros árboles frutales para ampliar la variedad de vinos. Actualmente ya se pueden encontrar vinos de manzana, membrillo, blue berry, durazno, maracuyá, zarzamora, capulín, huiquiño, entre otros.

En seguida, se preparan los barriles que deben ser bien lavados y sellados por un mes reposando en alcohol, después se vacían y una vez limpios, se llenan con el jugo de fruta ya estabilizado. Se ingresan los barriles a un espacio sin luz por cuando menos 3 años a una temperatura no mayor a 10 grados. Durante el primer año se extrae la mayor cantidad de azúcares con la finalidad de cambiar a barricas donde reposarán cuando menos 2 años para alcanzar el suficiente alcohol de la mejor calidad. Los mejores vinos en Zacatlán se obtienen de la fruta resultante de los años de sequía, pues la concentración de dulce por la maduración del fruto es excepcional.

La producción de fruta en Jicolapa, se ha vuelto una forma de vida para algunas familias de la comunidad, pues las nuevas generaciones se involucran en esa cultura; y, más recientemente en distintas actividades vinculadas a la zona más tradicional en la producción artesanal del vino (con la aclaración de que así es conocido entre la población de la región).



En el caso del membrillo, después de recibirlo se limpia y se deja amarillar, una vez identificado el de mayor maduración, se selecciona y retira el corazón e inicia con el machacado.



Para producir el vino se usa la manzana más madura, llegada y con tonos amarillos por ser la más dulce. El proceso de trituración, se realiza en canoa de madera con mazos de madera y debe ser de capulín por su dureza y resistencia. La molienda para que suelte el jugo se realiza por cargas de aproximadamente 140 kilos de manzana aproximadamente; y, se hace a través de una cuidadosa machacada hasta que esté totalmente deshecha la fruta.



Durante 10 días se pone a reposar el extracto de membrillo para activar su ph, una vez estabilizado se traslada a barriles en el primer año; esto le permite retirar la nata con proteínas o aminos que facilitan la fermentación y la consecuente sedimentación. En este primer año con azúcares segregados, se retira una nata más delgada; y al cambiar al siguiente barril, se deja reposar hasta dos años para alcanzar los 9 grados de alcohol.

# Vinos Artesanales de Jicolapa

## “Tradición 1540”



**E**n la región también se le conoce al vino como fermentado de jugo, la diferencia con los licores radica en que estos últimos tienen una maceración en vitrales de vidrio con aguardiente con una duración del proceso de reposo entre 3 y 6 meses.



La elaboración de vinos y licores en Zacatlán, es la actividad con el legado empresarial con la tradición heredada por mayor cantidad de generaciones familiares con 9. Lo anterior significa que los conocimientos se han trasladado por siglos en esta región.



Mientras tanto, los vinos deben ser envasados en botellas de vidrio con corcho debido a fermentación posterior al envasado, condición que mejora el buqué y la calidad general de las propiedades del alcohol. En concreto, los licores se dejan más tiempo en azúcares y menos tiempo en reposado; y, lo vinos tienen un procedimiento inverso. Esta condición les otorga un sabor y aroma diferentes.

Don Hermilo Cabrera quién fue la séptima generación directa de Don Melchor Cabrera, primer productor de vino de fruta en la región. Fue hijo de Don Agustín Cabrera, dio a conocer y adquirió fama de productor de vinos y licores artesanales en Jicolapa junto con su esposa Doña Manuelita López, padres de 10 hijos, la mayor Doña Lupita Cabrera estuvo al frente del negocio por muchos años y se encargó de continuar con la tradición con su hermano Concho. Actualmente la familia Cabrera Martínez novena y décima generación sigue fabricando vinos de forma tradicional y de muy buena calidad.

Por 9 generaciones la familia Cabrera ha sido portadora de esta práctica artesanal, que encontró primero en la manzana un insumo esencial; y, en otras frutas de temporada su complemento para diversificar bebidas que a la postre serían tradicionales en la zona.



Además de los tradicionales licores y vinos, la creatividad de los empresarios zacatecos ha derivado en la elaboración de exquisitas cremas con un toque de alcohol, refrescos de manzana y otras frutas que han tenido extraordinaria aceptación del consumidor local y foráneo.



# Vinos de Zacatlán

“Más de 100 años de tradición en Jicolapa”



La elaboración de licores en Zacatlán es un sello y una tradición, se pueden encontrar en distintos lugares del municipio; sin embargo, el origen de la práctica, herencia y conocimientos para su elaboración se originó y desarrolló en Jicolapa.



Se instalan cinco familias en el pueblo de Jicolapa; los Gómez, Sánchez, Ricaño, Martínez y Cabrera, que hoy en día las descendencias de estas familias habitan en este lugar y son productores de vinos y licores. Esta Junta Auxiliar cuenta con el Santuario del Sr. De Jicolapa, mismo que apareció hace más de 250 años y su festividad es la fiesta popular más antigua de la región.



En una histórica casa de Jicolapa que tiene más de 200 años, se reconoce que hacia 1880 era una fábrica de aguardiente. De ese lugar, se tiene la referencia que fue casa de campo de Antonio Sánchez de Tagle, Alcalde Mayor de Zacatlán quien tuvo un hijo que favorecía a los indígenas, razón por la cual al ser al mismo tiempo autoridad bajo la orden del virreinato, lo llevaron a juicio en la Ciudad de México.

El negocio de la vid o vino de uva, era exclusivo del Rey de España, mismo que proveía del producto al Virrey de la Nueva España para su distribución y sus beneficios gastronómicos eran para los españoles, es por eso que aparecieron licores dulces, de frutas que se degustaban con sus alimentos y como bebida cotidiana.

La historia de los licores dulces de frutas y fuertes de hierbas, inicia en la Junta Auxiliar de Jicolapa, con la llegada de Don Melchor De la Cruz Cabrera, invitado a la nueva España por el Señor Corregidor Lastiri, que tenía a su cargo una región que dominaba lugares que colindaban con Apan, Tlaxco, Tulancingo, Huauchinango, El Tajín y Tlatlauquitepec.



Años más tarde la familia Oropeza contribuyó mejorando la producción de manzana agregando otras variedades del fruto, ya que los miembros de esta familia tienen el gusto por la fruticultura y por cada lugar que visitaban traían a Zacatlán semillas de diferentes variedades de manzana.



El capitán de infantería Don Pedro Lastiri Moreno de origen catalán y primer Lastiri en Zacatlán, fue nombrado por el Rey de España, Corregidor y después de vivir un tiempo en la zona, invitó a Don Melchor de la Cruz Cabrera para una traza planificada de las huertas de frutos, mejorar sus semillas y procesar de forma agroindustrial en conservas y licores los diferentes frutos que se cosechaban en la región, en particular la manzana.



Con el tiempo, la misma familia Cabrera fue tan prolífica que descendientes, parientes y familiares llegaron a ser proveedores de jugo de manzana para la empresa Sidral Mundet (propiedad de su amigo español), insumo que se llevaba a Ahuazotepec para su traslado final.



# Vinos de Zacatlán

“Más de 100 años de tradición en Jicolapa”

La producción de manzana alcanzó fama a nivel regional y nacional y fabricantes de jugos, sidras, conservas y refrescos encontraron en Zacatlán los insumos para sus productos, entre ellos la empresa Sidral Mundet, que en 1903 abre sus puertas a diferentes productores zacatecos.



Los licores de Zacatlán y particularmente de Jicolapa, son elaborados artesanalmente con alta calidad para el consumo humano, incluso con beneficios para la salud y digestión. Los licores normalmente alcanzan más de 10° de alcohol y están mezclados con agua ardiente que tiene hasta 55°.



Surgen en Zacatlán dos fábricas de los hermanos Martínez: una de vinos y licores llamada “La Primavera” de Don Ernesto y otra de Sidras y Refrescos de Don Gilberto quienes son los pioneros de este negocio.

También se han elaborado cremas de licor de café, chocolate, pistache, piñón, cacahuate y nuez, que son una delicia para el consumidor. Debe tenerse cuidado de adquirir en lugar de vinos y licores, sólo jugos o ponches macerados que carecen de su sabor característico y se pueden descomponer inmediatamente adquiriendo un sabor desagradable.

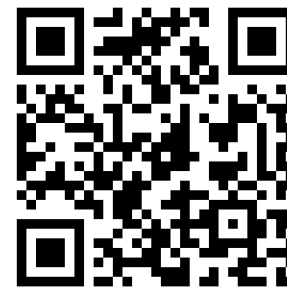
La producción de vinos de frutas en Zacatlán se ha diversificado, ahora se producen licores dulces o vinos de frutas como manzana, membrillo, zarzamora, blueberry, ciruela, durazno, capulín, huiquiño, pera, entre otros; además de elaborar licores fuertes como: 14 tortillas o verde con verde, anís, canela e incluso bebidas maceradas curativas como el ajenjo y licor de víbora.






# Zona de Truchas

## “Alternativa gastronómica y turismo comunitario”



 En Zacatlán hay una región truchera localizada en la periferia de las localidades de Tlalixtlipa y Hueyapan (a 20 minutos del centro de Zacatlán con dirección a Jicolapa); y, más recientemente se han incorporado otros criaderos en la zona, incluidos lugares próximos a San Miguel Tenango.



El disfrute de estos platillos, se realiza en medio de una vigorosa vegetación pues la zona se sitúa entre cerros lo que además permite al visitante, acceder a recorrer senderos entre bosques, paisajes y colecta de frutos locales de temporada como aguacate, manzana, durazno, pera y blue berry.



Hay siete lugares para consumir trucha fresca, entre ellos están: Tinixtloca, Panhueya, Brecum, El Pinal, San Lorenzo, Ahuacatlán y San Miguel Tenango; sin demeritar la importancia de otros lugares, que se han venido incorporando a esta actividad donde preparan deliciosos platillos y variedades para consumir en el lugar o llevar para preparar en casa.

Esta actividad inició en la región de Zacatlán hacia el año 1998 con la inserción de la especie *Oncorhynchus Mykiss* también conocida como trucha arcoíris, aunque se hicieron pruebas con otras especies, esta fue la que se adaptó con éxito.

El esquema de producción en la zona truchera, normalmente se hace por cooperativas, esta figura inició en el año 1999 cuando la Unión de Ejidos Forestales incentivó el empleo a partir del cuidado de bosques y de paso se analizó la calidad del agua y se optó por desarrollar la crianza de trucha. Aunque los inicios fueron difíciles, las cooperativas decidieron unir esfuerzos para estandarizar precios y servicios. De esta manera familias y sociedades encontraron una forma de fomentar el empleo y trasladar el intercambio de su actividad forestal, por una más amigable con el medio ambiente que impidiera el deterioro del bosque.

Esta especie íctica perteneciente a la familia *salmonidae* es originaria de las costas del norte de América y es de fácil adaptación a sistemas de cautiverio.

Pueden consumirse en el lugar o llevarlas frescas.



La zona de criaderos se provee de alevines de entre 5 y 6 centímetros en cooperativas de Tlalixtlipa, Teopancingo, San Lorenzo y La Unión, quienes incuban las crías de peces. Ya dispuestas las crías en el lugar, se crecen durante 6 meses hasta alcanzar en promedio entre 300 y 400 gramos, tamaño óptimo para el consumo.



Para consumo en el sitio, hay dos formas genéricas de prepararlas: empapeladas en aluminio y sin envoltura a partir de un cocimiento directo (fritas o asadas). De estos grupos, se ofrece para el consumo en distintas variedades tales como: al mojo de ajo, al chipotle, en chiltepín, a la mexicana, a los dos chiles (chipotle y chiltepín), natural, a la diablo, azadas, frita con guarnición, entre otras.



En las cooperativas, la división del trabajo está muy marcada, mientras que los hombres cultivan, extraen, pesan y limpian las truchas; las mujeres, preparan la trucha al gusto del cliente y ofrecen los servicios al comensal, desde que sale la trucha fresca hasta la mesa donde se degusta con tortillas hechas a mano, verduras, arroz, tlacoyos y antojitos que complementan el platillo principal.

# Zona de Truchas

## “Alternativa gastronómica y turismo comunitario”



**L**as truchas crecen óptimamente en ambientes fríos y sin lluvias, pues el calor las sofoca y la lluvia provoca que el agua limpia del manantial baje con sedimentos (tierra y material orgánico) debido a la pendiente de la zona y provoque malestar y muerte.



En cifras gruesas, una cooperativa en promedio produce alrededor de 10 toneladas al año; e ingresan en promedio a sus estanques, 6,000 alevines cada dos meses.



Tienen una venta mensual que va desde 400 hasta 600 kilogramos; sin embargo, en fechas representativas como Semana Santa o fin de año, las ventas se duplican en esos meses de marzo, abril y diciembre. Asimismo, hay días festivos y fines de semana cuando se incrementa de manera importante la demanda y las entregas especiales como el 10 de mayo, día del padre, del niño, los fines de semana en temporada vacacional (julio) e incluso en día de muertos.

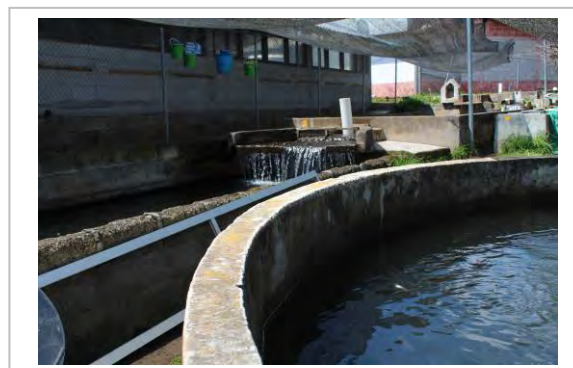
En algunos sitios se ofrece el espacio para eventos festivos sin costo bajo la política de consumo del producto y el horario en la mayoría de lugares, oscila entre 9 de la mañana hasta las 5 de la tarde.

Para tener un buen manejo de esta especie que es muy delicada, es fundamental tener estanques limpios; y, por lo tanto, demanda además de flujos de agua suficiente, limpia y constante, libre de materia orgánica, la suficiente oxigenación en un entorno preferentemente frío. El consumo de trucha ya forma parte de la gastronomía de Zacatlán, es un producto muy limpio en su ingesta pues se desarrolla a partir de agua de manantial que nace de los montes altos del municipio.

Se sugiere al visitante consumir trucha que oscile entre 300 y no más de 500 gramos de peso por unidad. Lo anterior debido a que la carne de esta especie es más jugosa y suave cuando más pequeño es su tamaño.



Hay alternativas para consumo de la trucha cuando se decide llevar a casa (caldo o fritas); y, queda a la imaginación de quien desee crear y compartir este exquisito platillo en una nueva receta.





*Templo del Ex-Convento de San Francisco 1972*



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# HISTORIA

# Breve Historia de Zacatlán

## “Un pasado glorioso”



Época prehispánica  
El territorio del municipio fue originalmente habitado por distintas tribus de filiación cultural Otomí, Tolteca y Chichimeca, ninguna de ellas se asentó definitivamente. La primera población establecida fue Otlatlán, fundada en las cercanías de la ciudad de Zacatlán por la tribu zacateca, que llegó al territorio huyendo de la tribu Teochichimeca.



Las primeras expediciones españolas a la región se hicieron en el otoño de 1519, mientras las tropas cortesianas estaban asentadas en Tlaxcala.



En 1520 Cortés encomendó a Hernán López de Ávila la creación de un asentamiento en la región y al capitán Gonzalo Robles la planeación del mismo, siendo originalmente creado en la población de San Pedro Atmatla, que alrededor de 1560 fue trasladado a pocos kilómetros al norte, hacia un pequeño altiplano donde se fundó la actual ciudad de Zacatlán. El motivo de este traslado es incierto; sin embargo, ahí comenzaron los trabajos para la construcción de un Convento y un Claustro de la orden franciscana, siendo uno de los primeros conventos construidos en América. El control español de la región fue débil al inicio, razón por la cual en 1525 ocurrió un alzamiento de indígenas en Zacatlán que se expandió a zonas aledañas.

El asentamiento quedó como cabecera de la región de Zacatlán, la cual era conformada por la demarcación homónima, Chignahuapan y Xiloxotla. Esta zona fue entregada como encomienda a Antonio de Carvajal hasta su muerte en 1565; sin embargo, se siguió ofreciendo tributos a su familia hasta inicios del siglo XVIII.



La fecha exacta de la fundación es incierta, pero historiadores estiman fue entre el siglo VI y el VIII; y, entre los años 697 y 713, se consideran los más probables para su fundación. Se cree que el lugar fue escogido por ubicarse en un altiplano rodeado de montañas, lo que facilitaba su protección. El territorio formaba parte de una de las rutas comerciales más importantes de los teotihuacanos, pues conectaba al Eje Neovolcánico con el Golfo de México. En el año 1015, la tribu chichimeca, dirigida por Xólotl, conquistó el territorio, siendo heredado en el año 1115 a sus nietos, Toxtequihuatzin y Atenamitic por intervención de su padre

Atenamitic heredó Atecatzin y Toxtequihuatzin heredó Zacatlán. Durante el auge de la cultura Tolteca, la región fue parte del señorío de Tulancingo; y tras su caída, Zacatlán se convirtió en una provincia independiente.

En el siglo XV, Zacatlán fue incorporado al territorio del señorío Mexica y fue sometido por Culhua, señor de Texcoco.



Durante el siglo XV, la región libró fuertes batallas contra el señorío Tlaxcalteca, que buscaba conseguir un acceso al mar, pues se había constituido como una República con poco territorio en el corazón del país. Iniciado el siglo XVI, la población de Zacatlán estaba compuesta por habitantes de habla náhuatl, con importantes minorías de Totonacas y Otomíes. Conquista y Virreinato. A inicios del siglo XVI, el conquistador español Hernán Cortés atravesó el territorio de la provincia de Zacatlán, pero no entró en el actual territorio del municipio como afirman algunas crónicas de épocas posteriores.



Eclesiásticamente estaba bajo la administración del obispado de Tlaxcala, que se extendía a través de la Sierra Norte hasta Veracruz. Del periodo Colonial poco se conoce, debido a la pérdida y destrucción de los documentos relativos a la época; sin embargo, se conserva uno que refiere la donación de siete sitios de ganado mayor y la construcción de un acueducto por parte de Andrés de Carbajal y Tapia, suceso por el que por mucho tiempo la avenida principal de la cabecera municipal llevó su nombre.

# Breve Historia de Zacatlán

## “Un pasado glorioso”



A partir de esta época empezaron a realizarse cultivos de manzana en el municipio; y, por esta noble actividad, desde el siglo XVIII empezó a ser apodado Zacatlán de las Manzanas, sobrenombre que perdura con orgullo hasta la actualidad.



La Real Ordenanza del Rey Carlos III de España del 4 de diciembre de 1783, estableció la formación de provincias e intendencias en Nueva España. La provincia de Puebla fue dividida en un ducado y 15 alcaldías, una de las cuales era la Alcaldía de Zacatlán de las Manzanas.

En el Siglo XIX el 30 de agosto de 1811, época de la independencia de México, el insurgente Francisco Osorno logró tomar la ciudad de Zacatlán sin ninguna resistencia y la convirtió en el centro de sus operaciones, este hecho le valió para ser nombrado teniente general por la Junta de Zitácuaro. El 23 de abril de 1812 realizó un asalto a la Ciudad de Pachuca, durante el cual logra capturar 250 barras de plata, que posteriormente serían usadas para acuñar monedas, con las cuales Osorno mantenía a su ejército.

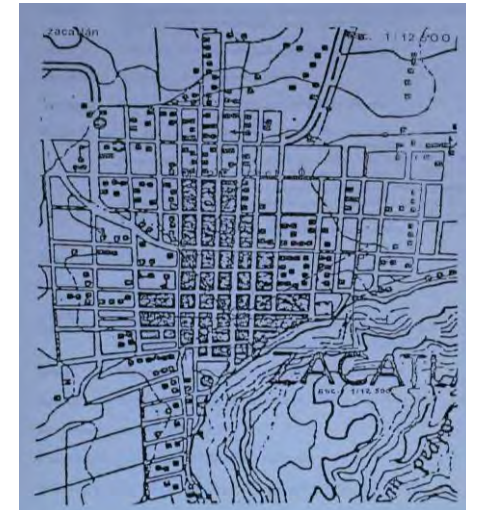
Estas monedas llevaban en el anverso las letras OSNR, monograma de Osorno, debajo, la palabra Zacatlán y el año 1813, que refieren al municipio y año de acuñación, pues éstas fueron fabricadas en la población de San Miguel Tenango, perteneciente a Zacatlán.



En el reverso llevaba dos flechas cruzadas con una corona de laurel alrededor; y debajo de ésta, la equivalencia de la moneda en reales, que podía ser de medio, uno y dos. Aunque se ha afirmado que existen monedas acuñadas en 1812, hasta el momento todos los ejemplares conocidos datan de 1813. Un año después, en 1814 el General Ignacio López Rayón, lidera el movimiento independentista en la Sierra Norte de Puebla. En 1824, con la promulgación de la Primera Constitución Federal de México, Zacatlán quedó asentado el 22 de marzo de ese año como uno de los 22 departamentos pertenecientes al Estado de Puebla.



El 30 de marzo de 1826, a través de una ley del gobierno político, el estado cambia su composición, repartiendo los 25 departamentos que lo conformaban entre 7 departamentos. Zacatlán se convierte en la cabecera del séptimo departamento, el cual también engloba a los departamentos de Huauchinango y Tetela.



Durante la intervención de Estados Unidos de América en México, la Ciudad de Puebla, capital del estado, fue capturada por el ejército estadounidense, obligando al gobierno del estado a instalarse en la ciudad de Zacatlán, la cual quedó como capital provisional de la entidad. El 11 de diciembre de 1847 la cabecera del municipio recibe el título de ciudad en el decreto 100 del Gobernador del Estado de Puebla, Juan José Otero. El 5 de julio de 1880 las localidades de Otlatlán, Cuacuila y Tulimán se separan del municipio de Aquixtla, anexándose a Zacatlán.

En el siglo XX con la promulgación de la Ley Orgánica Municipal del Estado de Puebla, el 24 de noviembre de 1917, la entidad se divide en 21 municipios; y, Zacatlán se convierte en uno de ellos.

El 27 de diciembre de 1921 se crean los municipios de Ahuacatlán, Amixtlán, Camocuautla, Jopala, Tepetzintla y Tlapacoya, separándose de Zacatlán. El 17 de julio de 1934, la localidad de Pueblo Nuevo se separa del municipio de Zacatlán y se integra a Chignahuapan. El 3 de agosto de 1937, la localidad de Ozelonacxtla igualmente se escinde de la demarcación para anexarse a Huehuetla.



Fuente de imagen: <https://municipiospuebla.mx/nota/2019-08-10/zacatl%C3%A1n/ad%C3%A9ntrate-en-las-monta%C3%B1as-de-puebla-para-disfrutar-de-zacatl%C3%A1n>

En el Siglo XXI en el año 2009 se hace una restauración del Ex Convento Franciscano ubicado en el centro de la ciudad. Es considerada una de las primeras iglesias del Continente Americano. Durante su restauración, se hallaron pinturas murales hechas en las paredes en el siglo XVI, las cuales habían sido cubiertas con redecorados posteriores. El 27 de abril de 2011, la cabecera del municipio, la ciudad de Zacatlán, es declarada por la Secretaría de Turismo del Gobierno Federal de México, como Pueblo Mágico.

# Ferrería

## “Fusión familiar para el desarrollo comunitario”



**CE** En 1905 llegaron las familias de Manuel Carrasco y Johan Charolet quienes hicieron posible la ferrería en Zacatlán después de encontrar unas minas de ferrosilicio en Tlalixtlipa que les da la pauta de iniciar la fundición que hoy día son ruinas con la identidad de ferrería.



Originalmente el mercado era en Ciudad de México y Veracruz con alrededor de 100 productos que lograban elaborar en el lugar.



Estas familias ya tenían antecedentes de una ferrería instalada en el Estado de Morelos llamado Alpanocalt.

Cuando la fundidora tuvo su época de producción, a estas familias se agregaron un ingeniero metalúrgico y un especialista en ferrería, en esa alianza las familias Carrasco y Charolet, trabajaron bastante tiempo y de ahí salieron distintas empresas para distribución y venta de productos derivados de esta industria.

La empresa empezó a decaer poco a poco, hasta la suspensión de labores. Estos hechos provocaron que la empresa cerrara temporalmente. La sociedad que se había formado, tomó rumbos diferentes.

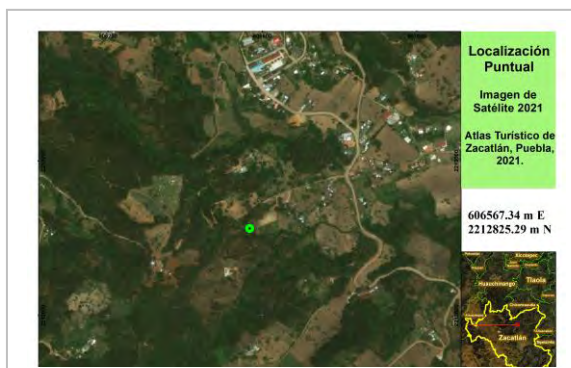
Principalmente realizaban forjas de trapiches, implementos y herramientas agrícolas, varilla y muchas cosas más elaboradas con aprovechamiento de la mina de ferrosilicio. Se tiene referencia que estaban trabajando en combinación con Altos Hornos de México, una industria bastante fuerte en la región.



La familia Carrasco se trasladó a otro lugar de Zacatlán para fabricar principalmente arados, cultivadoras y todo lo relacionado con implementos agrícolas.



Había dos hornos, una laminadora e impresionantes martillos hidráulicos que se manejaban a base de la caída del agua. El martillo pesaba arriba de 600 kilos, en el lugar se amasaba el fierro para ingresarlo a laminación y obtener la varilla o en su defecto salían de la fundición y se trasladaban a moldes para elaborar implemento agrícola. Las mismas herramientas y maquinaria, fueron hechas en este lugar.



Mientras tanto, al frente de la familia Charolet quedó a cargo Don Valerio Charolet Fenit, quien se dedicó a la fundición y elaboración de varilla y herramienta agrícola tradicional en la zona como tlalpalos, tlachos, picos, palas, barretas, martillos y todo tipo de herramientas de apoyo adicionales.

# Ferrería

## “Fusión familiar para el desarrollo comunitario”



osteriormente la situación económica fue la condicionante para que se perdiera la fundición producción en la ferrería.



Durante algún tiempo, la gente iba mucho a la ferrería a festejar y la familia Charolet siempre fueron buenos anfitriones, con su humildad podían recibirlos para convivir al igual con pobres que con ricos.



Don Valerio Charolet Fenit heredó el legado a su hijo Don Jesús Charolet Carrasco, quien a su vez hereda a su hijo Valerio Charolet Castro la actividad, ellos siguieron con la fabricación de herramienta agrícola y atienden el mercado en esta región local, en la Sierra Norte de Puebla, en Hidalgo y Veracruz a un bajo volumen, pero de alta calidad.

En los años 70s se hizo un diseño especial de martillo por la familia Charolet de Zacatlán, tomado como referencia de un martillo estadounidense, mismo que fue desplazado por este instrumento local, quedándose por muchos años dominante en el mercado. Pero cambian los sistemas de empaques perjudicando la demanda al grado de desaparecer del mercado.



Las familias de la región les tenían mucho aprecio y respeto e incluso la gente iba a comprar directamente sus implementos agrícolas a ese lugar.

La ferrería sólo funcionó de 1905 a 1915 y fue para mercado nacional, con bastantes obreros, llegaron a trabajar hasta 100 personas en fundición, horno, torno, laminación, forja, martinets y carpintería siendo una empresa muy grande para la época.

El calentamiento de los hornos era a base de carbón vegetal y el levantamiento de la temperatura a base de presión por aire, salía el hierro fundido hacia los moldes, en los hornos se cromaba y se convertía en fierro dulce por medio de cueros, sales y cianuro, por algunos años ahí se fabricaban las ruedas de los trenes.



Valerio Charolet González, hijo de Valerio Charolet Castro es hoy un referente de la herencia que dejó la ferrería en Zacatlán con sus herramientas agrícolas, forja antigua y contemporánea de alta calidad. Esta herramienta hoy día es muy buscada por su calidad, es un acero bastante fuerte a pesar de que el trabajo es artesanal. Tiene un mercado definido donde además ha incorporado la elaboración de palas, barandales, balcones, ornatos, forja, arados, martillo, pico, punta de arado, azadón, entre otros muchos, todo en fierro.



La mina aún existe, pero ya no se aprovecha debido a la disminución en la calidad de la materia prima. Hacia el año 1994 o 1995 hubo una lluvia torrencial tan intensa que se vino el cerro hacia abajo y tapo todo, sólo quedaron los dos hornos y un cubilote. El cubilote es para refinar pues al salir el material líquido del horno, se traslada a otro para hacer aleaciones con manganeso y carbono.



# Paredones

## “Fundación y origen de Zacatlán”



**L**os Paredones es la primera construcción eclesiástica de Zacatlán encabezada por los franciscanos, tiene piedras con estampas prehispánicas, se localizan a 2 kilómetros al sur de Zacatlán aproximadamente.



Algunos han tenido la inmensa fortuna de descubrir la entrada y penetrado a ella, con la idea de poder cargar con todo el botín que encontrasen en el mencionado lugar.



Para llegar se sigue por la carretera Zacatlán - Chignahuapan, pasando el “Puente de la Marimba” de lado izquierdo se toma la carretera a San Miguel Tenango y a 300 metros destacan las ruinas de lo que sería la primera iglesia de Zacatlán en el siglo XVI.

Los primeros vestigios de Zacatlán son encontrados en este lugar conocido como “Los Paredones”, ubicado en San Pedro Atmatla, donde los primeros pobladores de Zacatlán se asentaron.

Sin embargo, las personas que ingresan, quedan deslumbradas con el brillo del tesoro y las vuelve personas decididamente codiciosas; y, este pequeño e insignificante detalle es su perdición, pues al tratar de tomar algún objeto, repentinamente todo aquel bello espectáculo del oro amontonado desaparece, se esfuma, se vuelve humo, simplemente ya no está a los ojos del codicioso.

La historia narra que en este lugar se fundaría la ciudad, pero se rumora que a causa de una epidemia no se desarrolló por completo, por lo que se tuvo que evacuar al pequeño poblado para que los sobrevivientes no contrajeran la enfermedad.



El espacio en ruinas que hoy representa “Los Paredones” y que son visibles al público, tiene un aproximado de 50 metros de largo por 20 de ancho y una altura superior a los 10 metros.



Se dice que estos viejos paredones encierran un tesoro que fue dejado por los españoles en su precipitación por salir de ahí para no sufrir los estragos de la terrible epidemia. Además cuentan que a un lado de los paredones existe un subterráneo que conduce hasta donde se encuentra el fabuloso tesoro.



Sus cimientos superan los 2 metros y los muros son de 135 centímetros de espesor. Se considera la primera construcción de la orden franciscana en la zona, misma que al no encontrar un espacio de franco crecimiento urbano, continuó sus labores en el actual centro histórico de Zacatlán.



ZACATLÁN

DIRECCIÓN DE TURISMO

— 2018 - 2021 —

*SEM*

FÁBRICA DE RELOJES CENTENARIO  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

INDUSTRIA METAL MECÁNICA

# Armas Trejo

## “Cuatro generaciones transformando el metal”



**T**odo inicia con Don Gabriel Trejo Ángeles, como mecánico armero de los carrancistas en la región de Zacatlán, acuñando monedas y reparando armas, en 1920 continua en el oficio de la herrería, reparando ruedas, ejes y herrajes de la diligencia de su padre.



Por tal motivo, durante un año probó diferentes sistemas hasta lograr la maquina ideal, con ello de inmediato empezó a construir máquinas fresadoras, taladros, dispositivos y herramientas necesaria para la elaboración de la pistola.



Al llegar los primeros automóviles, adquiere experiencia de mecánica en general, fabrica todo tipo de maquinaria, algunas de estas movidas por motores de automóviles en desuso, a casi 100 años, el sello con la manzana, símbolo de Zacatlán y la marca Trejo, ya estaba presente en distintas máquinas y herramientas en la región.

En 1927 nace Abraham Trejo Solís, tercer hijo de Don Gabriel Trejo Ángeles y Doña Lucina Solís Viveros.

En el segundo año, después de construir su máquina, Abraham Trejo Solís fabrica 10 pistolas tipo escuadra con un mecanismo muy ingenioso capaz de disparar la carga completa en 0.4 segundos de manera automática, o bien uno a uno de manera semiautomática, convirtiéndose en la metralleta más pequeña del mundo.

Don Gabriel busca el acercamiento con el presidente de la República Lic. Miguel Alemán Valdés, a quien le presenta el arma, logrando el permiso para la fabricación y venta de las pistolas.

Abraham Trejo Solís estudia únicamente la primaria y entra a trabajar en el taller de su padre como aprendiz, demostrando vocación para la metalmecánica, construye con la dirección de su padre diferentes máquinas para el vino, la manzana, el café, el calzado, la madera y la industria del plástico.



En agosto de 1958 el presidente de la república Adolfo Ruiz Cortines otorga un préstamo de \$250,000 a través de Nacional Financiera, así nace “ARMAS TREJO S. A.”.



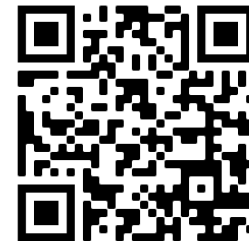
Debido a su afición al tiro y la caza en 1948, a la edad de 21 años, tuvo la idea de hacer una pistola que inicia sin la autorización de su padre, quien al enterarse de lo que pretendía lo alentó, le proporcionó orientación, herramientas y material necesario, recomendándole que buscara la manera de hacer el rayado del cañón del arma, sin el cual no tendría puntería.



Armas Trejo S.A. es la primera fábrica de pistolas tipo ráfaga en el México integrada por don Gabriel Trejo Ángeles y sus hijos Abraham, Lucio y Ángel Trejo Solís, dándoles trabajo a 115 empleados, produciendo 1000 unidades mensuales, así trabajan hasta 1971, año en que por disposición gubernamental prohíben la fabricación de armas.

# Armas Trejo

“Cuatro generaciones transformando el metal”



Posteriormente Armas Trejo S.A. se ve obligada a cambiar de giro y se retoma la fabricación de maquinaria para la industria agrícola y alimenticia, frenos y manubrios de bicicleta. De este evento surge “Trejo Industrial, S.A. DE C.V”.



Posteriormente surge: “Diseños Industriales Trejo” fabricante de estructuras y carros estilo antiguo, “Maquinaria y servicios Trejo S.A. de C.V. fabricante de maquinaria para café que es exportada a diferentes partes del mundo.



En 1979 el Sr. Ángel Trejo Solís junto con sus hijos funda Manufacturas Trejo, S.A. de C.V., entre 1998 y 2001 fabrican muebles de hierro forjado y madera, actualmente, triciclos de carga que son exportados a diferentes partes del mundo.

También surge “Htm Cocinas” Fabricante de cocinas, y “OTM Soluciones Industriales” fabricante de dobladoras y roladoras de tubo éstas creadas por sus hijos Abraham, Gabriel, Hugo y Oscar Trejo Márquez, actualmente participa la cuarta generación en cada una de las empresas de la marca TREJO.

En el 2010 se repite la historia de 1948 con los hermanos Gabriel y Víctor Trejo Márquez, retomando la obra de su padre, logran nuevamente permiso para fabricar las pistolas Trejo semiautomáticas mod. 2GT cal. 22 LR y mod. 3VT cal. 380 en Industrias Trejo de Zacatlán S.A. de C.V.

En 1990 la SEDENA solicita a los Sres. Ángel y Abraham Trejo Solís la terminación de 2000 pistolas en proceso de fabricación confiscadas al cierre de Armas Trejo en 1971.



El nuevo proyecto es dirigido por don Abraham Trejo Solís, quien por su parte crea réplicas a escala 2:1 de la ráfaga mod.1 fabricada en 1950 y construyó dispositivos y herramientas para su producción en serie.



En 1982 don Abraham fabrica una silla de ruedas para su padre, y junto con sus hijos Alejandro y Víctor Trejo Márquez crean la empresa “Industrias Trejo de Zacatlán S.A. de C.V.” fábrica de sillas de ruedas, muletas, andaderas y bastones.

Don Abraham fallece el 31 de agosto del 2016 a los 90 años.

Actualmente las pistolas Trejo están a la venta en la DCAM de la SEDENA única tienda de armas en México.

# Fábrica de Relojes Centenario

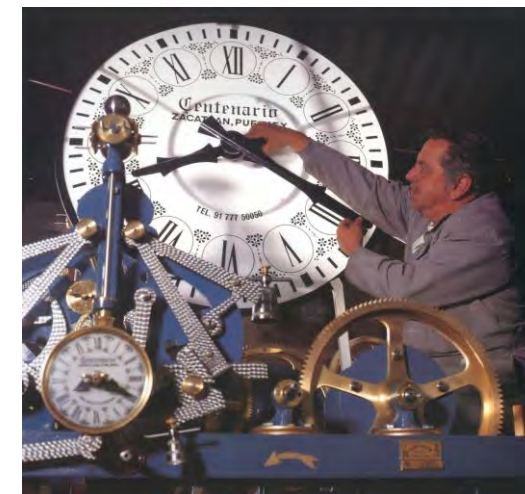
## “Auténtica Tradición desde 1918”



Esta historia fascinante de Zacatlán, comenzó cuando Don Alberto Olvera Hernández, decidió restaurar un reloj de chimenea que estaba en su casa paterna en Coyotepec



Este acontecimiento, motivó con orgullo e inspiración, plasmar “Centenario” al trabajo iniciado por un extraordinario mexicano, nacido en Zacatlán de las manzanas, que dio origen a la Primera Fábrica de Relojes monumentales en América latina: Relojes Centenario.



Al descubrir el tren de engranes de ese reloj, surgió en él, la fascinación por los mecanismos, es así, que decidió realizar un reloj monumental, que rigiera las actividades de la Finca de Coyotepec.

De esta forma inició una labor de investigación, de preparación, y planeación, desarrollando habilidades en los diferentes procesos de manufactura para poder realizar este primer reloj, que tardó 3 años de su vida en desarrollar toda la manufactura que han regido a este emblemático reloj piloto que hoy pueden conocer justo en el interior del Museo de Relojería Alberto Olvera Hernández.

Desde entonces, Relojes Centenario ha instalado Relojes Monumentales a todo lo largo y ancho de la República Mexicana, desde Tijuana Baja California Norte, hasta Cancún, Quintana Roo, en las grandes metrópolis como Ciudad de México, Guadalajara, Puebla y Monterrey, e incluso en poblaciones de 500 o 1,000 habitantes que se han organizado para contar con estos instrumentos testigos del tiempo y los acontecimientos de sus poblaciones, que hoy forman parte del Patrimonio Cultural de México.

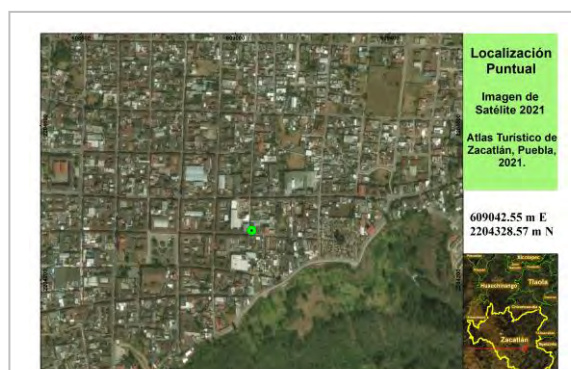
Años más adelante, en el año de 1918, Don Alberto, decidió iniciar la fabricación de su primer reloj profesional. Un reloj que se instaló un año después en la vecina ciudad de Chignahuapan Puebla en la Parroquia de Santiago Apóstol. Es así como surgió “Relojes Centenario, La primera fábrica de relojes monumentales en América Latina”.



Relojes Centenario, ha llevado estos magníficos relojes a nivel internacional como en: Estados Unidos, Guatemala, Belice, El Salvador, Puerto Rico, Argentina, Chile, Bolivia, Ecuador, Brasil, Inglaterra y España entre otros y continúan haciendo contactos para seguir llevando el trabajo de Relojes Centenario a nuevos horizontes.



Fue el 27 de septiembre de 1921 cuando inauguró en la ciudad de Libres, Puebla, el tercer Reloj Monumental que aún no llevaba marca. En esa fecha, se conmemoró el primer Centenario de la consumación de la Independencia de México.



Al pasar los años, Don Alberto incorporó algunos aprendices del oficio. Entre ellos, sus hijos Leonel, Gastón, Alejandro, Horacio, José Luis y Carlos, que en diferentes momentos dedicaron la mayor parte de sus vidas trabajando incansablemente por el progreso de Centenario, desarrollando nuevos relojes, administrando la producción y fortaleciendo adecuados procesos en la empresa creciente.

# Relojes Monumentales Centenario

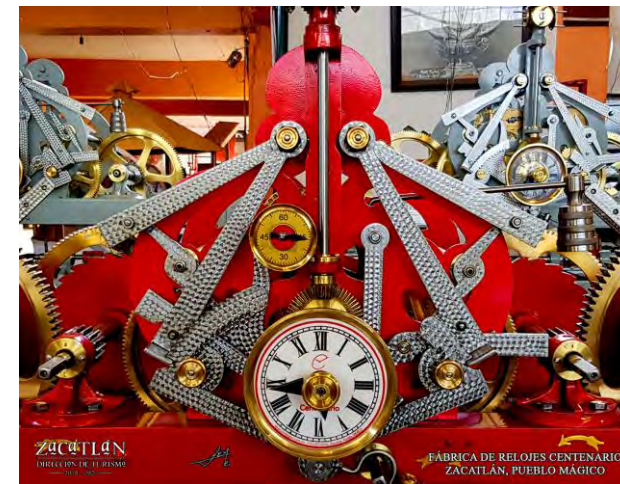
## “Auténtica tradición desde 1918”



Desde 1998 el Arquitecto Luis Alberto Olvera Cárdenas, el Ing. Mauricio Olvera Béjar y el Mtro. I. A. José Luis Olvera Cárdenas, se han sumado para incorporar una nueva etapa de desarrollo la organización que continúa en franca evolución.



Siempre adelante con esta fascinante tradición, se atienden con servicios profesionales, para brindar el trabajo de cada uno de todos los que colaboran y que día a día continúan entusiasmados en la fabricación de cada uno de estos relojes monumentales diseñados a la medida de las necesidades de sus clientes.



El Arq. Luis Alberto Olvera, Director de Operaciones, en coordinación con técnicos calificados de la empresa, han evolucionado los relojes generando nuevas tecnologías, creando la línea innovadora de Relojes Maestros mecatrónicos, y la amplia gama de Carillones Digitales Sóndeka, con una simulación de campanas con realismo absoluto, contribuyendo así, al paisaje sonoro de las poblaciones con hermosas melodías.

Sin duda alguna, uno de los relojes consentidos de Relojes Centenario, es el Reloj Floral de Zacatlán: En el año de 1986 durante la remodelación del zócalo de esta ciudad de Zacatlán, y siendo Presidenta Municipal la Profesora Arcelia Amador Gutiérrez, “Relojes Centenario” dona en memoria de Don Alberto Olvera Hernández, fundador de esta empresa, este Reloj Floral que cuenta con 2 carátulas cada una de 5 m. de diámetro. Esta característica lo hace ser el primer reloj en su género en todo el mundo.

En la actualidad, el 60% de la producción de Relojes Centenario, está abanderada por estas nuevas tecnologías que la 3ra Generación de Centenario ha creado, brindando beneficios y confiabilidad a los clientes que han depositado su confianza en esta prestigiada marca.



En Relojes Centenario, también han trascendido en el tema cultural. Desde el 13 de noviembre de 1993, abrió las puertas al público del Museo de Relojería Alberto Olvera Hernández, donde se exhiben más de 600 relojes de diversos tipos en donde se aprecia la exposición “El Hombre y la Medición del Tiempo”.



Es así como en Relojes Centenario continúan fabricando proyectos innovadores de Relojes para Edificios Públicos, Presidencias Municipales, Catedrales, Iglesias, Templos, Centros Comerciales, Aeropuertos, Residencias, Parques Públicos, y Escuelas, entre muchas otras aplicaciones.



Un recorrido a lo largo de la historia de la humanidad, en donde hombres y mujeres han estado de la mano del recurso no **renovable más fascinante que tiene el ser humano: “El Tiempo”** y que han creado infinidad de instrumentos para medirlo y administrar sus actividades. La creatividad está implícita en cada desarrollo que seguro motivará que muchos de los visitantes, se animen a aprovechar cada minuto para hacer una realidad cada uno de sus sueños, así como lo logró Don Alberto Olvera Hernández.

# Relojes Olvera III Generación

## “Segundos de precisión, siglos de tradición”



Todas las empresas de relojes monumentales en Zacatlán, tienen el mismo origen tras la primera generación fundada por Don Alberto Olvera Hernández, quien heredó un legado a sus hijos que continuaron a través de la creación de diversas empresas esta larga tradición, emblema del municipio por más de un siglo.



Entre los diversos testimonios generacionales, narran que Don Alberto conoce los relojes monumentales desde que ayudaba a dar cuerda al reloj del convento de Zacatlán, que no guardaba las mismas dimensiones que los que logró fabricar en años posteriores.



Relojes Centenario es la primera fábrica de relojes en América Latina dedicada a la Relojería Monumental en fabricación, musicalización y restauración. El inicio de esta magna empresa y emblemática actividad en Zacatlán, se debe al señor Alberto Olvera Hernández (1892-1980), originario del lugar, quien fue fundador de Relojes Centenario y portador de la primera generación en 1909. A él se debe el nacimiento de la tradición en relojería monumental zacateca, trabajo que hoy se aprecia y se ha extendido a diversas regiones, estados y países del mundo.

También se narra que el reloj piloto se inició en 1909 y se inauguró el 15 de agosto de 1912 en la finca Coyotepec; sin embargo, nunca se vendió, su creador todavía no visualizaba el horizonte de oportunidades de negocio y comercialización de sus relojes. Originalmente sólo realizaba actividades de mantenimiento desde su taller en Coyotepec. Con el paso del tiempo avanzó hasta concretar la empresa y es en 1918 cuando inicia formalmente actividades orientadas al mercado.

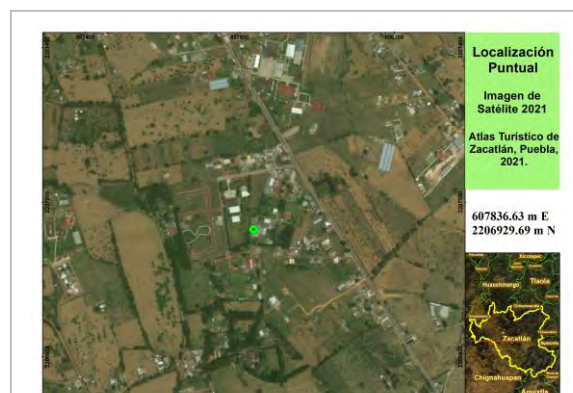
Don Alberto elabora su primer reloj a la edad de 16 años y lo termina en 1912, años más tarde hacia 1918, inicia la construcción de la fábrica; y con ello, crea su primer reloj de forma profesional y es instalado en Chignahuapan, Puebla.



A pesar de sólo tener estudios de primaria, Don Alberto Olvera Hernández, se hizo tan competente como un ingeniero mecánico de hoy, fue una persona muy cultivada y estudiosa de diferentes áreas; y, en todas ellas buscó y encontró al tiempo como factor común.



Es en la finca de Coyotepec, donde actualmente se encuentra la fundición, se considera el lugar de origen e inicio de los Relojes Monumentales. El legado de Don Alberto Olvera Hernández trascendió a tal magnitud que, tras enseñar a sus hijos, éstos crearon sus propias empresas en el mismo rubro; y para todos, este eje histórico es reconocido como la base que explica el origen y evolución de esta tradición familiar, que hoy se encuentra en su tercera generación.



La segunda generación representada por el ingeniero Roque Leonel Olvera Charolet, hijo primogénito de Don Alberto Olvera, fue el primer mexicano en conocer la máquina del Big Ben, se convirtió en el diseñador y creador del Reloj Floral de Zacatlán, una de los símbolos más emblemáticos y que representan la magia de Zacatlán.



# Relojes Olvera III Generación

## “Segundos de precisión, siglos de tradición”



Siendo el reloj floral, el más emblemático de Zacatlán, fue donado por la empresa al municipio en 1986 en memoria de Don Alberto y fue el primer reloj en el mundo en su tipo, es de estilo musical y dependiendo la época del año, van cambiando las melodías durante las horas.



Los espectaculares mecanismos del tiempo creados en la empresa de *Relojes Monumentales Olvera*, están presentes en 17 países como Chile, República de El Salvador, Portugal, Alemania, Suiza, Estados Unidos, Bolivia, entre otros.



En orden cronológico, el primer reloj y que antecede la posterior diversidad y trabajo de *Relojes Monumentales*, es el de la parroquia central de Zacatlán que es de tipo francés, al cual siempre le dio mantenimiento la empresa creada por Don Alberto. El otro importante reloj monumental es el de la presidencia municipal; y, posteriormente se construyó el reloj floral, le siguieron los del calvario y los del centro escolar.

Actualmente *Relojes Monumentales Olvera* ha logrado la exportación y tiene un reconocimiento internacional que se ha ganado gracias a proyectos como el Molino de Sangre de 9 metros de base y seis metros de altura, con grandes engranes construidos en madera, que se expuso en la Documenta 14 en Kassel Alemania con un carillón mecánico de una tonelada y que toca la melodía “*A la mina no voy*”, este reloj se fabricó para la feria de arte en Basel, Suiza.

A cargo de *Relojes Monumentales Olvera*, está Don Jesús Clemente Olvera Trejo, quien estando al frente de la empresa, ha obsequiado cuando menos 10 relojes a escuelas de Zacatlán. Existen aproximadamente 20 relojes de gran tamaño elaborados por la empresa en el municipio.



El reloj astrológico con carátula de cinco metros de diámetro fabricado para México, que cumple con las mismas funciones del reloj astrológico de Venecia en Italia con diseño, cálculo y mecanismo creados con la exclusividad de *Relojes Olvera III Generación*.



# Relojes Monumentales Ricaño

## “Creatividad y diversidad”



**D**oña Altagracia Hernández Torbellín, viuda del Señor Ricaño expresa que su esposo fue el fundador de la empresa Relojes Ricaño en el año 1991, lo recuerda y reconoce que fue un hombre muy creativo.



Sus relojes son elaborados principalmente de acero inoxidable, bronce y aluminio, materiales que tienen poco desgaste.

También se han especializado en elaborar relojes para jardines, fachadas, centros recreativos, pie de escalera, escuelas e iglesias.



A pesar de no tener un título de ingeniero, su creador se dedicó a la elaboración de relojes, quién a diferencia de las demás empresas, enfocó sus conocimientos a elaborar relojes de mayor a menor tamaño y con una variedad para diferentes gustos, entre lo clásico y la modernidad, atendiendo un mercado turístico de todos los gustos.

Los diseños que elabora esta empresa son más de tipo comercial modernista a pesar de que son de aluminio, han incorporado en menor medida, aquellos con baterías en distintos tamaños, eléctricos y mecánicos.

Algunos relojes monumentales Ricaño son de gran tamaño de tipo eléctrico, manejan distintas alturas que van desde 4 metros y en menores medidas hasta 1.5 metros con lámparas integradas como complemento en sus diseños.

Su fundador colaboró en Relojes Centenario durante varios años en las áreas de diseño e instalación, posteriormente decidió independizarse, diseñando sus propios modelos con un sello propio en el mercado.



Desde hace 30 años que inició Relojes Ricaño, los estilos que maneja han cambiado, sus variedades en estilo permiten darle distintos nombres como: Roma, Frontis, Nápoles, Venecia, Atenas y Florencia.



El público los ha aceptado muy bien y con ese mismo entusiasmo, ha continuado con nuevos modelos combinando lo tradicional y lo moderno, para situarlos en áreas externas con el objeto de dar un toque diferente con la combinación del arte y tiempo.

Los relojes Ricaño, son principalmente de tipo europeo, pueden ser grandes o pequeños, pero de tipo eléctrico, con doble cara, y tienen una diversidad en diseño respecto de la numeración tanto arábiga como romana.



También han incursionado combinando materiales como aquellos elaborados en mármol blanco o negro en una sola pieza. Han logrado instalar sus relojes de mayor tamaño en estados del país como: Veracruz, Sonora, Tamaulipas, Chiapas y Nayarit; además, ofrecen servicios de arreglo y mantenimiento.

# Relojes Monumentales Triunfo

## “Relojes de calidad triunfando a través del tiempo”



**R**elojes Monumentales Triunfo, es también una empresa resultada del legado de Don Alberto Olvera Hernández a sus hijos; y, a cargo se encuentra el Ing. Jorge Olvera Trejo.



Don Jorge aprendió los mecanismos, estructuras y componentes que integran los relojes monumentales. Una de las importantes innovaciones de Relojes Triunfo, es hacer un diseño transparente para que la gente pueda apreciar el engranaje que permite el funcionamiento de los relojes monumentales.



La independencia favoreció una mayor diversidad de ideas cristalizados en proyectos e innovación en relojes monumentales, que van desde tamaños, diseño, mecanismos y desarrollo tecnológico.

Al igual que el resto de empresas dedicadas a la elaboración de Relojes Monumentales, el origen y evolución de esta magna y emblemática actividad en Zacatlán, estuvo representada por el señor Alberto Olvera Hernández (1892-1980), originario y vecino del lugar, quien fue portador de la primera generación iniciada en 1909, este fue el origen de la tradición en relojería monumental de Zacatlán que se ha extendido en diversas regiones, estados y países del mundo.

Normalmente, cuando la gente ve un reloj monumental, sólo aprecia la carátula, pero esta innovación, ofrece un sello especial a las creaciones de esta empresa. Adicionalmente la empresa está trabajando en otro diseño creativo que consiste en un programador inteligente a partir de principios de computación, se espera que, ante la ausencia de energía eléctrica, cuando se detiene el reloj, podrá ajustarse automáticamente al tiempo correcto cuando se recupere la energía, esto es un avance de programación de alta utilidad.

Fabricación de placas conmemorativas que se quedan plasmadas en la historia de la ciudad, en diferentes materiales (aluminio, bronce, vidrio, punta de diamante y sublimación).



Asimismo, la empresa ha trabajado en la innovación musical y están por dar un salto en ajustes vía internet, para que en cualquier parte del mundo permita una reprogramación del horario.



Es en la finca de Coyotepec, donde actualmente se encuentra la reinstalación del reloj monumental y donde se considera el lugar de origen e inicio de relojes monumentales. Como la mayoría de las empresas que inician actividades, relojes Triunfo inició de manera muy austera y en un espacio reducido. El Ingeniero Jorge Olvera Trejo, después de ingresar a la carrera de aviación, trabajó simultáneamente con su padre, aprendió y desarrollo sus propias iniciativas en relojería monumental.



También se han especializado en Fabricación de medallas, llaveros, pines, reconocimientos, estatuas, bustos y preseas.

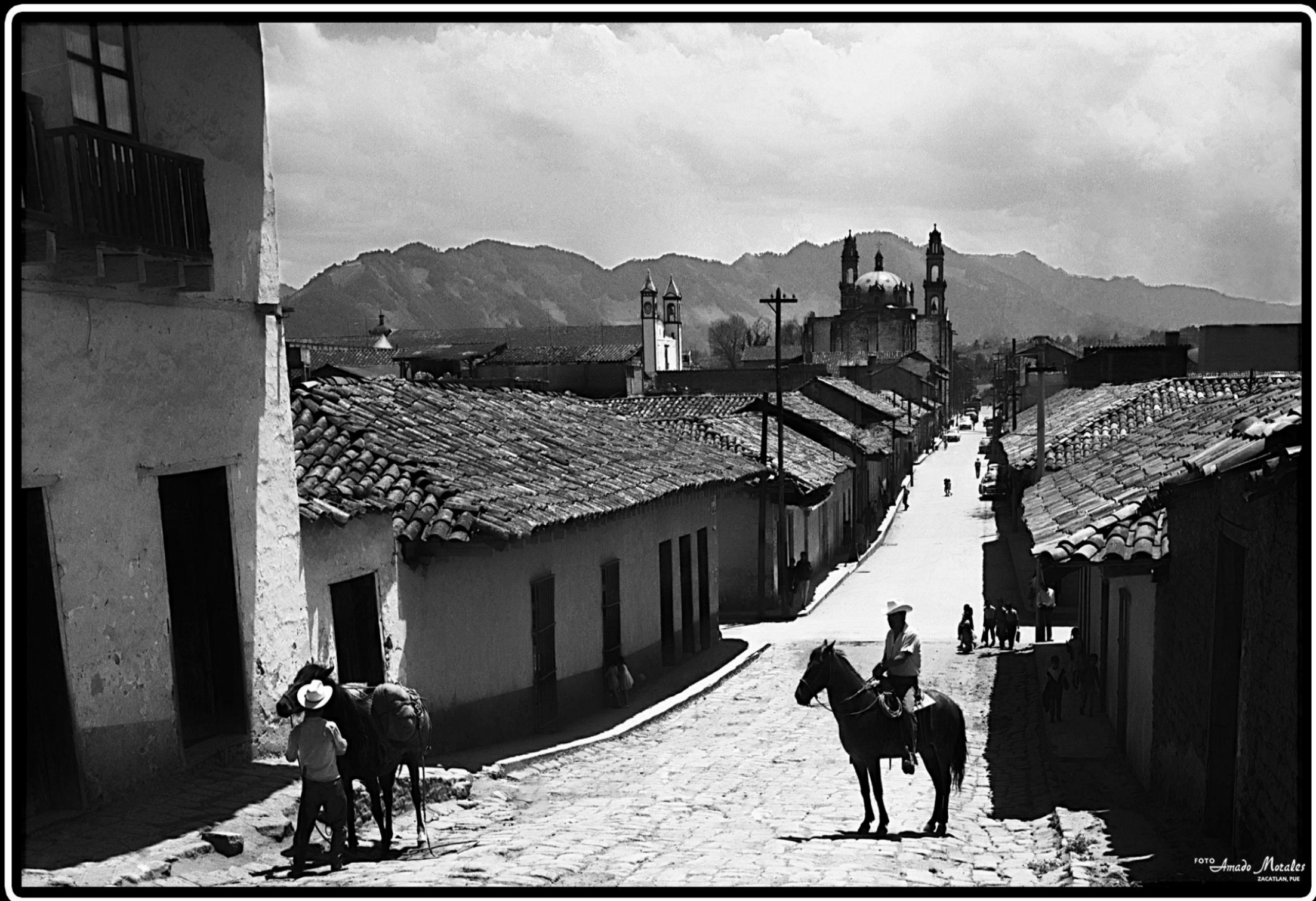


FOTO Amado Morales  
ZACATLÁN, PUE.

*Av. Carbajal y Tapia 1970*



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# MUSEOS

# Reloj de Autómatas del Bicentenario “Folclor y Tradiciones Mexicanas”



**A**ño 2010. Inspirados en las celebraciones del Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución Mexicana, Relojes Centenario integró un desarrollo de dos proyectos potenciales.



Definición de autómata: Los autómatas, son personajes o animales que tienen movimientos programados, puede ser a través de tecnologías como la mecatrónica, la neumática, la hidráulica, etc. En este caso, se ha utilizado como plataforma, la mecatrónica, como el eje principal del Espectáculo del Reloj de Autómatas del Bicentenario.



- 1) Justo en la parte media de la Torre de la Casa del Tiempo, (José Dolores Pérez No. 10 en Zacatlán Puebla) se incluyó una magnífica creación, Un Reloj Universal Coordinado controlado por un sistema Mecatrón, en el cual el espectador puede observar su carátula, y saber la hora en cualquiera de los 24 husos horarios coordinados que se encuentran alrededor del mundo.

AÑO 2012. Inspirados en el Fundador de Relojes Centenario, en su 120 Aniversario de su Natalicio, el 2 de marzo del 2012 inició la aparición del 8º autómata. En esta ocasión, es el Personaje *de “Don Alberto Olvera Hernández” Fundador de Relojes Centenario*, quien comparte una breve autobiografía.

2) Por otra parte, para hacer énfasis en el folclor y las tradiciones en México, en el marco de los festejos de los aniversarios del Bicentenario y el Centenario de la Independencia y Revolución Mexicana correspondientemente, de manera automática, se presenta el desarrollo de 7 autómatas.



Esta presentación ocurre todos los *viernes, sábados y Domingos a las 21:00 Horas*, seguida de la Presentación del Reloj de Autómatas del Bicentenario, con ingeniería y tecnología de punta, que están en funcionamiento todos los fines de semana en un espectáculo de luz y sonido.



Estos 7 autómatas visten trajes típicos que bailan mientras una reproducción de un carillón digital con realismo absoluto reproduce melodías mexicanas propias de algunos estados de la República Mexicana.



#### Horarios:

- Sábados y Domingos a las 12:00 del día, y a las 14:00 Horas.
- Viernes, sábados y Domingos: 21:00 Horas.

# Museo de Relojería “Alberto Olvera Hernández”

## “El Hombre y la Medición del Tiempo”



Este museo, único en Latinoamérica, fue inaugurado el día 13 de noviembre de 1993 por el Secretario de Economía del Gobierno del Estado de Puebla, Lic. Mario Riestra Venegas, en representación del Gobernador del Estado de Puebla Lic. Manuel Bartlett Díaz.



El museo rinde un especial homenaje al Pionero de la Relojería Monumental en Latinoamérica, “Don Alberto Olvera Hernández”, que de manera autodidacta dedicó su valioso tiempo, para trascender como empresario y fundador de Relojes Centenario S.A. de C.V.



En más de 1,000 m<sup>2</sup>, se presenta de manera interactiva como hoy en día se continúan fabricando relojes monumentales para edificios públicos, parques y jardines, en una 2ª etapa, se exhiben diversas formas de medir el tiempo, algunas muy antiguas como las clepsidras, relojes de sol, relojes de fuego, de arena, bolsillo, hasta llegar a la relojería de cuarzo.

Usted puede visitar el Museo de Relojería Alberto Olvera Hernández dentro de las instalaciones de Relojes Centenario, ubicadas en Nigromante No. 3, Zacatlán, Puebla, a tan solo dos cuadas del Palacio Municipal. Para mayor información, comuníquese al teléfono 797-975-0050 o visite nuestro sitio en Internet: [www.centenario.com.mx](http://www.centenario.com.mx)

En la visita a la fábrica de Relojes Centenario y a su Museo de Relojería, el visitante puede apreciar la creatividad y las cualidades técnicas y estéticas de estos instrumentos de medición. También, se exhibe una emotiva reconstrucción de su taller, un pequeño audiovisual y un interesante mural biográfico.



Horarios de visita:

De Lunes a Sábado:  
9:00 Hrs. A 16:00 Hrs.

Domingos:  
10:00 Hrs. A 16:00 Hrs.



# Museo Zacatlán “MUZA”

## “Historia, cultura y tradición de Zacatlán”



Se inauguró el 2 de agosto de 2019, nace de la inquietud del fotógrafo Enrique Aguirre Moreno, quien conforma la quinta generación de fotógrafos, iniciada por su tatarabuelo Don Isaac Hidalgo, éste último a su vez heredó a su hijo convirtiéndose en el primer fotógrafo de este *Pueblo Mágico*.



MUZA es un espacio para el talento de los artistas de Zacatlán y la región.



El museo tiene un interesante recorrido guiado, al inicio en la primera sala, hay un *collage* de fotografía cuidadosamente elegido por su autor Enrique Aguirre Huerta. En este lugar, se expone a Zacatlán desde una visión fotográfica y replica fotografías desde el siglo XIX, hasta lo que es hoy en día este majestuoso pueblo mágico de la Sierra Norte de Puebla.

Se muestra también un telar de lana que se construyó para el museo. En la misma sala está el muro del barro, con piezas artesanales que elaboran en Xonotla y lo comercializan en San Miguel Tenango. Entre las figuras de barro expuestas están la olla, comales, macetas, cántaro, entre otras. Estas piezas se elaboran con muy pocas herramientas rudimentarias, principalmente está el trabajo de las manos de las artesanas, quienes conservan un método antiguo que conlleva mucho esfuerzo y trabajo en la selección del barro, preparación y elaboración de las piezas.

El sitio concentra un acervo familiar complementado con donaciones de la sociedad zacateca para ampliar el material de la fototeca.



También se cuenta con una colección de cámaras fotográficas, se encuentra en exhibición la cámara Kodak, primera que trajo a Zacatlán el abuelo del fundador del museo.

Una siguiente sala del museo está enriquecida con retratos de los hermanos Luis y Daniel Cabrera, hay réplicas de mobiliario antiquísimo, fotografías de hombres que le han dado a Zacatlán un lugar en la historia nacional; y, está en proceso el mismo trabajo para brindar un espacio a las destacadas mujeres zacatecas.



En la sala 2 se expone el trabajo que hacen las personas de la región de San Miguel Tenango, una zona indígena de Zacatlán, ellos elaboran el vestuario artesanal de la mujer que incluye el quexquémil, la falda, la faja, los aretes, la blusa bordada, el traje de lana, el morral, entre otros.



En la misma sala 1, se exhibe la industria metal mecánica con fotografías, en memoria de Don Alberto Olvera, así como de la familia Trejo, prominentes y reconocidos empresarios de la industria de relojes monumentales.

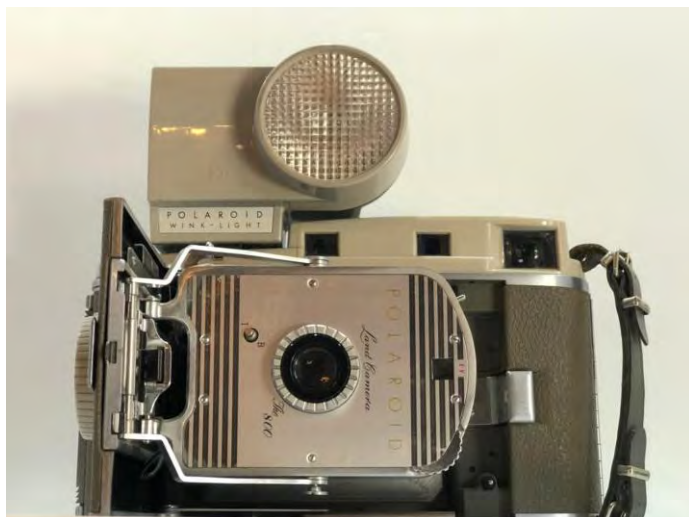


# Museo Zacatlán “MUZA”

“Historia, cultura y tradición de Zacatlán”



En el año 2019, se tenía una lista de artistas interesados en obtener un espacio para sus exposiciones, se acepta cualquier arte con libertad de conceptos. El sitio expone normalmente pinturas; sin embargo, el museo está abierto a la escultura, fotografía, entre otras bellas artes y expresiones culturales.



En el patio hay regularmente exposición de pinturas o fotografías expuestas, por ejemplo, para el año 2020 se tenían 15 cuadros expuestos y se tenían alrededor de 500 fotografías en tamaño pequeño, todo el material se enfoca a lugares, personas y eventos relevantes de Zacatlán.



Adicionalmente el museo Zacatlán tiene una cafetería-bar de nombre *Sidrería Zacatlán*, con la intención de ofrecer comida y bebida tradicional de la zona, a fin de rescatar la sidra como bebida artesanal y componente de la gastronomía. Este hermoso y acogedor espacio envuelto en el pasado, se complementa con el recorrido para ofrecer algo diferente al visitante.

MUZA es un espacio cultural para el visitante, donde también se presentan libros, poesía, conciertos, recitales, cuenta cuentos, entre otras modalidades de arte y eventos culturales.

El museo Zacatlán está instalado en una casa muy antigua, restaurada con un hermoso toque arquitectónico, que cuida la historia del lugar y que desde el año 2018 iniciaron los trabajos con una sobria y apropiada adecuación en sus interiores.



Las salas del sitio están abiertas todos los días de 11 de la mañana a 8 de la noche, excepto los martes; y, únicamente la sidrería se mantiene hasta 10 de la noche los viernes, sábados y domingos.



# Museo del Reloj

## “Ve, escucha y toca el tiempo”



Si quieres ver, escuchar y tocar el tiempo, debes visitar el Museo de Relojes Olvera, que está ubicado en la localidad de Jicolapa, al norponiente de Zacatlán, mismo sitio donde se encuentra la fábrica de relojes Olvera, esta empresa está a cargo de Don Jesús Clemente Olvera Trejo.



Cuando llega el visitante se sorprende al ver una tienda de ese estilo, toda en madera, con medidas de cuartillo, básculas de pesas y elementos del pasado para tener una experiencia en el tiempo.



Don Clemente, ha tenido el acierto de donar cuando menos 10 relojes a escuelas de Zacatlán, que le ha permitido colocar similar número con distintos clientes y lugares del municipio.

Durante el recorrido guiado en el museo, se ofrece a los visitantes una experiencia sobre la importancia del tiempo, es totalmente interactivo y se pueden tomar fotografías durante todo el recorrido, es posible utilizar algunas máquinas antiguas, hacer sonar las campanas del reloj, conocer y tocar los dispositivos y componentes que van relacionados con la relojería monumental.

Para complementar el pasaje, en seguida del recorrido por la tiendita antigua, se relata un poco de arqueología, a través de piezas que fueron encontradas en lugares donde se han instalado relojes monumentales.

Asimismo, se tiene una exhibición de relojes antiguos de pared como los clásicos Cucús, en la empresa se reparan todo tipo de mecanismos, algunos proceden de lugares lejanos de toda la república; y, los compañeros técnicos relojeros hacen un excelente trabajo de restauración y mantenimiento.

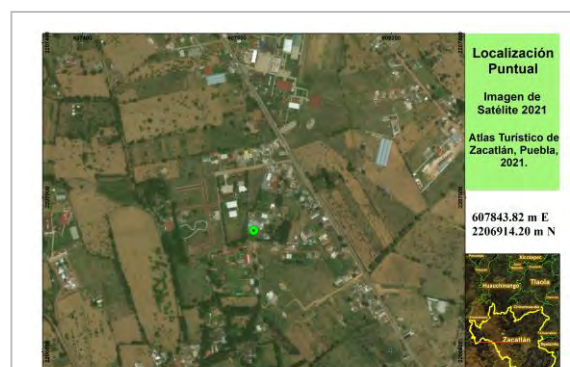
En la primera sección del recorrido, se encuentra una tiendita antigua que resguarda entre cincuenta y sesenta años aquellos elementos distintivos del pasado; y, que perteneció a una familia de la comunidad de Jicolapa. Es una tienda original y tradicional de mediados del siglo pasado cuyo nombre era *Miscelánea El Recreo*.



En otra sección, se encuentran dispuestos Relojes Monumentales Antiguos de distintas latitudes, conocerlos y explicar sus mecanismos es la naturaleza que llevó e inspiró a la actividad de relojería monumental, toda una tradición en Zacatlán y la razón de instalar el Museo del Reloj.



Componentes de esta tienda original, se trasladaron al museo donde se restauró para ofrecer un elemento esencial donde el tiempo puede percibirse y sentirse a través de sus curiosos objetos. Visitar esta tienda, forma parte inicial del recorrido que hará sentir la temporalidad con sólo mirar este antiguo espacio resguardado en Jicolapa; y, que formó parte de la cotidianidad de sus habitantes.



Niños, adultos y familias pueden activar el sonido de las campanas de los relojes monumentales, el sonido tan peculiar de las campanas es fundamental; y, por ese motivo la empresa se ha empeñado en que su área de fundición juegue un papel fundamental en este proceso (escuchar el tiempo).

# Museo del Reloj

## “Ve, escucha y toca el tiempo”



**D**urante la activación de los sonidos de las campanas, se explica al visitante el mecanismo sistema de cuerda que permite la sincronización del tiempo y el sonido.



Varios proyectos especiales se han realizado como en Alemania en 2017 en coordinación con el artista plástico Antonio Vega Macotela, otro se colocó en Suiza y uno más es el Reloj de Flores de Villa del Mar en Chile, por mencionar algunos.



A través de un carrillón mecánico se reproducen melodías y se aprecia en conjunto el mecanismo del reloj monumental, donde cilindros, pernos, martillos, manivela y demás componentes facilitan la interactividad con el visitante.

Al conocer la empresa, se pueden solicitar proyectos especiales para tener el tiempo como parte esencial de nuestras vidas, materializado en imponentes mecanismos donde la sincronización de sistemas armónicos, permiten admirar su belleza.

La alta especialización y modernismo les ha permitido estar presente en 17 países entre los que destacan Chile, Republica de El Salvador, Portugal, Alemania, Suiza, Estados Unidos y Bolivia. Por el alcance de sus imponentes mecanismos, la empresa ya cuenta con un departamento de logística que se encarga de los procesos de exportación y relaciones internacionales.

Las instalaciones de estos relojes monumentales pueden hacerse en cualquier lugar: casas habitación, iglesias, edificios públicos, torres, parques, kioscos, jardines, plazas, presidencias, escuelas y más.



# Museo del vino “La Primavera”

## “30 variedades para disfrutar en La Primavera”



El inmueble que hoy ocupa el museo, finca su antecedente con el arribo a las tierras de Jicolapa de Don Melchor Cabrera en el año 1776, quien se encarga de mejorar los huertos y emprender iniciativas para dar valor agregado a los deliciosos frutos que se producen en la región.



El proceso de maceración consiste en colocar en recipientes de vidrio el refino y la sustancia sólida que puede ser la fruta, semilla o hierva que le dará el sabor, posteriormente se sella y deja reposar 3 meses; sin embargo, normalmente para semillas o hiervas se usa el proceso de destilación y para frutas la maceración.



De las primeras ideas puestas en marcha, fue la elaboración de conservas, vinos y licores. Por décadas su legado y métodos de enseñanza sólo atendieron el mercado local, fue hasta 1920 que Don Ernesto Martínez instala la primera fábrica de vinos y licores de Zacatlán con el nombre *La Primavera*, en reconocimiento a una tienda de abarrotes que le antecede en el lugar, dicha fábrica es actualmente de tipo artesanal.

En un espacio de la fábrica, se crea el Museo del Vino e inicia actividades en el año 2016, con la finalidad de aprovechar las instalaciones e instrumentos artesanales para mostrar los procesos de fabricación, producción del vino y del licor, así como dar a conocer la maquinaria que se utilizaba hace 100 años, con la que se elaboraban los vinos y licores de Zacatlán.

El recorrido en el museo, ofrece una breve explicación histórica que se apoya de un blasón o escudo familiar de los hombres que han intervenido en el inicio, la trayectoria y consolidación de la empresa de vinos y/o licores, el reconocimiento a los personajes y apellidos más importantes que han heredado la tradición de generación en generación.



No obstante, para frutas más duras, se emplea el proceso de fermentación, que inicia con triturar o estrujar la fruta con un molino de piedra o manual, se separa el zumo llamado mosto y se somete a fermentación en barricas, donde también se clarifica y hace un filtrado.

El trabajo artesanal se vio mejorado con la evolución de técnicas e instrumentos como el molino de martillo, la prensa hidráulica y otros componentes que intervienen en el proceso.

El concepto del museo es vivir la experiencia en un espacio dentro de la fábrica donde se expone maquinaria que puede manejarse, conocer la temporalidad y los procesos hasta apreciar las barricas que contienen vino y licor para el consumo.



Se expone maquinaria todavía funcional para presentar los procesos más importantes para elaboración de vinos y licores como el alambiqué o destilador, la caldera donde se le agrega el refino, la fruta o hierva. En su base se coloca un quemador que eleva la temperatura a punto de ebullición para evaporar; y por el cuello de cisne hace el vaciado en un serpentín lleno de agua fría para condensar y así obtener el aguardiente (licor). La casa creó el famoso licor de hierbas digestivas 14 Tortillas (marca registrada) el cual es el sello distintivo de la casa.



La visita concluye con la exposición de productos artesanales de la región, tales como mermeladas, conservas, chiltepín, refrescos, recuerdos, así como 30 variedades de productos entre los que se encuentran vinos, licores, jugos, cremas y vinagre producidos por la fábrica. De forma gratuita se da una degustación de vinos y licores con la oportunidad de comprar el que más sea del agrado.

# Museo Luciano Márquez Becerra

## “Espacio y testigo de la historia”



El Museo Luciano Márquez Becerra, fue una iniciativa en la década de 1970, que tiene como antecedente una invitación al arqueólogo Constantino Rabago para que hiciera un reconocimiento de la historia que representaba el lugar de San Pedro Atmatla, más conocido como San Pedro Paredones.



El museo recoge 7,800 años de antigüedad a través de objetos encontrados hasta la actualidad. Se han recogido e identificado piezas únicas en la sala prehispánica, como el Quetzalcóatl o la olla de sacrificio, ahí están representadas las plumas, el guajolote y pintada la figura del conejo que simboliza un embarazo de la mujer.



Como resultado, hizo una investigación y un plano para que ese sitio fuera monumental; y, por su carácter prehispánico, ha sido motivo de atracción turística. En ese momento, el espacio estaba en manos privadas de la familia Barrios; sin embargo, representa lo que fue un centro ceremonial que cuenta el mito de la creación de Quetzalcóatl. Fundar un museo obedece a un rescate del edificio abandonado, pero también se buscaba que fuera un espacio representativo; y justo el lugar, es la cuna del cuarto Zacatlán que se fundó. Zacatlán tuvo cuatro emplazamientos, uno prehispánico y tres virreinales, donde se ubica el museo, fue la cuna definitiva del presente, un espacio ahora testigo y contenedor de la historia.

Asimismo, hay objetos de la época del Porfiriato, Reforma y más recientemente personajes que le han dado identidad e historia acumulada al municipio de Zacatlán. El concepto del museo tiene una idea retrospectiva, con referencia a personajes y eventos históricos, desde que se creó el nombre la ciudad, cuando estuvo bajo el cacicazgo de los Márquez Galindo, los Barrios Cabrera, eventos históricos importantes como la intervención durante la Reforma, la Revolución y el legado prehispánico con objetos que se hallaron y ahora están expuestos.

El museo alberga aproximadamente 1500 objetos, más otros que están en cajas bajo resguardo; y, por la riqueza de Zacatlán, falta mucho material antropológico por recuperar. En su interior, está representada la historia de Zacatlán a través de objetos, de personajes, de lo social, cultural e histórico.



También se exponen personajes como Don Ángel Wenceslao Cabrera, Pedagogo del siglo XIX, autor de diversos libros. Personajes importantes de la Revolución Mexicana como Federico Fernández y su hermano, que fueron secretarios de Emiliano Zapata y creadores de la revista de humor y crítica política el *Colmillo Público*.



Es apenas un espacio parcial de toda la cultura zacateca que no se ha terminado de rescatar, sin considerar su arte, industria y otros elementos de interés que se están expuestos en distintos museos alternos de Zacatlán.

El museo dispone de un recorrido singular, primero se expone el presente para retornar al pasado, con la intención de ofrecer una idea retrospectiva de los procesos históricos con evidencias de carácter social, cultural y arqueológico.



También está El Hijo del Ahuizote, famosos músicos e historiadores de la extirpe Cabrera, una familia con una importante participación en la cultura, educación y política. Sobresalen Gerardo Cabrera y Alfonso Cabrera, así como otros tantos personajes como Agustín Oropeza en la música y Pedro Escobedo Hernández que compuso su obra cumbre y mundialmente famoso *Danzón Zacatlán*.



ZACATLÁN

DIRECCIÓN DE TURISMO

— 2018 - 2021 —

BARRANCA DE LOS JILGUEROS  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO





**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

NATURALEZA

# Cascadas Tulimán

## “Sueño natural sin fronteras”



Cascadas Tulimán es un complejo turístico ubicado a 11 kilómetros de la cabecera municipal de Zacatlán, cuenta con 90 hectáreas, de las cuales se aprovechan 20 aproximadamente para el turismo. Tiene una caída de más de 300 metros y es considerada la más grande del Estado de Puebla y la segunda en la República Mexicana.



En el año 2019 (último registro antes de la pandemia), el sitio podía recibir en promedio entre 200 y 300 visitantes diarios, la carga se incrementa el sábado y domingo con 500 en promedio; y, los días festivos tiene una capacidad para atender entre 2000 a 3000 usuarios.



Su caída de agua espectacular de tres cuerpos o niveles, los hará vivir una experiencia inolvidable. El agua proviene del Salto de Quetzalapa y para llegar a la cascada hay que caminar 315 metros desde la primera zona del parque, que cuenta con amplios y encantadores recorridos. Al llegar, el sonido de agua, la brisa que provoca la caída y el viento generado por la fuerza, es un momento único.

El parque ecoturístico, tiene veredas, un manantial de aguas minerales, un puente colgante y un bromeliario.

La zona 1 cuenta con senderismo y la cascada del Tulimán y está situada en la primera parte de la zona de acceso al inicio del recorrido, donde también se puede disfrutar de senderismo. En la zona 2 se puede ver el agua mineral, la piedra sedimentaria con registro de fósiles y el puente. La zona 3 cuenta con área recreativa, comedores, tiro con arco, tienda, tirolesa, escalada y podrá visitar la unión de 2 ríos.

Es necesario disponer cuando menos de 2 a 3 horas para visitar el parque, cuenta con seguro para el turista, transporte desde Zacatlán al sitio y están disponibles 7 guías certificados.

Aunque las cascadas son la joya del parque, tiene atractivos asociados con una belleza imponente, todas vinculan la naturaleza con sentido social, el ecoturismo y el desarrollo sostenible.



Los principales elementos del atractivo son: el senderismo a través de varios circuitos, la poza mineral conserva el calor y su capacidad curativa.



Está administrado por una cooperativa integrada por 17 miembros cuya organización inició en 1998. Este atractivo natural cuenta con actividades complementarias que se pueden realizar dentro del parque como lo es: circuito de tirolesa, escalada de árbol, tiro con arco, zona de *camping* y senderismo interpretativo.



En la zona 3 se puede disfrutar de la unión de dos ríos, un lugar para la relajación en las rocas que producen sonidos con el golpeteo del agua, en el circuito de aventura hay 3 tirolesas, 2 puentes colgantes, 1 cable de tensión y tiro con arco. Después de una larga travesía hay disponibilidad de hospedaje, donde podrás encender fogatas en contacto con la naturaleza. De noche se pueden hacer visitas guiadas y disfrutar el magnetismo del lugar.



# Mirador Cristo Rey

## “Entre fe, senderos y vistas”



Es un hermoso espacio natural ubicado en la comunidad de Eloxochitlán en el municipio de Zacatlán, a unos 7 kilómetros del centro con dirección al noroeste, lo componen 60 hectáreas y este complejo turístico en proceso de consolidación, es mayormente planicie, pero destaca la zona alta donde se localiza el mirador.



Al interior del complejo, se puede realizar ciclismo de montaña, cabalgatas, juegos rústicos, sube y baja, resbaladilla gigante de 30 metros con 3 curvas, hamacas, columpios, árbol para escalar, escalera colgante, puente colgante, campamento, área de asadores, palapas y tirolesa de 150 metros.



En el lugar se combinan el turismo religioso con la presencia por más de 60 años del templo de Cristo Rey, la capilla fue construida en uno de los cerros más altos del municipio de Zacatlán, desde la cual se puede disfrutar bellas panorámicas. El sitio tiene su celebración el tercer domingo del mes de noviembre con la llegada de peregrinaciones provenientes de lugares circunvecinos, en el lugar se lleva a cabo una misa para celebrar y posteriormente una verbena popular en la que se ofrece alimentos de manera gratuita a todas las personas que acuden.

El lugar se desarrolla en una red de caminos que invitan al senderismo, además se encuentra en una de las zonas productoras de manzana del municipio y en la temporada de frutos maduros, las personas también pueden visitar con intención de comprar fruta fresca directa de los huertos. Entre los frutos más representativos están la manzana, el durazno, la ciruela, la pera, el aguacate, blue berry y capulín.

El día de la celebración religiosa también se presentan danzas y bailes típicos de la región. La organización del evento, está a cargo de una mayordomía, quien además lleva la administración del templo. La afluencia es de 1000 personas aproximadamente.



El resto del año, principalmente durante los fines de semana se dan cita familias, con la finalidad de visitar la iglesia y realizar caminatas por los senderos. Se pueden realizar recorridos a pie o con bicicleta, pues la zona boscosa favorece estas actividades.



El festejo se acompaña del ofrecimiento de productos artesanales del municipio de Zacatlán, degustación de platillos, dulces y bebidas derivadas de la manzana y frutas de la región.



En el lugar abunda árbol de pino, encino, madroño, ocote, escoba y capulín; asimismo, están las zonas de barrancas y de canteras; de estas últimas, se extrae piedra para la elaboración de molcajetes metates y otras artesanías similares. También en el sitio hay presencia de fauna como zorrillo manchado, armadillo, ardilla, tlacuache, tuza, codorniz, pájaro carpintero, cacomixtle, paloma, gorrión, tórtola, gavián, lagartijas y víboras de cascabel.

# Niebla de Zacatlán

## “Un paseo entre las nubes”



La magia prehispánica, los relatos construidos por los conquistadores y las características geográficas de Zacatlán convergen – a manera de ingredientes – para obsequiar un espectáculo natural donde la neblina es el principal protagonista y pretexto para el reconocimiento como patrimonio inmaterial natural de esta tierra famosa por sus manzanas.



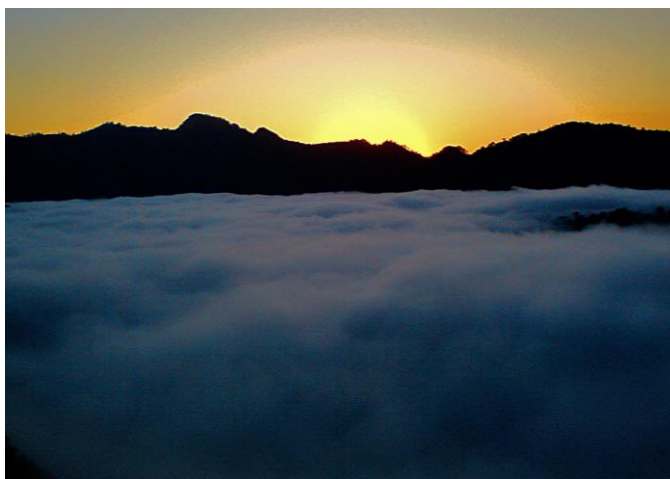
El profundo dolor que sintió en su corazón le permitió invocar a los dioses, a quienes les ofreció su alma y su vida, sólo con la esperanza de volver a ver a su amado. Cuenta la leyenda que, mientras el sol moría, la doncella se arrojó a lo profundo de la Barranca.



Para los antiguos toltecas, asentados en esta región, es el recordatorio de los ancestrales dioses de que su amor está ahí presente y que abraza a todos los habitantes de esta región. Es un recordatorio de que los habitantes somos testigos y testimonios vivos del amor con el que fuimos creados.

Una de las leyendas que más se arraigó, con la llegada de la conquista europea a esta tierra, cuenta la historia de una mujer muy bella, "de grandes ojos soñadores" y con una mirada tan profunda que podrías ver en ellos la inmensidad del mar.

Al llegar la oscuridad, miraba el horizonte en espera de un amor que le había prometido regresar; ella aguardaba recordando el sabor de aquellos labios de su hombre amado, quien había partido a la guerra como parte del contingente zacateco que se había sumado a los ejércitos comandados por Netzahualcóyotl, con la intención de recuperar el reino de Azcapotzalco.



Aparentemente, no había pasado nada. Sin embargo, al amanecer ascendió como la neblina; si se pone atención, algunas veces la barranca y la neblina juegan con la visión y te hacen pensar que estás viendo olas del mar, tan profundo como los ojos de la doncella y, en otras ocasiones, está tan densa y blanca que parece que estamos dando un paseo entre las nubes.

Es destacar que las zonas boscosas de encino y pino favorecen su formación, así como la humedad y el frío; hay quien dice que hasta la altura es un ingrediente, aunque también las interacciones con las masas de aire y humedad forman pequeñas gotas de agua con un tamaño de entre 50 y 200  $\mu\text{m}$  (micro metros).

La neblina es más presente en la primavera, otoño e invierno. Donde más se disfruta la vista que obsequia es en el paseo de la Barranca, el centro histórico, los miradores y las zonas altas de la montaña.



Es tan importante en la cultura de Zacatlán que, popularmente se dice: "si has venido y no te encuentras con la neblina, es que todavía no ha llegado a Zacatlán". Los microclimas permiten disfrutar de ilusiones ópticas alimentadas por la neblina y que bien se pueden presumir con invitación de venir a este Pueblo Mágico con la promesa de ir a dar una vuelta al cielo.

# Parque Natural los Jilgueros

## “Zipline / Zacatlán”



**E**l Parque Natural Los Jilgueros está ubicado en el corazón del Pueblo Mágico de Zacatlán, justo en el costado oriente de la ciudad, cuenta con una superficie de 50 hectáreas en el sitio conocido como Barranca de los Jilgueros.



Fuente de imagen: <https://www.facebook.com/Zipline-Zacatl%C3%A1n-111701650304479/>

Con el esfuerzo de muchas manos y voluntades, se está generando un rescate ecológico que pasa por tener especies endémicas de flora y fauna en esta área natural periurbana.

El lugar es muy especial, porque se tienen distintos microclimas en la espectacular barranca, donde se tienen manzanos, perales, ciruelos, capulín, tejocote, berrys, limón, naranja, lima, chicozapote y café; el entorno, está custodiado por encinos, pinos, orquídeas, bugambilias, jacarandas y todas estas variedades cuidadosamente protegidas para que el visitante disfrute la naturaleza en un ambiente limpio, al aire libre, caminando los senderos que te llevan a junta de dos ríos y a la legendaria población náhuatl de San Miguel Tenango.

El parque cuenta con secciones de camping para disfrutar los amaneceres espectaculares en esta bella región; y, estar en mayor contacto con la naturaleza. La propiedad tiene una extensión denominada *El Pueblito*, donde se encuentra una capilla y caseríos que sirven de unión a la tirolesa más alta y rápida de México.



Fuente de imagen: <https://www.facebook.com/Zipline-Zacatl%C3%A1n-111701650304479/>

Con una longitud de casi 1,500 metros de largo y una altura aproximada de 500 metros, alcanza una velocidad de 100 kilómetros por hora en este imponente cañón de los jilgueros. La tirolesa *Zipline Zacatlán* que une a San Pedro Atmatla y Zacatlán, es la combinación de ecología, naturaleza, senderismo y adrenalina pura que la hacen única en México.



El Parque está en pleno proceso de expansión y una oferta de servicios ampliada para la consolidación regional, se ha comprometido con el cuidado ecológico que permita un equilibrio entre el crecimiento urbano y sus áreas naturales, la vinculación comunitaria y el rescate de la cultura de los pueblos originarios.



El espacio busca el rescate de flora y fauna de la región, de tal suerte que ya cuenta nuevamente con la resiembra de los ecosistemas que tiene la barranca, sus ríos y la diversidad de temperatura en sus distintas altitudes; y, eso ha producido la creación de microclimas

Es el primer parque en México que es llamado periurbano, esta perimetralmente pegado a la ciudad, el turista podrá disfrutar del paseo en la ciudad y la misma barranca que la tiene a 50 metros, para poder internarse al bosque y disfrutar del entorno ecológico; y, al caminar por estos senderos llegará a la junta de dos ríos.

Si quiere seguir caminando con dirección oriente, llegará al hermoso Pueblo náhuatl de San Miguel Tenango, donde encontrará una conexión y contacto con la naturaleza, hermosas vistas, cálida gente y la pureza de la cultura que practica la población originaria.



Fuente de imagen: <https://www.facebook.com/Zipline-Zacatl%C3%A1n-111701650304479/>

Se busca su consolidación como un pequeño edén, donde el turista disfrute de un árbol de manzana, el membrillo, corte y coma *blue berry*, chicozapote, lima, naranja, entre otros frutos rodeados de fauna y flora tan diversa. Se ofrece una zona de camping, para que las personas disfruten del senderismo, puedan pernoctar con seguridad y dentro de la ciudad.

# Valle de Piedras Encimadas

## “Un desafío a tu imaginación”



**U**n espacio natural majestuoso es el parque o Valle de Piedras Encimadas, localizado en la zona poniente de Zacatlán con una extensión de 200 hectáreas, donde encontrarás *un desafío a tu imaginación y a las leyes de la gravedad*.



La roca del lugar se caracteriza por alto contenido de cristales de cuarzo y feldespato. Son numerosos los elementos que intervienen en el tallado del perfil de los restos rocosos, la heterogeneidad de la composición química, su colocación según la dirección de los vientos y el conjunto climático al que están expuestas.



Hay extrañas esculturas pétreas entre la neblina, producto de la erosión diferencial de millones de años. El reto entre las formaciones, es atreverse a encontrar 20 figuras de las rocas, en el recorrido hay una increíble interacción con la naturaleza.

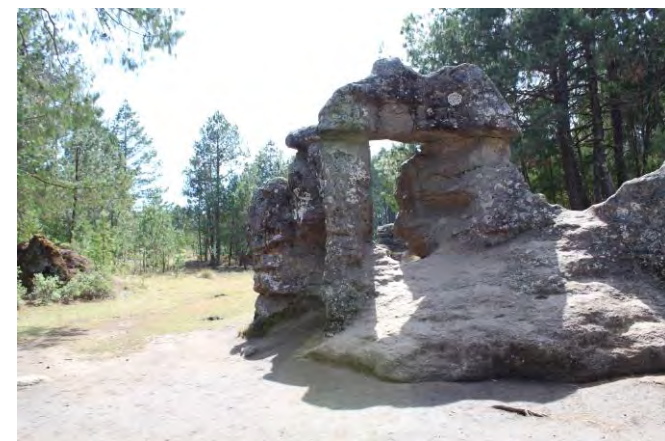
Además, encontrarás una gran diversidad de servicios turísticos integrados al sitio como esferas rodantes, tiro con arco, avalanchas, 3 tirolesas (350, 250 y 180 metros), cuatrimotos, bicicletas, la granja, zona de comedores, campamento, tienda de artesanías y con entrada gratuita. Asimismo, al interior hay recorridos guiados para observación e identificación de hongos, también hay carretas, caballos, recorrido de senderismo día y noche.

Era el año 2000 cuando el Gobierno del Estado de Puebla decidió unificarlo y convertirlo en parque, entre 2004 y 2008 la Secretaría de Turismo de ese mismo orden de gobierno administró el espacio; y, para el año 2008 se otorga su administración a la asociación civil *Bellas Praderas*.



Las causas de su desgaste irregular generaron un equilibrio inexplicable, una gran belleza y originalidad. En el lugar se puede disfrutar de la fauna como jilgueros, colibrí garganta rubí, cacomixtle, gato montés, conejo, ardilla, comadreja, zarigüeya, topos, ratones, musarañas, reptiles, serpiente de cascabel venenosa, ajolote, camaleón, texin o chintete, lagartija, murciélago cabeza de león (rojo y negro), luciérnagas, libélulas y golondrinas. Asimismo, se puede disfrutar de flora principalmente hongos comestibles, orquídeas, helechos, flores diversas, vegetación densa, arbustiva; y, entre los riachuelos de agua podrás encontrar un manantial de agua dulce.

Su cristalina agua de manantial puede consumirse, ya que emerge desde una grieta que con el tiempo se ha ensanchado produciendo hermosas algas verdes. Hay una leyenda que refiere que todo el parque había sido tierra de gigantes y se llegaron a sentir muy poderosos; y, tras desobedecer a sus dioses, éstos como castigo los habían convertido en roca para la eternidad.



La sociedad está integrada por 75 socios de la comunidad de Camotepec; y quienes laboran, son familiares o vecinos. Por el parque cruzaba un camino real de Zacatlán a Huauchinango, este se puede apreciar en la zona oriente del valle.

Como lugar turístico tiene más de 80 años y estudios refieren que las rocas son de origen volcánico con una edad aproximada de  $1.3 \pm 0.2$  millones de años, son parte de un depósito de flujo piroclástico rico en cristales de alta densidad.



El mismo mito señala que *la densa neblina fue colocada para seguir ocultando a los gigantes y que nadie los lograra despertar de su castigo*. Otro argumento refiere que fue producto de la caída de un aerolito que se estrelló en el lugar formando un Valle, dejando una estela de piedras. Se puede disfrutar del lugar preferentemente en verano y otoño. Un día especial es el sábado de Gloria en Semana Santa, día que recibe a gran cantidad de visitantes, así como el 25 de diciembre. Los días señalados llegan entre 2 y 3 mil personas.



FOTO Amado Morales  
ZACATLAN, PUE

*Palacio Municipal 1971*



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# PATRIMONIO CULTURAL

# Danzón Zacatlán

## “Himno materno de principio a fin: Don Pedro Escobedo Hernández”



# H

ay una larga tradición en Zacatlán desde mediados del siglo XIX, por ser la cuna de hombres cuyo legado representa la inspiración musical. Magníficos compositores, talento innato, serio y formal cuya herencia está destinada a perdurar en el tiempo con sones, bailes y sobre todo danzones.

Con más de 80 interpretaciones grabadas en estudios, el *Danzón Zacatlán*, es una obra inspirada por el músico y compositor zacateco de amplio reconocimiento mundial Don Pedro Escobedo Hernández. Estudió en la “Escuela Superior de Música”, influenciado por los “Hermanos Domínguez”, músicos que formaron su orquesta, además fueron arreglistas y compositores.

Se dice que William Guzmán fue el primero que la grabó; sin embargo, fue Carlos Campos la mejor versión, la más sonada, la mejor orquestada, la más reconocida, es muyailable, con una construcción precisa de sus compases.

El *Danzón Zacatlán* tiene una variedad de versiones grabadas en estudio por algunos de los mariachis más famosos de México. Asimismo, ha sido grabado con marimbas, danzoneras, orquestas, grupos tropicales, bandas sinaloenses, y hasta con grupos de jazz, entre otros.

Don Pedro, nació el 29 de junio de 1920, hijo de Don Antonio Escobedo y Doña Aurora Hernández, a los 14 años aprendió a tocar piano; y, desde entonces ya escribía, tenía el don de una grandiosa inspiración.

Estudió música ingresando en 1940 al Conservatorio Nacional y es en ésta donde aprendió a tocar guitarra, piano, timbales, maracas y todo lo relacionado con esta actividad artística.



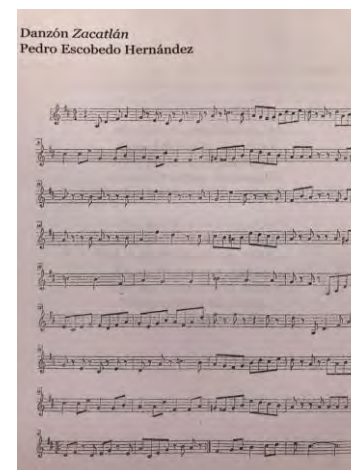
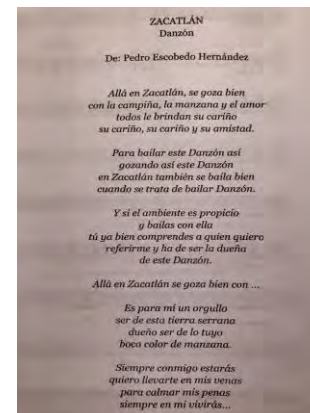
Po lo tanto ya con un buen bagaje en las cuestiones musicales, empieza a escribir la que sería su obra cumbre: el *Danzón Zacatlán*, misma que concluyó en 1941.

Ya inmerso totalmente en el ambiente musical, inició una duradera amistad con Carlos Campos quién en este tiempo ya tenía una prestigiada orquesta a la que se integró Don Pedro Escobedo Hernández, en 1943 y es precisamente esta organización la que hizo una magistral interpretación del *Danzón Zacatlán*, pieza musical que se estrenaría al aire a nivel nacional en 1944 a través de la estación radiofónica XEW “La Voz de la América Latina” en el programa “Marimbas y Maracas”.

Las notas del *Danzón Zacatlán*, se prestan para armonizarlas con cualquier instrumento musical. La armonía rítmica de cada uno de sus instrumentos, permiten bailararlo de manera cadenciosa y con sensualidad; y, tienen una parte de acomodación que permite que las parejas conversen.

Puesto que esta pieza musical es una de los referentes de la identidad de este municipio, así como los son las manzanas, el pan con queso, sus vinos y sus sidras, entre los principales.

De acuerdo con el escritor e historiador michoacano Luis González y González, quién centra parte importante de sus aportaciones en lo que él define como microhistoria, el *Danzón Zacatlán* vendría a ser el himno materno de este



En Zacatlán viene a representar una especie de himno identitario, se toca al principio y al final de la feria; y, en las fiestas más importantes, las orquestas inician tocando el danzón y cierran con esta popular composición patrimonio intangible del municipio y del Estado de Puebla.

Cabe aclarar que algunas fechas desde el nacimiento de este brillante compositor, así como tiempos de su trayectoria, pueden no coincidir con las versiones encontradas de quienes han realizado búsquedas minuciosas, a todos gracias por su aporte y comprensión.



# El Señor de Jicolapa

## “Turismo religioso y comunitario”



**E**l señor de Jicolapa es una imagen de Cristo que apareció en el año de 1675. Los pobladores del lugar refieren que, en la pared de adobe de una escuela, la imagen de Jesucristo se dibujó. Los niños la quitaban, la borraban y al otro día ahí estaba, la imagen prevalecía como algo extraordinario.



Actualmente esos herederos de la creencia, vienen con los hijos y nietos para reproducir y formar parte de este turismo religioso, símbolo y celebración al señor de Jicolapa. Entre los testimonios, desatacan aquellos que refieren la fe del milagro que ocurre en las visitas, se permiten escuchar, sanar y hacer sentir sus plegarias y peticiones.



A raíz de la elevada cantidad de creyentes, se construye una casa de madera y palma que posteriormente sufrió un incendio, hay testimonios que refieren que se consumió en el fuego, todo excepto la imagen. Posteriormente se construye el santuario del Señor de Jicolapa que hoy conocemos y donde se dan cita los fieles creyentes de este importante acto de fe.

El santuario se abre a las 6 de la mañana los días martes. Las misas son a las 11 del mismo día desde siempre, en la actualidad hay misa a las 6:30 de la tarde y en el lugar donde se realiza la celebración pueden ingresar hasta 160 personas en cada misa.

Desde entonces, visitantes provenientes de distintos estados del país, venían a la antigua escuela a venerarlo con sus peregrinaciones, lugar que por más de un siglo sirvió como ermita.



Por lo tanto, el día más importante es el martes de cada semana, porque se destina al señor de Jicolapa. Asimismo, un martes previo al miércoles de ceniza, se celebra su fiesta patronal y es cuando llegan familias enteras de peregrinos. Antes de la fiesta del lugar, se hace una peregrinación por una semana, que inicia en Tepeixco, pasa a Tlalixtlipa, luego a Tomatlán y llega al santuario del Señor de Jicolapa.



Hay referencia que los peregrinos acuden desde niños por tradición, encargo o promesa de sus padres; y, esos niños han trasladado por generaciones los mismos hábitos, a partir de promesas de visita cíclicas en fechas específicas.



La celebración patronal inicia con la procesión llevando una cruz en un recorrido de 3 kilómetros para llegar al santuario, continua con las tradicionales mañanitas a las 5 de la mañana; y, las 6 se ofrece una serenata acompañada con una gran cantidad de quema de pólvora y cuetes (pirotecnia).



# El Señor de Jicolapa

## “Turismo religioso y comunitario”



Después de la serenata, cada hora se celebra una misa. Como parte de la festividad, los habitantes reciben al peregrinaje con alimentos; y, el párroco organiza en coordinación con los diferentes grupos de apostolado, el ofrecimiento de comida para las bandas, los bailarines y también para la gente que llega a las diferentes misas que se ofrecen durante todo el día.



Además de la celebración en ese entorno religioso, hay música para socializar, danzas que se suman con la identidad propia de la región y juegos pirotécnicos para dar colorido y sorprender a los visitantes.



Actualmente llegan peregrinaciones a caballo, caminando o en autobuses de San Felipe Tepatlán, Venta Grande, Acaxochitlán, Metepec Hidalgo, Chignahuapan, Estado de México, Hidalgo y muchos lugares más.

Así, con el paso del tiempo se desarrolló un acto de fe, la gente cercana empezó a llevar veladoras y flores para venerarlo. Los habitantes de comunidades aledañas se fueron enterando progresivamente de este evento narrado en la localidad de Jicolapa; y, se sumaron a este proceso con lo que ha adquirido un reconocimiento regional como destino del turismo religioso.

Los visitantes ofrendan veladoras, flores, los mejores productos de cosecha como manzanas y semillas en agradecimiento por la fe que le tienen al Señor de Jicolapa, un lugar próspero y en abundancia para el cultivo de frutas, semillas, ganado y emprendimiento artesanal e industrial.

A la par de los festejos, ese día las personas hacen especiales promesas y juramentos que quedan registrados en la memoria y en un libro o bitácora desde la década de 1970.

La celebración religiosa lleva su propio programa en curso durante todo el día; mientras tanto, el entorno se complementa con servicios complementarios de alimentos, juegos mecánicos y eventos socioculturales como danzas y bailes populares.



# Leyendas del Pueblo y Algo Más

## “Apapacho a tus sentidos”



Las leyendas se remiten a épocas representativas de la historia de los pueblos y forman parte del saber y creencia popular. En Zacatlán este fenómeno no es ajeno y se ha fusionado a la cosmovisión del mundo de generaciones, poblaciones y crónicas, algunas oficiales y otras que son del dominio popular en cada lugar.



Las leyendas del pueblo se ofrecen en dos formatos: el de sitio urbano que se desarrolla en el centro de la ciudad de Zacatlán (Hotel Posada Don Ramón); y, el otro formato con escenarios naturales se lleva a cabo el Tour de Leyendas y se desarrolla en la zona antigua de los paredones de San Pedro Atmatla.



Las leyendas forman parte de los servicios turísticos que se ofrecen, con la intención de revivir una experiencia única para el visitante en distintos lugares enigmáticos del pueblo mágico de Zacatlán.

Se brindan eventos escénicos nocturnos en cuando menos tres lugares durante los días viernes, sábado y domingo: en el Hotel Posada Don Ramón y en Paredones (San Pedro Atmatla). El contenido de estas representaciones se centra en la historia de Zacatlán de las manzanas, desde la época prehispánica hasta la contemporánea.

En la presentación de las leyendas se interactúa e invita a los asistentes, quienes viven la experiencia de expectación, diversión, música, degustación de productos típicos y conocimiento de relatos destacados sobre la historia del lugar en un lapso aproximado de una a dos horas.



Las leyendas que se ofrecen en el centro de la ciudad, abordan hechos del Zacatlán antiguo referido a lugares históricos vinculados a los primeros asentamientos (en paredones de San Pedro Atmatla), su abandono y traslado al actual centro histórico con la llegada de los franciscanos; y, en un tercer momento eventos que forman parte de la cultura popular.



Cada representación puede ofrecer contenidos diferentes, pero todas abordan la época antigua hasta los sucesos más recientes de interés popular, narrando leyendas de Zacatlán que forman parte de su vasta historia.



Durante el evento escénico en el Hotel Posada Don Ramón, se presentan las Leyendas del Pueblo y algo más, Macaria, personajes nativos en representación de tribus que refieren la fundación de San Pedro Atmatla, una tierra prodigiosa elegida por el Dios *Ometecutli* en un entorno donde destacan leyendas del origen del pueblo alrededor de la densa niebla de Zacatlán.

# Leyendas del Pueblo y Algo Más

## “Apapacho a tus sentidos”



Posteriormente la escenificación refiere la llegada de los españoles y establecimiento de franciscanos donde el encuentro del mundo europeo y nativo expone el romance entre un fraile y una nativa.



En el Claustro Cultural, también se ofrece el servicio con una representación basada en la historia del inmueble donde se efectúa el evento escénico, se agrega una dosis de narrativas populares que describen la existencia misteriosa de seres míticos que custodiaban el lugar.



La atención de las leyendas se desarrolla en un ambiente de expectación y diversión, se emplea un lenguaje híbrido entre el propio de la época referida en los sucesos históricos, como un lenguaje actual, para entendimiento de los asistentes: niños, jóvenes y adultos.

El tour de leyendas ofrece el servicio de transporte a Paredones (donde se hace la puesta en escena) ubicado en el sitio histórico de San Pedro Atmatla, en el lugar se presentan leyendas como las del Hotel Posada Don Ramón. Se aprovecha el entorno enigmático de la zona para darle un toque de misterio, miedo y suspenso permanente.

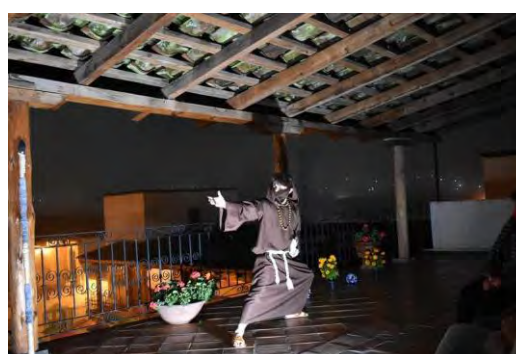
Otro momento esperado es la leyenda de la llorona del río con su toque distintivo, se emplea música para interpretar cada momento y mantener toda la atención en el escenario.



Los demás servicios en formato de tour tienen una variedad, pues las leyendas forman parte del recorrido y no son elementos centrales del servicio, sino la posibilidad de tener contacto con el bosque, los lugares rurales, la gastronomía y la adrenalina por hacer recorridos nocturnos entre la magia y belleza natural, histórica y cultural de Zacatlán.



En Leyendas del pueblo y algo más, participan principalmente actores jóvenes con gran talento, el grupo compuesto por cuando menos 10 integrantes, hacen de esta experiencia un divertido y especial recuerdo.



La rica historia de Zacatlán está en proceso de acopio por los creadores de estas representaciones artísticas, con la intención de ofrecer nuevos productos, diversos y que sean el sustento para recrear la amplia y poco revisada historia y cultura de Zacatlán de las manzanas y sus pueblos.

# Reconocimientos a Zacatlán

## “Entre lo mejor de México”



Zacatlán ha sido galardonado de diferentes maneras y momentos, destacan reconocimientos a su belleza, abundancia, atractivos turísticos, por el privilegio de sus recursos y el patrimonio con el que cuenta. Entre los más destacados se tienen los siguientes:



En 2019 durante la Asamblea General Ordinaria de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera A. C. Puebla (CANIRAC), Zacatlán fue premiado como “La mejor cocina de los pueblos mágicos.”



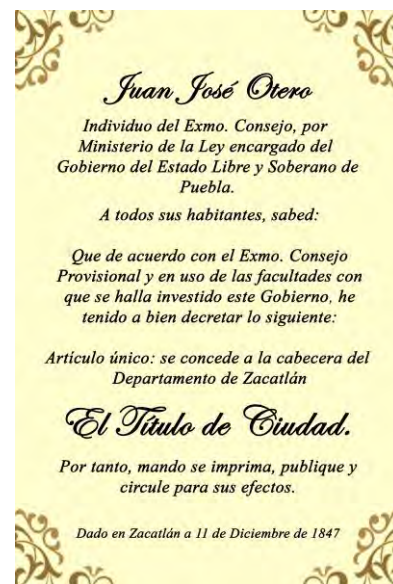
El 11 de diciembre de 1847 el Gobernador de Puebla, Juan José Otero concede a la cabecera del entonces Departamento de Zacatlán el Título de Ciudad.

El 27 de abril de 2011, Zacatlán recibió el nombramiento de Pueblo Mágico incorporándose a este programa que promueve la Secretaría de Turismo del Gobierno Federal, avalado y promovido por Secretarías de Turismo de las entidades federativas.

En el mes de enero de 2020 se recibió el reconocimiento como el “Destino Más Hospitalario de México”, en la Octava Edición de los *Traveller Review Awards 2020* de la plataforma Booking.com.

En el mes de marzo de 2020 la *Revista México Desconocido* realizó la votación “Lo Mejor de México” y se ganó la categoría como “Mejor Pueblo Mágico para una experiencia culinaria”.

En el año 2012, dentro del marco del Tianguis Turístico celebrado en Puerto Vallarta Jalisco, Zacatlán fue condecorado con el Galardón “Pueblos Mágicos 2012” en reconocimiento al esfuerzo de su población, las empresas turísticas locales, las autoridades municipales y estatales por contribuir en el desarrollo del producto turístico nacional.



El 9 de junio de 2020 Casa Márquez Galindo recibe el reconocimiento *Wedding Awards* por ser una de las empresas más recomendadas y mejor valoradas por las parejas de bodas conforme la plataforma Bodas.com.mx.



En 2017 se declaró Ciudad Heroica de Zacatlán por haber sido parte fundamental en la Guerra de Independencia, siendo Cuartel de Operaciones de Francisco Osorno. Más tarde convertida en su centro de operaciones para almacenar, distribuir, construir y reparar piezas de artillería, específicamente en un cerro de San Miguel Tenango, Zacatlán.



El reconocimiento *Wedding Awards* es el más prestigioso del sector, puntualizando el galardón en el banquete y uno de los mejores proveedores del mercado nupcial en México.

# Vitro Murales de Zacatlán

## “Las manos del pueblo que hacen magia”



Están considerados como los más largos en la República Mexicana. Sólo uno de ellos colocado en el panteón municipal, tiene 343 metros cuadrados en padecería de talavera, azulejo y vidrio.



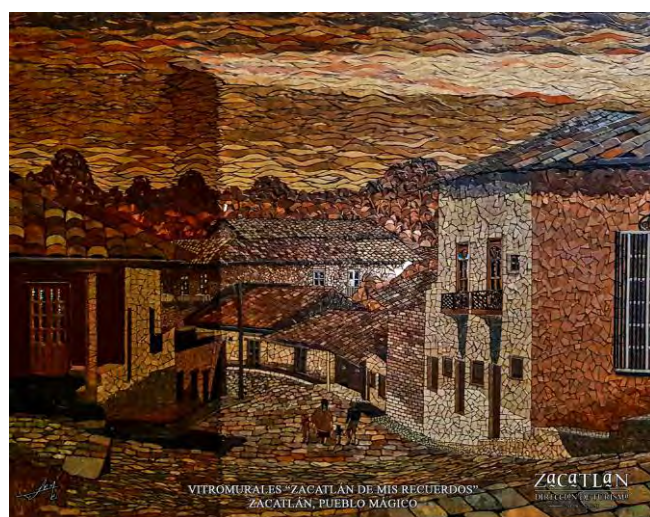
A partir de entonces, el arte representado en estos trabajos, contempló ampliar temáticas referidas a la historia, identidad, religión, folklore y cultura del pueblo zacateco y su región.



Además de estar en proceso de ampliación, el sitio se ha convertido en un espacio que combina la cultura, el arte, la historia y el rescate de espacios comunes, públicos o privados con la finalidad de hacer partícipes a los residentes de Zacatlán, logrando la integración vecinal en los procesos de atención y cobijo al turismo.

En el año 2014 se emprende un segmento más para cubrir un tramo exterior de la barda perimetral del panteón municipal, el cual se concluye en 2016, el cubrimiento comprende vitromurales con el tema de *12 Manzanas*, cada una con un atractivo turístico de Zacatlán; para lograrlo en el lapso del primer año, se ofrecieron capacitaciones y como resultado se tienen obras que demuestran mayor fineza en el corte, facilitando el nivel de detalle, textura y reconocimiento artístico de cada escena representada en el sitio.

El inicio de este proyecto fue por iniciativa de la Profesora María del Carmen Olvera Trejo y un grupo de ciudadanos voluntarios, posteriormente los visita Mr. Dick Davis y se sorprende por este gran trabajo e invita a la muralista Trish Metzner Linch a integrarse al proyecto y reforzarlo.



En el lugar se pueden apreciar: la manzana conmemorativa Zacatlán 1714-2014, cascadas Tulimán, Templo Franciscano, Reloj Floral, Paredones, Rehilete de Pueblos Mágicos, Doncella de San Miguel Tenango, rostro de Don Tacho y Doña Tachita, personajes de las comunidades indígenas, entre otros atractivos culturales y naturales de este pueblo mágico.



Promovidos y apoyados por la Fundación para la preservación de la cultura de los pueblos indígenas de Puebla, **realizan el primer vitromural con el tema de “Homenaje al Elote y el maíz” creado en 15 días. Bajo la técnica trencadís** de aplicación ornamental del mosaico a partir de fragmentos cerámicos, base de la arquitectura ornamental modernista.



Asimismo, atrás de cada manzana, pasa el cuerpo de una víbora con cabeza de dragón, alusiva a la tradicional leyenda del Dragón del Convento Franciscano. Los artistas fueron gente diversa, principalmente de la comunidad indígena quienes con gran esfuerzo lograron terminar con material que fue donado por empresarios de Zacatlán.

# Vitro Murales de Zacatlán

## “Las manos del pueblo que hacen magia”



Los logros no terminaron ahí, con el involucramiento de más de 1500 personas se terminó en tan sólo 35 días el vitromural referido a las deidades prehispánicas a la cultura Mexica-Teotihuacanos, con 150.75 m².



Para el 2021 en el Callejón del Hueso, siguen trabajando estos grandes artistas de manera voluntaria, por amor al arte, pero sobre todo por amor a Zacatlán.



Con el entusiasmo y motivación en lo más alto y como propuesta del Párroco de Zacatlán, Pbro. Elpidio Mora Cervantes se hacen los vitromurales “Vivir la Vida Eterna”, tema religioso que habla de pasajes bíblicos como respeto a la religión católica y los muertos que se encuentran en el panteón; en el sitio, se pueden apreciar obras como el ángel del apocalipsis, tumbas masónicas, la muerte de Cristo en la cruz, el paraíso, las alas de ángel, entre otros.

Con el agrado de estas representaciones, vecinos del lugar donaron su fachada y se aprovechó el rescate de espacios públicos, haciendo partícipe a la ciudadanía tanto en diseño como en trabajo, teniendo como resultado hermosas obras sobre fachadas de iglesias.

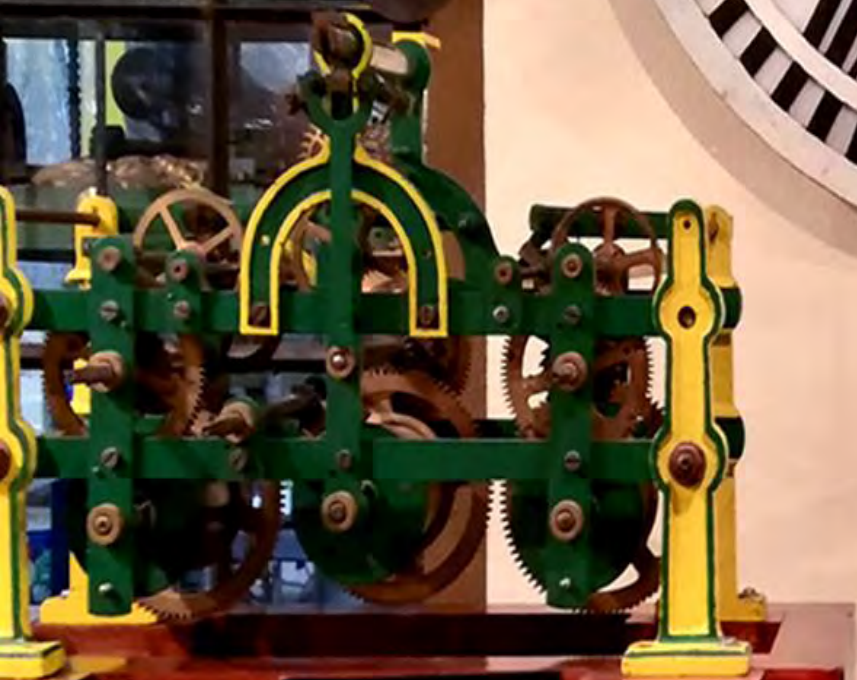
El gusto y apropiación de la población residente por este tipo de arte con historia, provocó nuevas aperturas que fueron aceptadas no sólo por grupos de vecinos, sino particulares que emprendieron esfuerzos en sus propias casas habitación, algunas de manera aislada con este toque ornamental y otras integradas a nuevos proyectos en la zona centro de Zacatlán.



Con cinco espacios destinados a la elaboración de vitro murales hasta el año 2021 y con un proceso que continúa embelleciendo lugares públicos, privados y calles de Zacatlán, esta labor ha sido motivo de reproducción identitaria y entusiasmo que ha generado además una dinámica social en favor de los espacios públicos, el asombro del turista y la integración hospitalaria del residente zacateco.



Para perpetuar la memoria del pueblo zacateco a través de la reproducción de fotografías de los siglos XIX y XX, en la calle Nigromante, se da continuidad con estos trabajos, dando apertura con este tipo arte y cultura al Callejón del Hueso, sede de los vitromurales Zacatlán de mis recuerdos inspirados en fotografías antiguas de Zacatlán en color sepia para que las nuevas generaciones y los turistas conozcan los tres kioscos que ha tenido el zócalo de la ciudad, como eran sus calles empedradas, la primera coronación de la reina de la manzana en 1941, el arco conmemorativo del primer Centenario de la Consumación de la Independencia de México, entre otros.



  
 Museo del Reloj  
  
 FIBRACION: 1910  
 PROYECTADA: 1910  
 AÑO: 1910  
 DESCRIPCIÓN:  
 Este movimiento de reloj mecánico es un ejemplo de la alta calidad de los relojes fabricados en Zacatlán.  
 Fue diseñado y fabricado por el relojero Zacatlánense Sr. Fioris.  
 Representación de Fioris S.A. de C.V.

**100**

**MUSEO DEL RELOJ**  
**ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO**

**ZACATLÁN**  
 DIRECCIÓN DE TURISMO  
 — 2018 - 2021 —



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# PERSONAJES DESTACADOS



# Agustín M. Cano

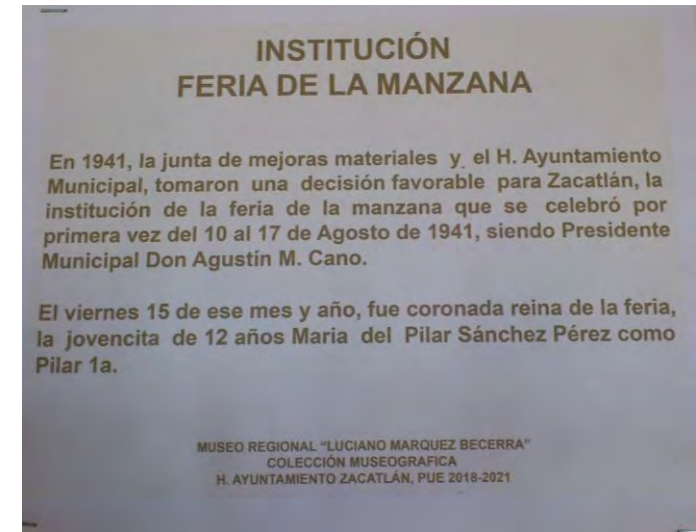
## “Promotor de la Primera Feria de la Manzana”



**A**ció el 28 de agosto de 1895 en Ahuacatlán, Zacatlán, Puebla. Sus padres Antonio Cano Millán y Remedios Manzano Sosa. Fue el primero de 7 hermanos por lo que, desde temprana edad, tuvo que trabajar para ayudar al sostén familiar.



Este hecho le atrajo la simpatía de la población, que lo animó a participar en las elecciones municipales, saliendo triunfador como Presidente Municipal para el periodo 1940-1942, adoptando el nombre político de Agustín M. Cano.



Realizó sus estudios primarios en Coyutla, Veracruz, aún adolescente aprendió el oficio de ebanista, estudió música logrando tocar el violín y el cornetín. Fue asiduo lector de todo tipo de literatura sobre todo sociopolítica. Contrajo matrimonio con la señora Concepción Nieto Martínez con quien procreó 7 hijos.

A causa de un huracán, fue arrastrada su vivienda al crecer el río de Coyutla. Por lo que se trasladó a Zacatlán quedándose a radicar en la 3ra. Calle de Porfirio Díaz. En el año de 1932 fue impuesto como Presidente Municipal el señor Juan Salas, quien arbitrariamente invadió las tierras comunales correspondientes a la Ciudad.

En esa época la producción de manzana se encontraba en pleno apogeo por lo que Don Agustín M. Cano proyectaba que los fruticultores la comerciaran directamente exponiéndola al consumidor, de esta manera se gestó e inició la Feria de la Manzana que tanta proyección le ha dado a Zacatlán. Esa fue su principal aportación de reconocimiento público.

Por aquellos días el Señor Agustín Cano Manzano, al llegar al trabajo, por las tardes, solía tocar el violín en el portal de su casa acudiendo a escucharlo los vecinos y la gente que regresaba del trabajo en el campo, reuniéndose ahí comentaban sobre injusticias realizadas por las autoridades municipales.



Sus ideales políticos de justicia al desprotegido le originaron enemigos y muere asesinado el 27 de septiembre de 1950.



Estos hechos despertaron en Agustín Cano Manzano el deseo de ayudar a los desprotegidos, recopilando quejas y gestionando en las instalaciones de la Reforma Agraria en la Ciudad de México la devolución de las tierras a la gente que las trabajaba, dando origen a los ejidos de las comunidades de Cuautlulco, Ayehualulco, Tlatempa, Atzingo, Tulimán, Jicolapa, Zacatzingo, Tomatlán, La Fragua y Ayotla.



Sin embargo, el reconocimiento durante su administración fue muy importante porque gestionó diversas obras de beneficio a la comunidad como: **reconstrucción del “Puente de la Marimba”**, trabajos de ampliación de tomas de agua y drenaje, fomentó la participación de los indígenas de la sierra, siendo hoy reconocidos servidores de la Nación.

# Alberto Olvera Hernández

## “Ver, sentir y escuchar el tiempo”



**R**ació el 2 de marzo de 1892 en la Finca de Coyotepec (cerro del coyote), perteneciente al barrio de Eloxochitlán, Zacatlán, Puebla. Sus padres Juan Olvera e Inocencia Hernández, le transmitieron valores éticos y contribuyeron muy de cerca con su educación.



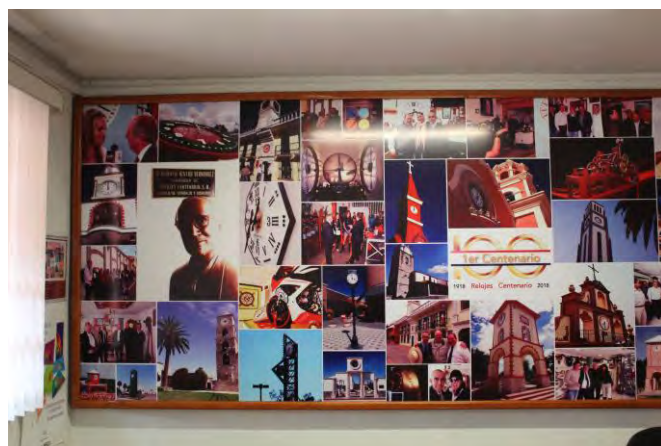
Este acontecimiento, motivó con orgullo e inspiración, plasmar “Centenario” al trabajo iniciado por un extraordinario mexicano, nacido en Zacatlán de las manzanas, que dio origen a la Primera Fábrica de Relojes monumentales en América latina: Relojes Centenario.



La historia de Don Alberto Olvera Hernández se corresponde en gran medida a la historia de Relojes Centenario, todo comenzó cuando Don Alberto decidió restaurar un reloj de chimenea que estaba en su casa paterna en Coyotepec. Al descubrir el tren de engranes de ese reloj, surgió en él, la fascinación por los mecanismos, es así, que decidió realizar un reloj monumental, que rigiera las actividades de la Finca de Coyotepec. De esta forma inició una labor de investigación, de preparación, y planeación, desarrollando habilidades en los diferentes procesos de manufactura para poder realizar este primer reloj, que tardó 3 años de su vida en desarrollar toda la manufactura que han regido a este emblemático reloj piloto que hoy pueden conocer justo en el interior del Museo de Relojería Alberto Olvera Hernández.

“Relojes Centenario” dona en memoria de Don Alberto Olvera Hernández, fundador de esta empresa, este Reloj Floral que cuenta con 2 carátulas cada una de 5 m. de diámetro. Esta característica lo hace ser el primer reloj en su género en todo el mundo.

Años más adelante, en el año de 1918, Don Alberto, decidió iniciar la fabricación de su primer reloj profesional. Un reloj que se instaló un año después en la vecina ciudad de Chignahuapan Puebla en la Parroquia de Santiago Apóstol. Es así como surgió “Relojes Centenario, La primera fábrica de relojes monumentales en América Latina”.



En Relojes Centenario, también han trascendido en el tema cultural. Desde el 13 de noviembre de 1993, abrió las puertas al público del Museo de Relojería Alberto Olvera Hernández, donde se exhiben más de 600 relojes de diversos tipos en donde se aprecia la exposición “El Hombre y la Medición del Tiempo”.



Fue el 27 de septiembre de 1921 cuando inauguró en la ciudad de Libres, Puebla, el tercer Reloj Monumental que aún no llevaba marca. En esa fecha, se conmemoró el primer Centenario de la consumación de la Independencia de México.



La creatividad está implícita en cada desarrollo que seguro motivará que muchos de los visitantes, se animen a aprovechar cada minuto para hacer una realidad cada uno de sus sueños, así como lo logró Don Alberto Olvera Hernández.

El 23 de Enero de 1980, falleció en la ciudad de Zacatlán, Puebla, dejando un testimonio de cultura, arte, ciencia y tradición para las futuras generaciones.

# Luis Cabrera Lobato

## “Incansable luchador por México”



**E**n el seno de una familia humilde, hijo del panadero Cesáreo Cabrera y de Gertrudis Lobato, Luis Vicente Cabrera Lobato nació en Zacatlán de las Manzanas, Puebla, el 17 de julio de 1876.



El 20 de noviembre de 1912, en su discurso frente a Madero, le recordó que si bien la lucha había sido por el *Sufragio efectivo; no reelección*, debía continuar con los propósitos de justicia social y esta acción correspondía a los diputados.



Asistió a una modesta escuela rural, su maestro José Dolores Pérez, lo acercó a campesinos y aprendió lengua náhuatl. Ayudaba a su padre en el reparto del pan. Estudió en la Escuela Nacional Preparatoria de la Ciudad de México e interrumpió sus estudios para trabajar como maestro en Tecomaluca, Tlaxcala.

En 1886 ingresó a la Escuela Nacional de Jurisprudencia, en la que obtuvo el título de abogado en mayo de 1901, ejerció hasta establecer su propio despacho jurídico. A la par, se inició en el periodismo a los 16 años y llegó a participar en El Hijo del Ahuizote de su tío Daniel. También colaboró en otras publicaciones como El Noticioso, El Partido Democrático, El Diario del Hogar, El Dictamen, La Patria y El Colmillo Blanco.

El 3 de diciembre de 1912, presentó a la Cámara de Diputados una iniciativa titulada *La reconstitución de los ejidos de los pueblos como medio de suprimir la esclavitud del jornalero mexicano*.

Participó en la Convención Militar de la Ciudad de México con la representación de Carranza. Redactó las adiciones al Plan de Guadalupe. Fue autor de la Ley Agraria del 6 de enero de 1915. Entre 1929 y 1930 permaneció en Europa. El presidente Pascual Ortiz Rubio decidió aprehenderlo y desterrarlo a Guatemala; sin embargo, regresó un mes después, debido a que consideró que el destierro era una acción anticonstitucional.

A fines del porfiriato, bajo el seudónimo de Blas Urrea lanzó devastadoras críticas a Limantour, los Científicos y Porfirio Díaz. Apoyó la lucha contra este último con su pluma, sacudiendo conciencias e ideologías para dar respuestas a las grandes cuestiones nacionales.



En 1933 el Partido Antirreeleccionista le ofreció la candidatura presidencial, a la que declinó censurando el sistema electoral mexicano y advirtiendo que en México no existía un régimen democrático.



El 27 de abril de 1911, publicó una *Carta Abierta a Francisco I. Madero*, para exhortar a emprender reformas profundas y no sólo conformarse con la renuncia de Porfirio Díaz. Cabrera escribió el artículo *La Revolución es la Revolución*, en el que sostenía que toda revolución tiene dos fases: la destructiva y la de reconstrucción.

El 22 de mayo de 1911, Madero le ofreció la subsecretaría de Instrucción Pública, pero no aceptó. El 30 de junio de 1912 fue electo diputado por el Distrito Federal.



En 1936, publicó *La revolución de entonces y la de ahora*. Fue un severo crítico del gobierno de Lázaro Cárdenas. En 1946 el Partido Acción Nacional le ofreció la candidatura presidencial, invitación que también declinó. Se convirtió en consejero del Presidente de la República Adolfo Ruiz Cortines.

Teórico y crítico de la revolución, advirtió desde el principio del proceso revolucionario que la cuestión agraria era el problema fundamental de México.

Falleció el 12 de abril de 1954 en la Ciudad de México.

# Pedro Escobedo Hernández

## “Música de Zacatlán para el mundo”



**N**ació en Zacatlán, Puebla el 29 de junio de 1920; hijo de Don Antonio Escobedo y Doña Aurora Hernández. Vivió en Zacatlán, en Ciudad de México, en Tlaxcala, en Puebla Capital y en Huauchinango Puebla.



Excelente compañero en el gremio musical. Le gustaba jugar, billar y dominó. Su música preferida, era la tropical y en especial, el danzón.



Estudió primaria, pero tuvo que dejar los estudios para poder trabajar. Se desempeñó entonces como bolero, vendía periódico y leña.

A los 14 años se fue a vivir a la Ciudad de México. Su primer trabajo dentro del mundo artístico, fue como ayudante de los hermanos Domínguez, cargando instrumentos y partituras. Apoyado por ellos, aprendió a tocar el piano en el Conservatorio Nacional de Música.

Sus inicios como compositor se dan con su primera obra, el *Danzón Zacatlán* que compuso en 1941. Se convirtió en la obra que le dio mayores satisfacciones, por haberlo compuesto para el pueblo que lo vio nacer, pero entre sus composiciones consentidas, también están los boleros: *Vidita Mía*, *Si Pudieras Amarme*, *Sufrimiento*, y los danzones *Tlaxcala*, *Atizapán* y *Angelópolis*, dedicada a Puebla, entre otros.

Fue agente de ventas en una fábrica y mesero en el restaurante *Los Panchos*. También trabajó como extra en el cine, en las cintas, *¡Ay Jalisco, no te Rajes!*, *El Peñón de las Ánimas* y otras. Era afable, amistoso, bondadoso, extremadamente sencillo, cariñoso y muy sociable.



Fuente de imagen: <https://www.elpollourbano.es/corresponsales/2019/07/mexico-zacatlan-de-las-manzanas/>

Compuso en total 61 obras musicales. Recibió múltiples homenajes; entre ellos, por parte de Televisa del Estado de Tlaxcala y del Estado de Puebla, además del que le hicieron en Huauchinango.



Fue el creador del famoso y mundialmente conocido *Danzón Zacatlán*, su magna obra musical que lo colocó en la cumbre de la composición en México. Hoy con más de 70 versiones grabadas en estudio en distintos géneros musicales.



El 30 de junio de 1988 durante la clausura de cursos, el Centro Escolar Presidente Juan N. Méndez le realizó el único homenaje que recibió en Zacatlán. Sólo tres días después el 3 de julio, infortunadamente falleció en su ciudad natal.

# Pedro Escobedo Hernández

## “Música de Zacatlán para el mundo”



Cuando murió, fue velado frente al Palacio Municipal. La música de mariachi estuvo presente hasta su morada final donde gran parte del pueblo zacateco lo acompañó.



Las ciudades donde vivió y lugares donde anduvo de paseo le inspiraron, tales como: *Angelópolis, Gutiérrez Zamora, Huauchinango, Tizatlán, Tlaxcala, León de los Aldamas, Tacubaya* y por supuesto *Zacatlán*.



Don Pedro Escobedo Hernández fue un hombre de mundo, le gustaba vivir disfrutando cada momento de muchas maneras. Sus gustos se pueden adivinar porque le gustaba jugar dominó y billar, conversar y convivir con muchos amigos, de esas experiencias brotaba su inspiración. Le agradaba visitar a distintas familias de Zacatlán, era un ritual para él.

Y como todos los compositores, el amor fue el más laureado con grandes obras como: *Cuando brota en amor, Dulce cadencia, Lucero, Mañana cuando se oigan los trinos, Si pudieras amarme, Sufrimiento, Tu amistad, Vidita mía, Horas encendidas, Juntito a ti, Juntos los dos, Me despido de ti, Mi esperanza, Mil veces te rogué, Nos vemos esta noche, Puertas abiertas, Quiero vivir soñando, Invierno y Soberbia*.

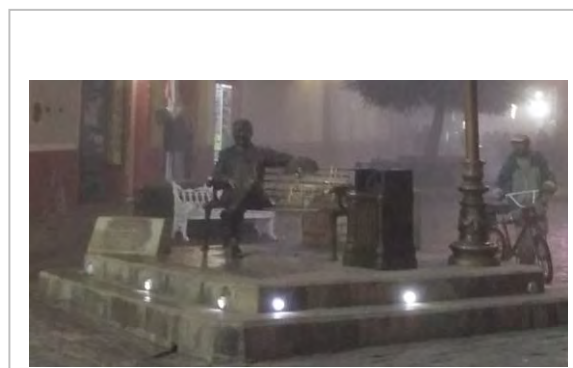
Disfrutaba sobremanera del fútbol y seguir a su equipo, al que le compuso: *Arriba las Chivas* (rayadas del Guadalajara); también gustaba del boxeo, su emoción al ver la fortaleza e inteligencia de su ídolo dedicándole: *Ándale si vas Olivares*. Apreció la charrería y les escribió: *Los Charros*.



El mundo de la tauromaquia lo vivió cercano a Joselito Huerta, componiéndole: *El León de Tetela*.



Artistas del momento lo marcaron y les dedicó: *El gran Tepujas* y *La Tuza*. La familia y amistades también provocaron su inspiración. Con *Aurorita, María del Carmen, Manuelito, Elisa, María Luisa, Carlos* y *Pedro, Georgina, Gonzalo, El Ferretero, La Cajera, Policía* y *Tránsito*.



También compuso para lo festivo y chusco e incluso la ironía, de su inspiración son: *Luego le ponemos, Baila mi guajira, Cuando nada tengas, Diploma y trofeo, El totonaca, Juventud, La sirenita, Mi guajirita, El deporte es vida, El mexicano, El notición, El temblorín, La fiesta de la amistad, La sonajera, Me retoza el gusto, Pura vida* y *Soy jarocho*.

# Otros Personajes Importantes

## “Talento Zacateco”



**A**gustín Oropeza Barrera -Flautista- (1891-1992). Es considerado el músico más longevo de México, este flautista famoso murió a sus 102 años de edad. Durante cuatro décadas: de 1920 a 1960, se le consideró el flautista nacional más prolífico y uno de los mejores acompañantes de cadencias.



En su natal Zacatlán inició sus estudios musicales, Don Everardo Díaz, maestro de capilla de la parroquia le enseñó solfeo con el método Hilarión Eslava, el flautista casi niño fue incorporado a la pequeña orquesta del lugar dirigida por Manuel González Nieto. Siguió estudiando desde los 12 a los 16 años y a los 17 ingresó al Conservatorio de la CD MX, donde llegó a formar parte de los ejecutantes jóvenes de la Orquesta Sinfónica Beethoven.

Por varias décadas alternó con los más grandes músicos de su tiempo, y estuvo bajo la dirección de los grandes maestros, nacionales e internacionales, en diversas Orquestas Sinfónicas.

Ángel Wenseslao Cabrera – Educador- (-1929). Benefactor de la Educación, nació en la ciudad de Puebla. Murió en la misma ciudad, el 27 de septiembre de 1928. Desde pequeño vivió en Zacatlán, fue hijo del Teólogo José María Cabrera de los Reyes. Luchador contra el analfabetismo. Escribió un himno a Juárez.



Escribió en el periódico El Escolar Zacateco y es autor del Libro Primero de Lecturas. En 1891, México fue convocado a un Congreso Pedagógico que se llevó a cabo en Chicago, Illinois, E.E.U.U. Enterados los amigos de Don Ángel, le pidieron que enviara los métodos de enseñanza que había escrito y difundido en el periódico "El Escolar Zacateco". Su obra obtuvo medalla de bronce y un diploma que llenaron de orgullo a Zacatlán. Fue Diputado y Presidente Municipal. Altruista de la educación.



Baudelio Candanedo Castillo -Profesor indígena- (1888-1976). Ilustre zacateco nacido el 20 de mayo, fue orador por la libertad de los pueblos indígenas de Necaxa, actividad que le costó la dirección de la escuela de Ahuazotepac. Su postura política se inclinó hacia los revolucionarios a los que apoyó funcionando como mensajero en Zacatlán.



Con la guerra cristera su profesión se vio afectada dejando todo para migrar a la ciudad de México, retomando su labor hasta 1938, que regresa a Zacatlán. Por motivo de la primera feria de la manzana de Zacatlán en 1941, dió la bienvenida y un discurso. En 1942 encabezó la iniciativa para atender la reparación de la parte baja del palacio municipal de Zacatlán. En el aniversario del centenario de la escuela lancasteriana en Zacatlán invitó a Jaime Torres Bodet.

Al profesor Candanedo se debe el uso del gentilicio zacateco de la gente originaria de Zacatlán. Entre otras tantas obras, el incansable personaje murió el 15 de mayo de 1976 en Coyula, Veracruz. Sus restos se encuentran en el panteón municipal de Zacatlán. Director de diversas instituciones educativas.

Jenaro Cabrera Oropeza – Escritor- (1918-2012). Fue destacado investigador sobre la historia de Zacatlán; al revisar los archivos parroquiales descubrió datos sobre personajes; destacan datos biográficos de Daniel Cabrera, director de El hijo del Ahuizote y de Enrique Cordero y Torres.



Como escritor publicó en 1961 Zacatlán en la época precortesiana, Nueva España frutícola, Zacatlán de las manzanas y Diego Ramírez, benefactor de los indios.

En 1999 se publicó su libro El imperio de Pomona, auspiciado por el ayuntamiento de Zacatlán, donde documentan el papel de la región de Zacatlán en la historia previa a la Independencia.

En un merecido homenaje, el 19 de abril de 2002, recibió de manos de las autoridades municipales, las llaves de la ciudad y el título de Ciudadano Distinguido de Zacatlán.

# Otros Personajes Importantes

## “Talento Zacateco”



**A**lfonso Cabrera Lobato -Legislador- (1881-1959). Sus padres fueron Cesáreo Cabrera y Gertrudis Lobato de Cabrera. Ingresó en la Escuela de Medicina en la Ciudad de México a principios del siglo XX. Fue electo diputado en la época maderista y se opuso al reconocimiento de Huerta.



Se incorporó al Ejército Constitucionalista del Primer Jefe Don Venustiano Carranza, fue designado Jefe de los Servicios Médicos Sanitarios de ese Ejército. Al triunfo de don Venustiano fue electo Gobernador del Estado de Puebla, cargo que desempeñó con ejemplar dignidad, habiendo actuado patrióticamente en el famoso caso "Jenkins".

Debe subrayarse que además de los distinguidos cargos a que se ha hecho referencia con anterioridad, el doctor Alfonso Cabrera fue Diputado Constituyente de 1917. Como diputado propietario por el Decimoséptimo Distrito Electoral del Estado de Puebla, intervino en la discusión de varios preceptos constitucionales, destacándose en el tema de las atribuciones del Poder Ejecutivo.



ZACATLÁN

DIRECCIÓN DE TURISMO

— 2018 - 2021 —

ZÓCALO  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO





**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

PUEBLO MÁGICO

# Nombramiento Pueblo Mágico

## “A 10 años de distancia”



**D**urante el periodo de gobierno municipal del Ing. Raúl de la Lata Mier como Presidente y estando al frente de la Dirección de Turismo el Mtro. Lorenzo Díaz Cortés, se da seguimiento a la gestión para participar en el programa de Pueblos Mágicos a cargo de la Secretaría de Turismo del Gobierno Federal (SECTUR).



Entre las características distintivas de la sociedad zacateca, está el valor, compromiso y participación ciudadana; y, dentro de tan apreciable trabajo conjunto, se tomó la determinación de participar en el Programa de Pueblos Mágicos bajo la aprobación por consenso para plasmar mediante firmas de aceptación, la decisión de continuar con la gestión.



Fuente de imagen: <https://pensandoenpuebla.com.mx/2019/04/29/zacatlan-celebra-8-años-de-ser-denominado-pueblo-magico/>

Ambas personalidades tuvieron a bien extender una invitación al C. Javier del Valle Hernández, para asumir el cargo de Presidente del Comité Pro Pueblo Mágico de Zacatlán, a dicho Comité le toma la protesta la SECTUR estatal en el año 2009.

El Comité constituido, fortalece su labor con la inclusión de 30 personas representantes de diferentes áreas relacionadas con el turismo.

Con este respaldo el Comité recibe apoyo económico de la SECTUR Federal para la mejora de la imagen urbana de Zacatlán bajo la política del Programa Pueblo Mágico, abarcando 6 manzanas a la redonda a partir del centro.

Después de la ardua labor y gestión del Comité para elaborar un completo e inclusivo expediente, la amplia y reconocida participación ciudadana terminó por involucrar activamente a 34 instituciones públicas y privadas, con lo que se hicieron mejoras a las carpetas que fundamentaron su participación en el programa.

Meses después, cambian las reglas de operación del Programa y el grupo de trabajo involucrado en el proceso de gestión, se redujo a 10 participantes.



Después de ser revisado el expediente por el Comité Interinstitucional, finalmente se logró la validación por parte de la SECTUR del Estado de Puebla, dando pie a su aprobación y definitiva incorporación de Zacatlán al programa Pueblos Mágicos mismo que ratificó la SECTUR Federal.



La encomienda fue justificar ante la SECTUR Federal el merecido nombramiento como Pueblo Mágico de Zacatlán, Puebla; mediante la puesta en evidencia de la riqueza del patrimonio turístico cultural, que sería plasmado en un expediente técnico muy completo y profesional.



Finalmente, se presenta públicamente el trabajo del Comité Pro Pueblo Mágico Zacatlán ya aprobado en el salón Los Candiles del palacio municipal, para que los ciudadanos fueran partícipes de dicho logro, que se reflejó con el nombramiento de Pueblo Mágico recibido por el pueblo zacateco el 27 de abril de 2011.

# Nombramiento Pueblo Mágico

“A 10 años de distancia”



Por este logro tan importante, se llevó a cabo una celebración que contó con la presencia la Secretaría de Turismo del Gobierno Federal acompañada del Gobernador del Estado, Diputados Federales e invitados especiales del ámbito turístico.



Para enriquecer la celebración se presentaron jinetes del colegio militar, espectáculos aéreos de aviones en los cielos de Zacatlán y eventos artísticos que enriquecieron la fiesta de gala, donde Zacatlán tuvo el deleite único y gran orgullo de ser noticia nacional.

A raíz del nombramiento Zacatlán ha tenido un desarrollo constante y favorable, siendo un Pueblo Mágico ejemplar en el país como éxito indiscutible del Programa Pueblos Mágicos de la SECTUR. Ha tenido grandes reconocimientos, el principal es que, en la página de la referida institución federal, es el sitio más buscado del país.

En el presente documento se muestran más de un centenar de motivos, entre sitios, eventos, celebraciones, gastronomía, festivales, productos, espacios físicos, naturales e históricos, culturales, artesanales y mucho más para disfrutar la belleza única del Pueblo Mágico de Zacatlán, Puebla.



En Zacatlán podrás encontrar y disfrutar de:

- Turismo gastronómico
- Turismo de naturaleza
- Turismo cultural
- Turismo de aventura
- Turismo artesanal

Muestra de su desarrollo, es que al recibir el nombramiento se contaba con 8 establecimientos de hospedaje y para el 2021 se registran 152; además, tuvo un incremento a 2.4 noches de estadía por visitante.



Hubo diversificación y especialización en restaurantes, hoy se tienen 400 artesanos registrados, hay más servicios culturales, empresas turísticas, complejos turísticos y hoy es el principal productor de blueberry orgánico del país, entre muchos más que son evidencia del desarrollo turístico local y regional.

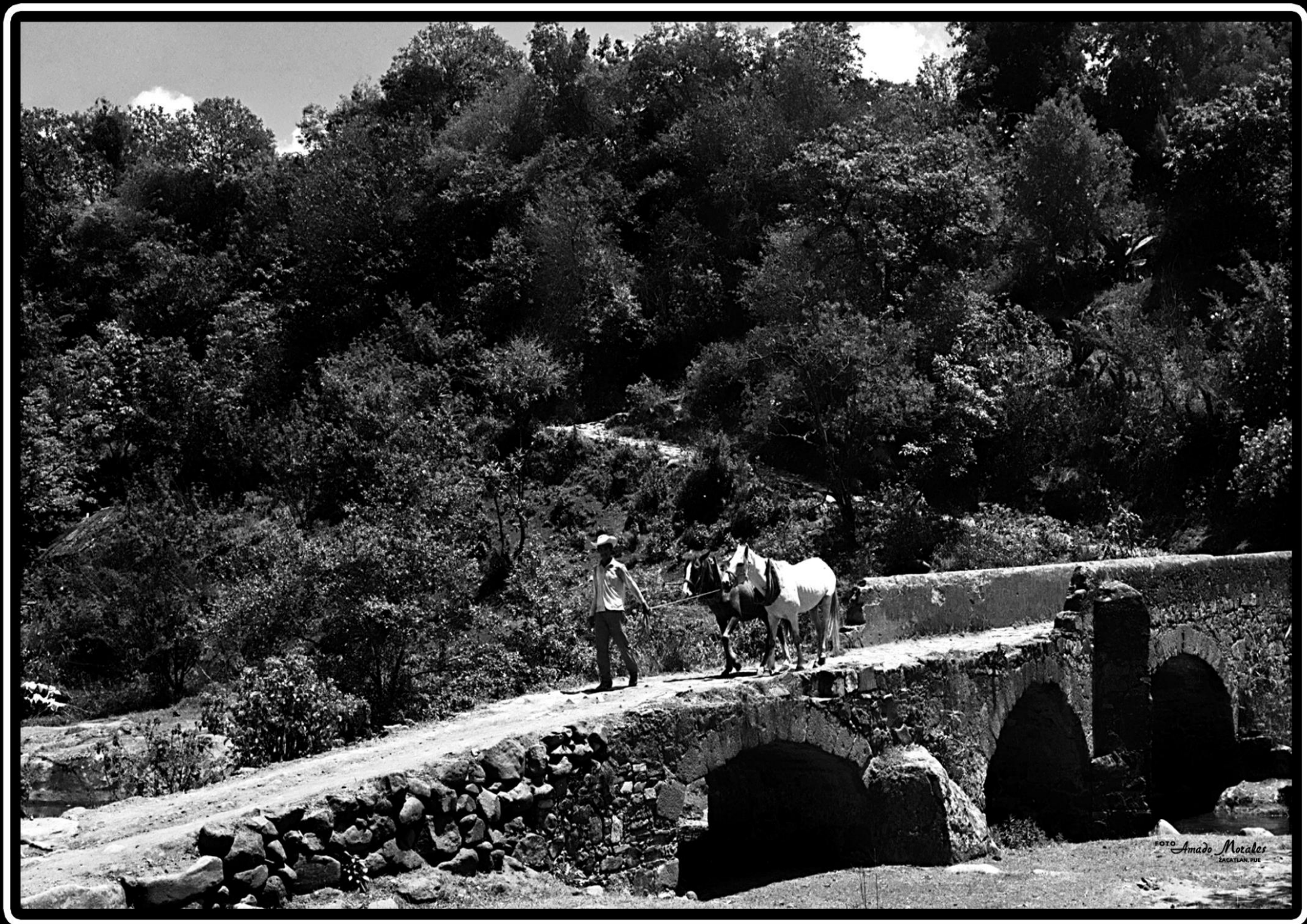
La coparticipación tiene en sus actores principales a la propia población con familias completas dedicadas al turismo y que son los que salvaguardan el patrimonio cultural, natural, histórico, gastronómico y turístico de Zacatlán.

La belleza de Zacatlán está al alcance de todos. Lugares y eventos accesibles en precio como gratuitos, permiten brindar lo mejor del lugar a sus visitantes.

Además, podrás ser parte del:

- Turismo vivencial
- Turismo rural-comunitario
- Turismo alternativo
- Turismo incluyente
- Turismo religioso





*Puente del Rio de San Pedro 1971*



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# PUEBLOS INDÍGENAS DE ZACATLÁN

# Pueblos Indígenas de Zacatlán

## “Orgullo Zacateco”



Los pueblos originarios del municipio de Zacatlán, Puebla; se encuentran ubicados en diferentes lugares dentro del área geográfica municipal, comúnmente conocidos como Pueblos Indígenas.



Otlatlán se destaca por el fervor de las danzas como expresión artística de alta valoración y apropiación de la población indígena. Sus comunidades son: Santa Cruz y Tulimán.



Por la cultura lingüística que es la lengua náhuatl, es que la mayor parte de las comunidades que se describirán, se reconocen en el municipio como hablantes de esa lengua; sin embargo, no todos están considerados como Pueblos Originarios.

En 7 Juntas Auxiliares de Zacatlán, hay 28 comunidades indígenas de las cuales, algunas no están consideradas con esa distinción. En seguida se enlistan las que sí tienen ese reconocimiento. Antes de enlistarlas, hay que aclarar que de acuerdo con datos del INEGI hay aproximadamente entre 11 mil a 12 mil indígenas en el municipio.

En la zona norte del municipio de Zacatlán se encuentran también tres Juntas Auxiliares con sus localidades, donde también se tiene el reconocimiento de pueblos originarios, las juntas y sus comunidades son:

Jilotzingo, es una Junta Auxiliar donde un 50% de sus habitantes la lengua náhuatl y sus comunidades son: La Mesita, Tlaltempa y Santa Inés.

Los Pueblos Originarios o Pueblos Indígenas empezando por la parte sur del municipio, se encuentran tres juntas auxiliares y sus 12 comunidades donde hablan náhuatl entre un 90 y 95% de sus habitantes y conservan su traje típico tradicional, ellos son:



San Cristóbal Xochimilpa, es la Junta Auxiliar más distante en el norte de Zacatlán y el único lugar del municipio donde se produce café, en esa zona de un 60 a un 90% de habitantes habla la lengua náhuatl y se integra por las siguientes localidades: Papaxtla y La Mesa.



Fuente de imagen: <https://mapio.net/pic/p-24727148/>

San Miguel Tenango como la junta auxiliar más representativa tiene las siguientes comunidades: Junta de dos Ríos, Atenco, Xonotla, Yehuala, Zoquitla y Cuacuilco.

Cuacuila es una junta auxiliar con identidad en telares de cintura y sus localidades son: Zacatempa, Zompaxtla, Tetelancingo y Popotohuilco.



Tepeixco es una Junta Auxiliar donde hablan entre un 60 a un 85% de habitantes la lengua náhuatl y se integra por cuatro localidades: Huauchinancingo, Cruztitla, Tepetla y San Lorenzo.

Finalmente, en la Junta Auxiliar de Tlalixtlipa se habla un 75 % la lengua náhuatl y en el lugar hay áreas para ecoturismo, cuenta con zona de truchas, la danza de los negritos y la zona de los hornos donde permaneció por décadas una histórica ferrería.

# Pueblos Indígenas de Zacatlán

## “Orgullo Zacateco”



Algunas referencias importantes que permiten destacar la riqueza cultural, histórica y turística de la región o zona de pueblos originarios o indígenas, tenemos las siguientes consideraciones:



Un legado que todavía tiene representatividad en los pueblos indígenas de Zacatlán, es el llamado Bastón de Mando, pues a través de esta práctica comunitaria, se otorga autoridad a los jueces y presidentes de estas localidades. A ellos es entregado un bastón de autoridad, un bastón derecho que indica justicia recta.



Fuente de imagen: <http://tomatlantravelpuebla.blogspot.com/2014/10/significado-de-tomatlan.html>

En Xonotla se tiene la vocación para elaborar artesanías en barro. En Tetelantzingo, comunidad indígena perteneciente a la junta auxiliar de Cuaculla, ubicada al sur de Zacatlán, existen vestigios de construcción en piedra a la que llaman montículos de Tetelantzingo, que son pequeños montículos de piedra parecidos a unas pirámides. No se han realizado estudios formales precisos para saber su historia, cultura y simbolismo, pero su dimensión comprende 2500 metros cuadrados. Se creó que esos lugares fueron habitados por personas con poca estatura. En su periferia, se encuentran interesantes socavones que hacen del lugar una zona digna para el ecoturismo.

Décadas pasadas se elegía a quien tenía el mérito de portarlo a través de plebiscito, era un proceso de votación, donde dos o tres candidatos eran postulados y en una gran reunión se elegía al que portaría esa distinción y le sería entregado el bastón de mando. Actualmente, se hace por votaciones ordinarias organizadas por órganos electorales. Quien es elegido, tendrá ese bastón guardado y será usado sólo en casos extraordinarios. Sin embargo, de hace 75 años hacia atrás, el bastón de mando servía para aplicar la justicia. Existió un castigo muy riguroso y consistía en que al ladrón que robaba y era encontrado, era obligado a desnudarse, llevar pico y pala a cavar su propia tumba, lo amarraban, metían y ahí lo enterraban.

De Popotihuilco surge el pintor Miguel Díaz Guerrero, quien a través de sus obras representa la cultura de la población indígena de la región. Por su parte, Otlatlán se distingue por su danza de los Santiagos compuesta por 35 participantes, quienes representan la batalla del Apóstol del mismo nombre.



Fuente de imagen: <https://mapio.net/pic/p-57573487/>

Más recientemente los castigos cambiaron, quien mataba lo hacían que llevara cargando al muerto desde la región náhuatl hasta la cabecera municipal de Zacatlán, donde el fallecido era llevado al anfiteatro y el asesino a la cárcel.



El Apóstol Santiago vestido de rojo pelea en nombre de Dios, teniendo una cruz en el pecho y un sombrero con tres cruces y un espejo adornado con listones, flecos y hermosas lentejuelas para darle más colorido y divinidad. En Tlalixtlipa se lleva a cabo la danza de los Negritos donde la participación de las nuevas generaciones se deja ver. La danza comprende 24 sones, una cuadrilla, un caporal o líder quien guía y anima a la población que participa, un pilatos o tonto, 9 ayudantes y una maringulla.



Fuentes de imagen: <https://www.facebook.com/Xonotla-zacatlan-puebla-313015698892183/photos/>

En la región náhuatl, se han hecho importantes esfuerzos en favor de las localidades; por ejemplo, ya cuentan con el nuevo testamento traducido al náhuatl. A propósito de creencias y fe, en San Miguel Tenango, principal localidad indígena en Zacatlán, están las religiones siguientes: Pentecostés, Espirituales, Testigos de Jehová, Monte María, Católica y Bautista.

# Maseual Altipemej in Sakatlan

## “Uejkapan Yolilis Sakatlakatl”



**I**n maseual altipemej tlen xolalpan sakatlan kuetlaxkuapan; mosintlalia ich tlatlamantika ich nintlaltikpak xolalpan uan mixmati keme maseual altipemej.



Ojtlatlan mixkixtia ika ni masual ijtotil keme kualtsin kuikalis keme vejkan yekitalis uan iaxkatilis tlen maseual altipemej altepeuan Santacruz uan tulimani.



Ik tlatoltikichivalis tlen yej tlajtol nauatl, ye okachi ek pica ich in altepemej tlen se kixnextis, mixmati ich in xolalpan keme maseual tlajtovaniy uan amo nochi mixmati keme maseual altepemej.

Ich chikome (7) altepemej tlen Sakatlan, kate se poa luan chikueyi (28) maseual altipemej uan siki kema ojkon kimixmali se kimixnextis tlen ojkon mixmati, keme kijtoa INEGI, kate keme se chikipili uan chikome tsontli uan se poal (11 mil) noso se chikipili uan majtlaktli tsontli (12 mil) maseualmej ich in xolalpan.

Ich in tlali miktlampa (norte) tlen xolalpan Sakatlan se kimajsi in altepemej uan ni altepekokone kampa noiuki ek pia yekitalis in maseual altipemej in altepemej uan ni altepeuan yej:

Jilotsingo se altepetl kampa tlajko altepetl tlajtous maseual tlajtol ni altepeuan, la Mesita, Tlatempa uan Santa Inés.

In maseual altipemej peua kampa wistlampa (sur) tlen xolalpan se kimajsi yeji altemej uan majtlaktli uan ome (12) altemej kampa nin maseual tlajtol katki keme uan 95% tlen chanchuanis uan ok momaseual tlakentia ye juan ninke.



San Cristobal yej se altipetl okochi uejka tlen miktlampa tlen Sakatlan uan sanyej tlen in Xolalpan kampa mochiua in kafen uan nin tlali ek pia in 60 uan 90% tlen chanchuanij tlen tlajtous maseual tlajtol uan kimpia ninke altipemej Papaxtla uan La Mesa San Cristobal.



San Miguel Tenango keme in altipetl okochite ixpantlalia uan ni altepeuan yejke: junta de los dos ríos Atenco, Xonotla, Yehuala, Zoquitla y Cuacuilco.

Cuacuila yej se altepetl ika ixpantilis ika tlajkoyan ijkitilis ni altepeuan yej: Zacatempan, Zompaxtla, Tetelancingo uan Popotohuilco.



Tepeixco yej se altipetl kampa tlajtous se 60 noso 85% chanchuanij maseual tlajtous uan mochijchiua ika naui altipemej.

Huachinancingo, Cruztitla, Tepetla uan San Lorenzo yakatlami ika in altipetl Tlalixtliapa, Tlentlajtous se 75% in maseual tlajtol uan ompa katki kampa ecoturismo katki kampa kinamak michi ni ijtotilis in negritos uan okatka kampa o kikxitaya mik Tlatlainantli tipos.



# Maseual altipemej in Sakatlan

## “Uejkapan Yolilis Sakatlakatl”



**T**latlamantli yek ijtolis tlen ek kua ixpankisas ni ueyika achte chualis uan ninimilis tlen ik nikan maseual altipemej el pia satepan hijchualis.



Se yek kauilis tlen expia ixpantilis ich in maseual altipemej tlen Sakatlan tlen itoka itopil tlayakanke tlen ika ninchualis altepeyo ek maktia in tlayakan katikuijkayotl keme jueces uan presidentes tlen nin ke altipemej yejuan kimaktia nin topil tikiuajkayotl se tlakotl mi lastik tlen ek tosniki yek tlanauatilis.



In altepetl Xonotla ek pia iyek chualis matikitl ika sokitl. In Tetelancingo maseual altipetl mixnextia altepetl Cuacuila katki uitstlampa(sur) tlen Sakatlan katki italis tlen chualis ika tininipantli tlen yek Tetelancingo tlen yek tsokotsitsin tininipantli keme uejkua chantli amo ek yek pojtoke pampa kixmatische pampa ek matische ni ya uejkauj chualis yekchualis uan yekitalis tlatsitskijtok keme 2500 tlatlamachual sek niltoka ken mota ochauchiuya tlakome tlen amo uejkapante inajnakasko se kimajsi kualitakiue.

Tlen kaui yopanok ok touaya aki kuali ek motlalilis in tikiuajkayotl ika tlakome tlanichicolis pampa ek pijpinaske, uilis kin tlalis ke ome noso yeyi tlen ek nikiske tlayakanaske uan ich in tlanichicolis okijtouaya aki nikia makiyakana ich in altipetl ojkon ok maktaya in tlacotl tlayakankatl, axa ich nin kaui monichikoa uan kij kuiloa noso ek xotla itoka aki ek niki ma kin yakana ich altipetl keme tikiua achto kem yeyipoal uan kaxtol kaui (75) in topil noso tlakotl tlen tlayakanki kichiuas yek tlanauatil.

Okatka tlatsakuiliti simi chikauak, kampa tla ichtik otlachtiya ok chiualtaya ma moxipitso uan ok chiualtaya mak chiuas se tlakoyok, okilpaya ok pantlatiuya uan ok tlapachouaya.

Tlen Popotohuilco in tlapaj pani Miguel Díaz Guerrero tlen ika ni matikichualis kixtlalia nikualichualis tlen maseual altipetl Otlatlán ixpankisa ika ni ijtotil in Santiagos hijchijtok ika kaxtol uan makuil poal mijto tonij tlen kixtlalia nitiuilis tlen apóstol ojkon itoka.



Okachi sankuel in tlatsakuilitil omopatlak aki otemiktaya ok chiualtaya mak memejti ni mikeuj pampa ni altipeuj pampa xolalpan Sakatlan in miketl ayaya kampa kin tlatia mikeme uan tlen otemiktlok kaltsakuaya telpiloyan.



In totiotsin Santiago chichiltlakentok motiua ixkotsinkoteotl ok playa se kolotsin ielpa uan ich ni kua eka uil yeyi kolotsin uan se teska ixital piktok ika siki liston tlen okachi mota kualtsin uan moistik.

Tlaliixtlipa kijtotia in ijtitil itoko les negritos kampa mijtotia tlen yankuika telpokome in ijtolilis hijchijto ik se poa luan naui (24) tlatsotsonal se cuadrilla se kaporal noso tlayakanki uan kiyakana mijtotani, chiknaui tlatmatlan ke uan se siuatl.



Ich maseualtlali mochiua kuai chikualis in altipemej yejyekolis yak pia amoch Teotlajtol tlakuipal maseual ikuilolis ojkon tlen niltokilis ich San Miguel Tenango tlen achtojtika altipemaseual tlen Sakatlan ek pia tlatlamantli, tlaniltokilis kemej: Pentecostes, espirituales, testigos de jehová, Monte María, Católica y Bautista.

# Alfabeto y Numeración Náhuatl de San Miguel Tenango



## Alfabeto Náhuatl (Nauatlajtolpamil)

A ch E I J K L M N O  
P S T U X Y TL TS

## Numeración vigesimal Náhuatl (Nauatlapoalistli)

1=se	11=majtlaktli uan se	21=simpoal uan se
2=ome	12=majtlaktli uan ome	30=se poal uan majtlaktli
3=yeyi	....	40=ome poal
4=nauui	....	50=ome poal uan majtlaktli
5=makuil	15=kaxtol	100=makuil poal
6=chikuasen	16=kaxtol uan se	400=se tsontli
7=chikome	...	8000=se chikipili
8=chikueyi	...	
9=chiknauui	...	
10=majtlaktli	20=se poal – simpoal	

**AÑO 2021= MAKUIL  
TSONTLI SE POAL  
UAN SE XIUITL**

# Danzas

## “En honor a Kualtsintlali”



En el municipio de Zacatlán están las siguientes danzas: Tierra Hermosa, Baile de La Guadalupana, Danza del Maíz, Los Caporales, Los Tejoneros, Danza de Arcos y Tejedores. Representan el *folklore* principalmente en San Miguel Tenango y San Cristóbal Xochimilpa -zonas de habla indígena náhuatl y tonaca-.



La doncella al terminar el ritual, deberá irse de 6 meses a un año a casa de los suegros, donde hará tortillas y quehaceres de la casa, con la finalidad de saber si es apta como esposa, si es positivo, en un año más se celebrará la boda. Esta representación la ofrecen desde hace 12 años el grupo *Mujeres Alegres* indígenas que dan alegría (*siuatsintsin pakini*).



En las localidades indígenas de Zacatlán, el rescate de las danzas es una prioridad, la recuperación de sus tradiciones desde hace 11 años en Tenango se inclinan por la defensa del maíz y la cultura del lugar, sus danzas convivieron con la danza *xochipitsauak*, muy conocida en la región. La danza *kualtsintlali* (*Tierra Hermosa*), es muy representativa de San Miguel Tenango y dio origen a la danza de *Mujeres Alegres*, fue el primer esfuerzo de rescate de la danza hace 11 años, se realizó a través de las madres de familia que tenían hijos en las escuelas de educación básica, como una forma de reemplazo de tablas rítmicas se optó por sus danzas originarias.

Los grupos empezaron a recibir invitaciones para participar fuera del municipio y acuden a la Ciudad de Puebla, Atlixco, Tehuacán, Calpulalpan, Chiapas, Xcaret Cancún, Estado de México, entre otros. Como resultado de una alta participación, se crearon dos grupos más: los tejedores y los tejoneros. Los tejoneros es una danza que imita ir a cazar tejones. Con sus logros, en la región se formaron otros grupos de danza: los negritos y los cruzaditos. La tradición llamada del *xochipitsauak* son ofrendas dirigidas a la madre tierra y a los 4 puntos cardinales por todos los beneficios que hay la tierra, el agua, el fuego y el aire. Cuando se danza, se ofrecen las cosechas de maíz, frijol, calabaza y arvejón.

Las danzas son acompañadas con sones en náhuatl y entre los principales están: *Quichipilillo*, *xochipitsauak*, el compalezones y el baile de los guajolotes. Los grupos de danza realizan su baile con traje típico, collares y coronas de flores y se presentan en las fiestas patronales de los pueblos de San Miguel, San Cristóbal y la región.



Por su parte, más de herencia española es la danza de los toreadores; mientras tanto, los tejedores, los negritos y los cruzaditos, representan más un baile de carnaval. También está la danza de los compalezones y la de los guajolotes, que se acostumbra cuando una familia da las gracias a los padrinos en un evento social (bautizo, 15 años o boda).



El rescate de la danza se inició con 50 personas, los primeros momentos para revivirlas fue a partir de eventos cotidianos, entre ellos principalmente durante la pedida de mano de una mujer de la comunidad para el matrimonio o casamiento (*tetlajpalol*), ritual muy común y conocido, ahí se reproducen prácticas ancestrales -y hoy se replica el protocolo-. La persona encargada de coordinarlo (*tetlajpalouani*), al terminar la ofrenda, la chica debe irse a casa de quienes serán sus suegros.



Parte del ritual consiste en ofrecer un chiquihuite con obsequios que es normalmente comida: tamales agrios y tortillas. La tradición dicta que debe ser un gallo muerto cocido entero sin destazar, mole, agua ardiente y un guajolote vivo que también es entregado al padrino. Estos rituales se realizan en todas las fiestas como: 15 años, bodas, bautizos; y, por muy sencilla que sea, siempre tienen que hacerse ese protocolo con danza, independientemente de que sea un sólo padrino.

# Danzas

## “En honor a Cualzintlali”



arias comunidades indígenas tienen sus propias danzas: la danza de las mujeres alegres de San Miguel Tenango, representa un baile de mujeres indígenas que dan alegría se llama *Kualtsintlali*. En Cuacuila está la danza del maíz y la danza de La Guadalupana.



Lo que no puede faltar en la danza son las coronas, los collares, la música y el traje. Particularmente la danza de mujeres alegres usa un listón en los collares de flores y en la parte de atrás de sus trenzas, llevan en el Xochikoskatl, elementos que las distinguen del resto de grupos de danza. Su vestimenta es símbolo de identidad y distinción.



En Tulimán la danza de la banda cruzada de los caporales; en Santa Cruz Buenavista esta la danza de los Santiagueros y de carnaval (hombres que se visten de chicas), en Xonotla está la danza del *tetlajpalol*; en Tlalixtlipla está la danza de los negritos; en Santa Inés la danza de los toreadores; en Xilotzingo también la danza de los toreadores; en Tlaltempa la danza de los negritos; en San Cristóbal Xochimilpa hay varias danzas, y se reestructuran permanentemente, pero las que persisten de base son la de los negritos y charritos; en Tepeixco están los toreadores y en Xoxonacatla está la danza de los tejoneros.

Los de *Kualtsintlali* se distinguen por la postura del *kichkemittl*, algunas mujeres lo usan en la parte de enfrente y las otras los usan en la cabeza; otros grupos de danza, se distinguen por sólo usar corona de flores, otras no usan collar, otras usan ambos elementos que adornan su porte y movimientos rítmicos.

En la danza de La Maringuilla sólo hay una mujer y el resto de hombres, en mujeres alegres hay solo mujeres, no aceptan niños y en la de *Kualtsintlali* participan hombres, mujeres y niños que quieran participar, esta última modalidad para incluir y heredar a los pequeños el gusto por la danza, inició en el año 2014.

El 29 de septiembre es la fiesta principal en la región indígena náhuatl, se festeja al santo patrono San Miguel Arcángel, es trasladado a Tomatlán para celebrar su misa el 27 de septiembre y hacen un recibimiento con flores y danza. Ahí participan todas las danzas basadas en un apego religioso al catolicismo combinado con la cultura indígena.



La intención de bailar, obedece centralmente a dar gracias a Dios y mostrar su alegría. Implica bailar al creador más que rescatar sus rituales y divertir a la población. Se busca mantener el significado y mostrar la vestimenta única porque cada pieza tiene un significado. El vestuario es símbolo de identidad, así como su lengua que mantienen con orgullo.



El 12 de diciembre las danzas también tienen muchas participaciones, llegan al mercado de Zacatlán, van a Nanacamila, a Junta de dos ríos y a la antena, recorren capillas específicas en honor a la virgen de Guadalupe y son principalmente tres grupos de danza las que realizan las representaciones con bailes en los distintos lugares.



El 21 de febrero, día internacional de la lengua materna, también se presentan algunas danzas para festejar. El *Kualtsintlali* hace su baile en el aniversario de la feria del maíz el 21 de marzo, el de mujeres alegres su danza es el 2 de febrero, día de la feria de los tamales. Está el *Kuaxochitl* que se hace cada año en el mes de mayo y representa la coronación de flores de una doncella, quien debe ser pura y virgen con edad entre 12 y 15 años.

# Festival Iluítl Kuaxóchitl "Corona de flores"



La idea del Festival Iluítl Kuaxóchitl, es una iniciativa que surge como iniciativa de la Profa. María del Carmen Olvera Trejo, con la finalidad de recuperar la cultura náhuatl y se elige a la primera Doncella Kuaxóchitl originaria de la comunidad de Cuacuila.



Se lanza una convocatoria para la elección de la doncella, la cual debe cumplir los siguientes requisitos: tener entre 15 y 20 años cumplidos, conocer las tradiciones y costumbres de su comunidad, hablar el náhuatl como lengua madre, portar su traje típico el día de la elección y del evento; y, exponer los motivos por la cual desea participar.



Desde entonces, se ha efectuado la celebración durante dos días en Zacatlán cuyo propósito es proyectar la forma de vida de las etnias de los pueblos originarios en sus expresiones sociales, culturales, artesanales y gastronómicas; a través de la música, la danza y la poesía indígena.

El jurado que elige a la Doncella Kuaxóchitl está integrado por un comité representativo de la cultura indígena náhuatl de todo Zacatlán. Las 24 comunidades participantes son: San Miguel Tenango, Xonotla, Yehuala, Zoquitla, Cuacuico, Atenco, Junta de los Dos Ríos, Cuacuila, Tetelancingo, Popotuhuilco, Zacatempa, Otlatlán, Santa Cruz, Tulimán, Jilotzingo, La Mesa de Jilotzingo, Tlaltempa, Santa Inés, San Cristóbal Xochimilpa, San Lorenzo Tepeixco, Cruztitla, Tepetla, Huahuchinancingo y Tlalixtliapa.

Este festival se realiza cada año con el apoyo del gobierno municipal de Zacatlán, se integran las comunidades indígenas del municipio de la etnia náhuatl y se lleva a cabo en el mes de mayo desde hace 15 años.



El folklore y la cultura de los pueblos se vuelca sobre el festival Iluítl Kuaxóchitl. Una forma de expresión, aprecio y respeto por las bondades y beneficios obtenidos de la madre tierra.



La Doncella Kuaxóchitl, tras ser la portavoz de la cultura de los pueblos, estará presente en eventos que permitan la difusión de las actividades más representativas de esos lugares.

Durante el festival se elige a la Doncella Kuaxóchitl quien debe ser digna representante de las etnias del municipio.



Las últimas 10 Doncellas Kuaxóchitl y su procedencia fueron: 2019 (Brenda Itzel Juárez, San Miguel Tenango), 2018 (Marcela Morales Cruz, San Cristóbal Xochimilpa), 2017 (Flor del Rocío Márquez López, San Miguel Tenango), 2016 (Karla Jazmín Juárez Juárez, San Miguel Tenango), 2015 (Yadira Mora Domínguez, Yehuala), 2014 (Guadalupe Yolidia Márquez López, San Miguel Tenango), 2013 (Mónica Daisy Pérez González, San Miguel Tenango), 2012 (Grecia Hernández Díaz, Xonotla), 2011 (Mariana Mora Domínguez, Yehuala); y, 2010 (Miriam Álvarez Márquez, Zoquitla).

# Traje Típico

## “Cultura Náhuatl con identidad”



 orgullo e identidad representan los trajes confeccionados por manos hábiles y trabajadoras de las mujeres de San Miguel Tenango durante sus tiempos libres. Cada pieza es única y ahí radica su valor.



Otorgan sentimiento personal a cada prenda y su elaboración no está dirigida a un mercado masivo para cualquier comprador.

El traje típico de las mujeres de la zona náhuatl ha evolucionado, originalmente, las mujeres usaban únicamente tres elementos: una nahua (falda) en color gris de lana, una faja para sujetarla y un hipil (blusa) de lana; mientras tanto, los varones vestían calzón y camisa de manta.

La falda o nahua y la faja es elaborada en telares de cintura con materia prima del lugar (trasquilan borregos para obtener su lana). La lana tiene un largo procedimiento de tratado; y, al final de varias semanas, las mujeres pueden tener su nahua que mide entre 3 o 4 metros de largo, misma que se envuelve la cintura y se sujeta con una faja que se complementa con adorno de estambre o hilaza.



La forma de medir la nahua o falda era en codos y estas medían desde 7 hasta 12 unidades, la faja tenía una medida similar.

Al paso del tiempo, los colores llamaron la atención de los habitantes de San Miguel Tenango e iniciaron una evolución en la confección de sus prendas.

La blusa originalmente era blanca y representa las nubes, consta de varias partes: las mangas, el peto bordado con pepenado en dublín con temas cotidianos, los hombros bordados con flores, los picos que significan los cerros, el plisado frontal representa la abundancia; y, se complementaba la blusa con tiras bordadas en las orillas.



El valor y simbolismo del kichkemitl. Uno de los componentes más importantes del traje típico de las mujeres, es el kichkemitl o prenda triangular que se coloca en el cuello a manera de rebozo. Tiene la particularidad de cumplir con varias funciones dependiendo el lugar y la actividad. Esta prenda tiene varias piezas: la del frente, la de los hombros y la de las mangas, cada elemento componente se elabora por separado y su arte es diferente, incluye pepenado, bordado y terminado. El armado o confección se hacía manualmente, hilo por hilo estaba en manos de las mujeres para dibujar una figura.

Elaborar el kichkemitl es muy laborioso y demanda mucho tiempo, talento, paciencia y amor para mantener este proceso identitario. Esta labor única es tan detallada y con un significado muy profundo. Originalmente la tela del kichkemitl no era blanco con brillos como ahora, sino blanco en su totalidad como la distintiva neblina del Zacatlán.



En el kichkemitl, queda plasmado el significado de lo que perciben los ojos de las mujeres en su entorno rural, su cultura, su forma de vida cotidiana, su cercanía con la tierra, el aire, el agua y la naturaleza. Plasman flores, animales y todo aquello con lo que viven queda reflejado en su vestuario. Sus ancestros también lo hicieron, sus trajes típicos de hombres y mujeres contenían jeroglíficos en buena medida representaban a las pirámides, hoy se mantiene ese sentido simbólico del hermoso paisaje de esta zona náhuatl.



# Trajes Típicos

## “Vestuario de manta en los varones”



**E**l largo de la nahua tiene una explicación y está motivado por las condiciones climáticas en la región que tiende a una variabilidad, entre fríos, humedades, lluvias y cerradas neblinas.



El kichkemitl se usa en varias posiciones. Al colocarlo en su mayor longitud simboliza la forma para ir a misa o alguna festividad. Cuando se dobla a la mitad, se emplea para bailar o para hacer movimientos al realizar actividades que lo demandan.



Al ingresar a misa, debe ponerse en la cabeza como un velo que representa el respeto al lugar y al evento religioso. Para hacer las tortillas en comal se enreda en la cabeza, entre otras formas de uso.

Con el paso de los años, la nahua ha disminuido su original largo tamaño; incluso para la esposa, al extender su prenda servía como cobija para la pareja durante las noches. La medida de la nahua, debe permitir envolver tres veces el cuerpo de la mujer; y, también se le agregan tres holanes que representan tres cerros o montañas. La nahua no lleva adornos; y, normalmente es de color negro porque permite que tenga mayor temperatura debido a la prevalencia del frío en gran parte del año en tierras zacatecas.

La blusa lleva un bordado que es la técnica de pepenado, esta particularidad es la que distingue de otras vestimentas, es tan laborioso como extraordinario. El traje tiene pocas variantes en el uso, cuando hace demasiado frío se baja un poco la falda a los pies, a diferencia de otras comunidades indígenas del mismo municipio como Tenantitla y Xochitlaxco donde materialmente arrastran su nahua porque no se les tiene permitido mostrar los pies; y, su blusa es también de manga larga porque no deben mostrar nada de su cuerpo.

La faja tiene un significado y representa algo que sostiene a la mujer para hacerlas fuertes, porque también pueden hacer trabajo pesado y para ello deben ir bien fajadas.



Las nahua y la faja en la mujer le provoca una posición de rectitud en la espalda, ese mismo sentir de rectitud y respeto representa su vestuario en la sociedad náhuatl.



La faja también es símbolo de una postura recta de las mujeres. Además, algo distintivo también de las mujeres de San Miguel Tenango, es su peinado en dos trenzas para poner listones, además adornan su cabeza con pasadores y agregan a su vestuario chaquirones amarrados con pompones y collares.



Otros elementos distintivos de este traje típico es que usan bolitas en el trenzado, mientras que en Xonotla por ejemplo, usan flores para amarrar su trenza; y, en Cuacuila su kichkemitl presenta notables diferencias en sus cuatro lados.

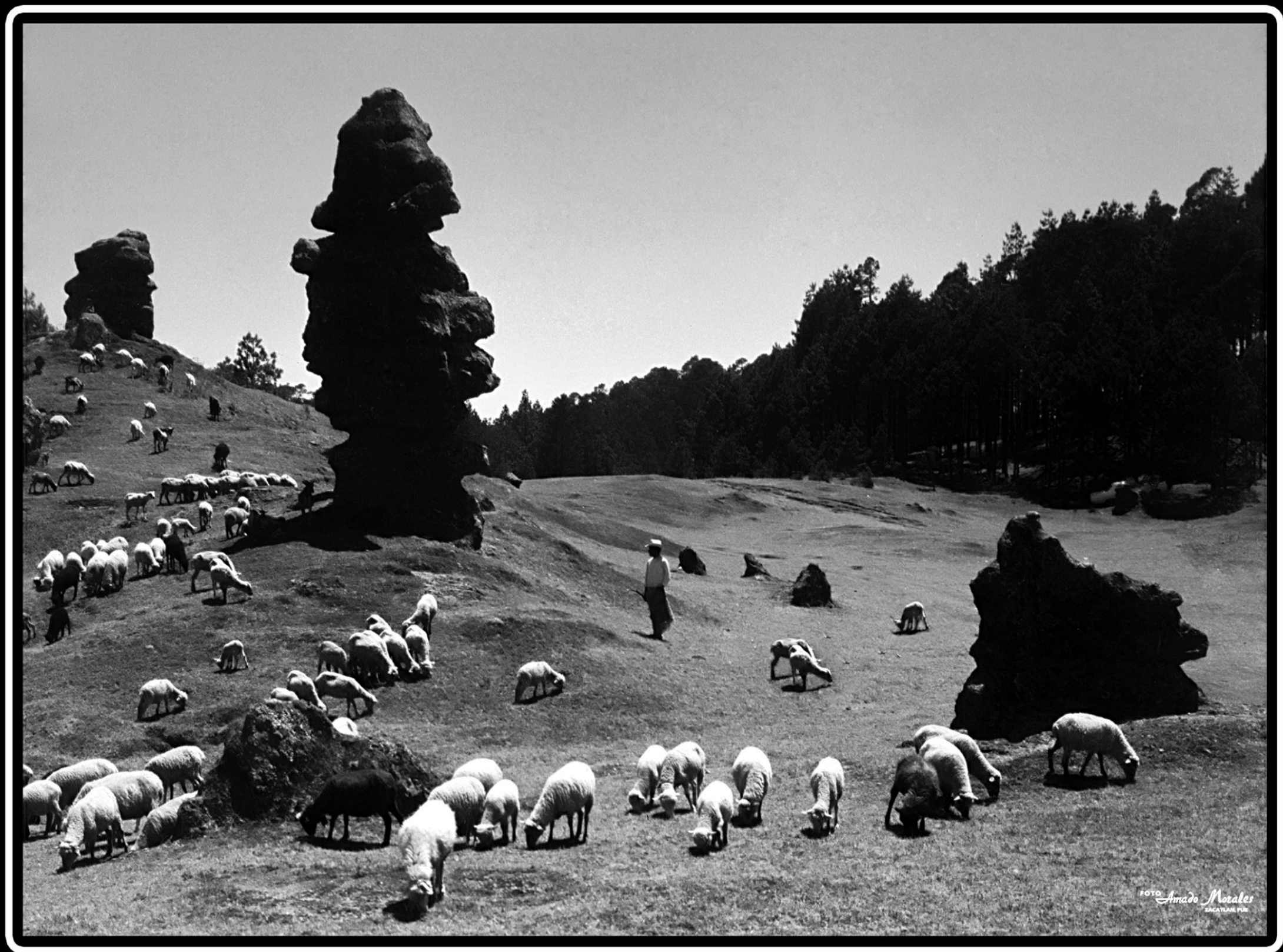


FOTO Amado Morales  
SACATELÁN, PUE.

*Valle de Piedras Encimadas 1972*





**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

PUEBLO INDÍGENA CUACUILA

# Cuacuila

## “Telar de cintura”



Llegar a Cuacuila representa toda una aventura para el turista rural decidido en visitar esta comunidad. Se encuentra a 12 kilómetros lineales del centro de Zacatlán, pero a dos horas para llegar, un reto para los que aman el turismo de aventura



El telar comprende los siguientes componentes: Dos extremos que sostienen con tensión la lana por medio de dos palos llamados Outlat y Cualzometlatl.



La comunidad fue fundada en el 1750 y perteneció a Otlatlán hasta 1917. Posteriormente, cuando el general Gabriel Barrios Cabrera encabezó el movimiento independentista y tuvo el apoyo del municipio de Tetela de Ocampo, levantando una guerrilla en el fortín a 7 kilómetros de Cuacuila obteniendo la victoria y liberación de su pueblo.

Cuacuila se une a la revolución mexicana a lado de Venustiano Carranza en su paso por Tetela de Ocampo, teniendo una destacada participación hasta 1920, año en que pasa a formar parte del municipio de Zacatlán de las Manzanas.

Cuenta además con una parte llamada por las mujeres Cuitlaxcotl o Tripa, que tiene la función de sostener los hilos de lana de manera separada para que las mujeres mantengan el orden del tejido.

De los últimos elementos están los que hacen la trama de los hilos, son dos Tzozopatli para cambiar los hilos y el Xiumecatli, que también cumple la función de cambiar los hilos, pero este sube y baja los referidos hilos para alcanzar el tejido.

El Outlat y el Cualzometlatl que se encuentran en el extremo de la cintura, además de sujetar la prenda que se está elaborando, sirven para enrollar la nahua.

Cuacuila es una comunidad donde aún se practica el uso del telar de cintura principalmente desarrollado por sus mujeres.



Adicional al diseño y confección de sus trajes típicos, en el telar de cintura elaboran morrales, torsales, ispaquiotsl y el paquiospuilt y cotorinas, prendas que son más trabajosas que la nahua por su implementación de dibujos en el diseño, ya que implica entretejer hilos de color oscuro sumado al proceso básico del telar.



En la cotidianeidad destinan su tiempo a la elaboración de hilo con la lana que obtienen al trasquilar sus borregos (la lana de los borregos merinos se encoje a diferencia de los criollos), ese hilo es usado en sus telares para hacer su traje típico (nahua y cintillo azul). El proceso de tejer en el telar de cintura es muy laborioso, las mujeres tardan un día en hacer un codo de longitud.

El prolongado proceso de elaboración de prendas típicas de lana de borrego, implica demasiado trabajo, inversión en tiempo, el esfuerzo y desgaste físico por la resistencia del telar y la manipulación de sus elementos.

En Cuacuila se ofrece al maíz una adoración por representar su alimento y lo realizan a través de una danza, durante ella se porta una canasta con pétalos de flor y mazorcas selectas; y, un collar de flores en la otra mano.

# Telar de cintura

## “Manos que transforman”



A doce kilómetros de San Miguel Tenango, en la comunidad de Cuacuila, una práctica ancestral se desarrolla a través del uso del Telar de Cintura.



La cinta para el pelo de las mujeres está hecha de estambre, mide 6 mts. de largo y 3 cm. de ancho, se elabora en un minitelar llamado Tzastzastli que tiene sus herramientas muy finas, su característica más importante es que el bordado es idéntico por los dos lados, esto lo hace más complejo al confeccionar. Los diseños de las cintas son muy coloridos y vistosos.



El proceso general inicia cuando se trasquila el borrego y se lava la lana; en seguida, se carda hasta quedar como algodón de azúcar, posteriormente se hace girar en un malacate para hacer el hilo; y, después se enreda en palos para que sea accesible de ingresar al telar. Le sigue un arduo y hábil proceso artesanal de elaboración de la prenda. Una vez elaborada la pieza en el telar de cintura, se pone a hervir el producto en agua y se sumerge en tinta para que se tiña de negro.

El lienzo para falda hecho de lana en telar de cintura, es único en la región. Todas las prendas de la mujer: nahua o falda, faja y capa, estaban hechas a mano. Posteriormente la capa se reemplaza por el quesquémel y evolucionó la portabilidad, fue desapareciendo la capa y se quedó la camisa con varias piezas (frente, hombros y mangas), todas hechas por separado y en distinto arte como terminado en pepenado o bordado.

Esta artesanía demanda muchas horas de trabajo; por ejemplo, una nahua se elabora en 45 días aproximadamente. En un día tejen en promedio un codo, que es todavía la unidad de medida para las prendas en estas localidades.



El trabajo implícito en las prendas elaboradas con telar de cintura y los costos de su elaboración, no son valorados por todos los potenciales consumidores. Lo anterior ocasiona que haya una tendencia a comprar telas sintéticas parecidas a la nahua, pero que no son de lana.



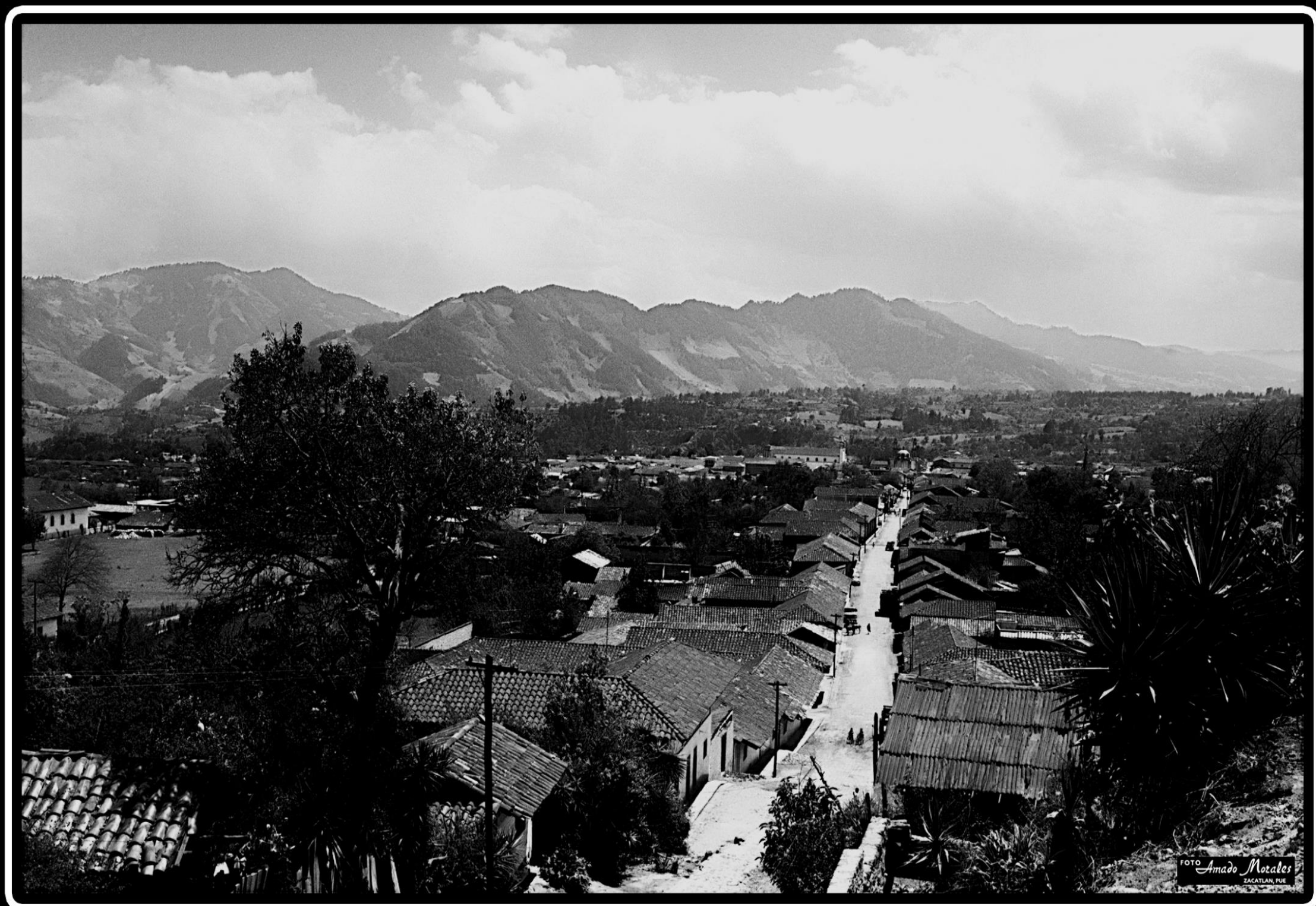
Para la elaboración de la nahua se utilizan solo 3 piezas: una que tiene forma de machete, una aguja y otra para pepenar.

La faja es más difícil de hacer que la nahua, porque utiliza diversas piezas y se pueden caer fácilmente entorpeciendo el tejido, además de que se ocupa mucha fuerza en la cintura.



El pepenado es sorprendente, se hace hilo por hilo y punto por punto, hay incredulidad de su forma de elaboración que demanda demasiado trabajo y de alta precisión. En las prendas se plasman figuras que los ojos de las mujeres ven (flores, animales, montañas, sucesos).

Anteriormente las camisas de personas mayores tenían básicamente jeroglíficos como pirámides, eran rasgos simbólicos de su época. Hoy es otra la cosmovisión de sus artesanas.



*Vista Panorámica desde Atlica 1970*



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**


H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# PUEBLO INDÍGENA SAN CRISTÓBAL XOCHIMILPA

# Cultivo del Café

## “Café de altura”



 En el año 2015 inicia formalmente actividades la Sociedad Cooperativa Lazos de Nuestra Sierra SC, ante la necesidad de generar valor a la cafecultura de la Sierra Norte de Puebla a través de la creación de la marca comercial de “Café Dos Culturas”.



Su expansión se orienta a café molido, en grano, dulces de café; y, con una segunda marca de la **Cooperativa que es “Dulce Mujer de Café” se diversificó la línea en café cubierto de chocolate, merengues, cajetas y arándano cubierto de chocolate.**



El nombre de la marca *Café Dos Culturas*, busca mantener el arraigo e identidad por las culturas Totonaca y Náhuatl, que tienen presencia en el municipio.

Se busca que el café cosechado en la región se comercialice procesado y no en pergamino, evitando la figura del intermediario y acercar beneficios económicos directos para el pequeño productor zacateco.

Es un café exclusivo de la Sierra Norte de Puebla, que busca segmentar lotes especiales y le ha valido un reconocimiento y diversos galardones como: Premio Exposabor 2017 y Semifinalista al café con mejor sabor a nivel Nacional. Asimismo, han alcanzado las siguientes certificaciones: Orgánica bajo Norma Mexicana, Orgánica Internacional bajo Norma NOP de Estados Unidos, Orgánica Internacional bajo Norma UE de la Unión Europea y Certimex operador nacional número 874.

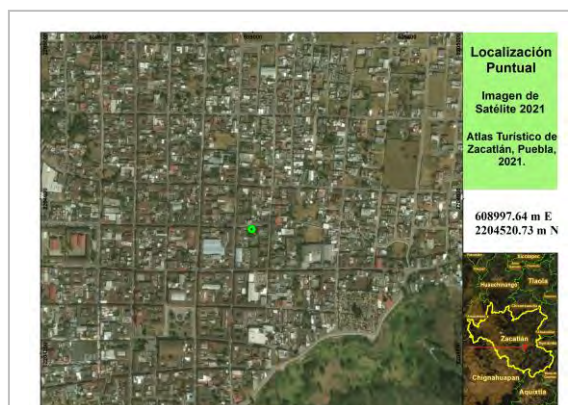
El proyecto se desprende de un trabajo universitario que busca transformar y comercializar la producción de café en un rincón del municipio: la región de San Cristóbal Xochimilpa y Papaxtla. El 80% de su producto proviene de esta zona de 400 hectáreas; y, en 102 de ellas hay un trabajo concreto de más de 40 socios de la cooperativa.



Actualmente, cuatro cafeterías del Centro de Zacatlán son clientes de *Dos Culturas*. Se ha cubierto un mercado nacional dirigido al turismo, panaderías, cafeterías y algunos restaurantes.



En promedio, anualmente se producen 10 toneladas de café y se vende como materia prima o a través del proceso en pergamino, oro verde seleccionado y sin seleccionar, tostado molido, tostado y en grano.



Por logística, *Dos Culturas*, trasladó sus operaciones cerca del centro de Zacatlán y en 2017 ya tenían tres presentaciones: Café de 900, de 450 y de 230 gramos, se atendía muy poco a cafeterías y algunos restaurantes, venta en línea a nivel nacional, el mercado era el sector turístico y la primera tienda en vender el producto fue *La Fama de Zacatlán*.

# San Cristóbal Xochimilpa

## “Tesoro escondido”



Es una comunidad náhuatl y la única zona productora de Zacatlán donde se cultiva café criollo, está rodeado de paisajes accidentados, cascadas y ríos. Se puede disfrutar de la gastronomía como el mole, los tamales y una variedad de alimentos tradicionales.



Los pobladores del lugar decían “que el niño era un santo, al inicio le hicieron un jacalito (a manera de santuario) y lo colocaron donde está actualmente el templo”, pero los pobladores dijeron “vamos a llevar ese jacalito (su templo provisional) más hacia arriba hasta Tlatempa, que es una zona más alta”.



La comunidad levantó su propio censo poblacional en 2020 y contabilizaron 1494 habitantes. La población gusta por mostrar sus danzas, entre ellas están: “los charros”, “los negritos”, los apaches”, “los tejoneros” y “los diablos”. Festejan a San Marcos el 25 de abril, en julio a San Cristóbal, así como también celebran todos santos, la Virgen de la Natividad y la Virgen de Guadalupe. Los festejos son acompañados con la quema de castillos y toritos pirotécnicos, es una semana de fiesta donde están todas las danzas que lucen sus vestuarios y muestran su alegría que comparten con la gente del pueblo.

Así lo hicieron y al siguiente día **comentan que** “al amanecer, ese jacal o templo estaba de vuelta en su sitio original de manera inexplicable”, señalan que “no le gustó el lugar de arriba” y decidieron hacer su templo (iglesia) abajo, donde actualmente se encuentra.

En la zona hay pueblos de origen totonaco y náhuatl, los pobladores ya se pueden comunicar y manejan las dos lenguas, además del español. Los hablantes de las dos lenguas, únicamente están divididos por el río que separan a los municipios de Zacatlán y Ahuacatlán.

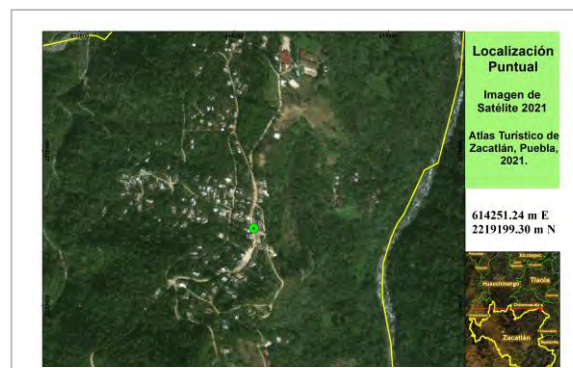
Las danzas se presentan con música viva, participan hombres, mujeres y niños. El orden de las danzas en su presentación es muy importante, porque adelante va el caporal, seguido del maringuilla y atrás el xocoyote.



Los ríos de la zona son Ajajalpa, Papaxtla, y donde nacen esos ríos le llama Tlamanaloya. Para llegar a San Cristóbal es difícil su accesibilidad y únicamente hay transporte público a las 8:30, 13:00 y 17:00 horas.



La comunidad tiene como referencia histórica de fundación del lugar, la aparición del señor San Cristóbal cuando un hombre de aspecto grande, llevaba en sus hombros a un niño, ambos de nombres desconocidos; y, mientras pasaban el río el hombre le decía al niño *mucho cuidado Cristóbal no te vayas a caer*, se dice que sólo el niño veía aquél hombre.



Después de una alta migración de los pobladores jóvenes del lugar a Estados Unidos de América, quienes migraron se han interesado progresivamente por el rescate del cultivo del café que originalmente se sembraba. Actualmente ya hay huertas importantes de café; y, se perfila como una actividad que puede ser la punta de lanza para colocar a San Cristóbal en la vista de inversionistas regionales y acompañar iniciativas en favor del turismo comunitario.

# San Cristóbal Xochimilpa

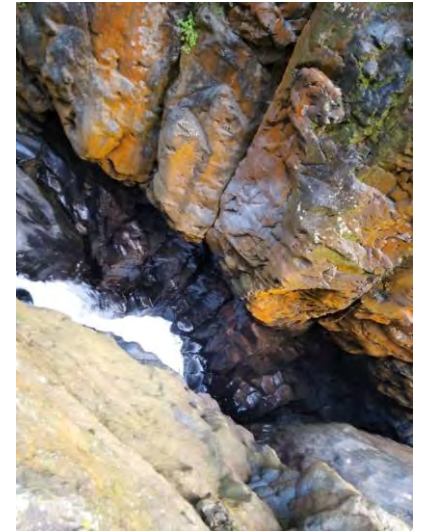
## “Tesoro escondido”



Actualmente, la mayoría de personas del lugar se dedican a la producción de café, el proceso para su consumo es totalmente artesanal desde el morteo hasta la molienda en metate.



Llegan a tener un rendimiento por mata o planta de 40 kilogramos. Además del café, los sitios para visitar son la cascada, los paisajes, la barranca, los pasajes rocosos en Zacatempan y con dirección a la localidad de Cascadas hay cuevas, además del majestuoso río.



La venta se hace en pergamino y originalmente el traslado y lugar de venta se hacía en Zacatlán (cabecera municipal), Tlaola y Ahuacatlán, actualmente venden su producto a la Sociedad Cooperativa *Dos Culturas*.

Las plantas de café que siembran provienen de Zapotitlán y lo hacen a una altura promedio de 1100 msnm, hay parcelas que siembran donde colocan de 200 hasta 1500 plantas cada familia.

Las personas practican simbra de traspatio, acostumbran la recolección; y acuden a Zacatlán con sus productos para venderlos, entre ellos están: tomate, chile verde y serrano, aguacate, lima, plátanos, caña, guayaba, mango, naranja, mandarina, cilantro y pápalo. Asimismo, se pueden encontrar productos silvestres muy locales como quelites, moraditos, barbarón, quintonil, colorín, frijol y verdolaga.

Los meses de cultivo y cosecha son desde noviembre hasta abril. Inicialmente había intermediarios, pero actualmente hay más apoyo para la venta y a los productores pagan a mejor precio su producto, al inicio se pagaba a 11 pesos el kilo y actualmente a 40 en promedio.



Para complementar la gastronomía en la localidad, se acostumbra el consumo y venta de tamales rodados, mismos que se hacen con hojas del árbol llamado calama y son rellenos de arvejón o frijol.



Una limitante para el productor, es que no todo su café es elegible para su compra, sino únicamente aquel seleccionado por su tamaño, a ello se suma la política de pago diferido que lo deja en desventaja. La especie criolla es más grande que el resto y llegan a sembrar también la especie Garnica y Marsellesa de Costa Rica, que son los más resistentes a la plaga, así como la Geisha de Zapotitlán que se adaptó favorablemente.



Adicionalmente, se puede disfrutar de mixiote, carnitas y pozole.

Todavía se puede apreciar a los pobladores portar su vestuario típico como naguas largas con bordados de figuras, camisa o blusa blanca bordada en colores, su *quexquémetl* (misma prenda, pero con escrito similar a la región de Tenango) y calzón de manta con morral al lado.





ZACATLÁN

DIRECCIÓN DE TURISMO

— 2018 - 2021 —

MIRADOR DE CRISTAL  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# PUEBLO INDÍGENA DE SAN MIGUEL TENANGO

# Fiesta patronal de San Miguel Tenango

## “Peregrinación, danzas, gastronomía y convivencia”



La fiesta patronal inicia el día 25 de septiembre de cada año con una misa solemne en honor a San Miguel Arcángel. Por tradición, el 26 de septiembre trasladan cargando la imagen del santo patrono del pueblo de “San Miguel Arcángel” hacia la parroquia de San Joaquín Tomatlán; y, los mayordomos se turnan la carga durante los 20 kilómetros del trayecto.



El 28 de septiembre se celebran dos misas: una para bautizos y otra para primeras comuniones y confirmaciones. El 29 de septiembre es el día de la celebración principal. A las 5 de la mañana repican las campanas haciendo llamado a la comunidad para concentrarse en la iglesia, donde se cantan las tradicionales mañanitas con mariachis y coro de la iglesia.



En el traslado pasan por la comunidad de Cuacuilco y al llegar a San Joaquín Tomatlán les ofrecen alimentos y se hospedan en la parroquia. El 27 de septiembre a las 7 de la mañana se realiza una misa para despedir la imagen de “San Miguel Arcángel” y emprenden el regreso, pero ahora cambian de ruta cruzando por el barrio de San Pedro Atmatla y se incorporan al puente de la marimba, toman la carretera principal con dirección a San Miguel Tenango con la incorporación y acompañamiento de una multitud de peregrinos que se unen desde diversas comunidades.

Durante el agregado de peregrinos, la gente que se incorpora en el trayecto, porta en sus manos globos amarillos que representan la presencia de Dios y con ramos de flores cantan, rezan y hacen tres descansos para colocar la imagen en nichos o casitas de vara y hojas de tonkapas, hechas previamente a la peregrinación.



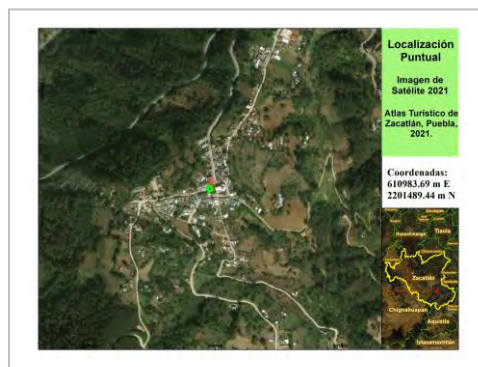
A las 13:00 horas se realiza una misa como bienvenida a los peregrinos que llegan a caballo. A las 14:00 horas se celebra la *Misa de Gallo* para recibir a peregrinos de las comunidades de San Pedro Paredones, San Pedro Atmatla, Tomatlán, Zacatlán, Xonotla, Zoquitla y Cuacuilco. Es tradición que grupos de danza se presentan al finalizar la misa con sones para ofrendar a Dios y al santo patrono.

Danzan Los Negritos de Tenantitla, Los Toreros de Xochitlaxco, Los Caporales de la banda cruzada de Tulimán, Los Toreros de Jilotzingo y Santa Inés, Los Negritos de Tlalitzlipa entre otros. No pueden faltar las danzas locales como Mujeres Alegres, Mujeres que dan Alegría y la el grupo Danza de Tierra Hermosa.

Se realiza una procesión por las principales calles con la imagen de San Miguel Arcángel en compañía de danzantes ordenados en fila, quienes bailan de alegría mientras repican las campanas entre cuetes y sones.



El primer descanso se realiza al cruzar el puente principal, el segundo en Pojyakak y la última se realiza en la entrada del pueblo. En traslado se hace entre cuetes como señal del avance de la peregrinación para promover el agregado multitudinario, mientras la algarabía de la comunidad receptora los espera con collares de flores al llamado *Encuentro a nuestro Santo Patrono San Miguel Arcángel*. En el acto intercambian collares de flores, hay rezos, danzas y cantos con dirección a la iglesia (católica) donde autoridades y sociedad civil presenciarán misa eucarística.

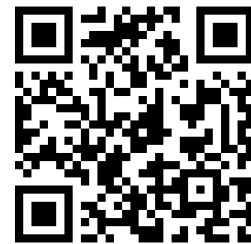


La fiesta también es acompañada con eventos deportivos, tales como torneos de basquetbol, carrera de leñadores, rayuela, carreras de burros, puerco y palo encebado y baile con grupos musicales.

Finalmente se celebra un convivio organizado por el comité de fiestas para disfrute de visitantes y vecinos. Para finalizar, alrededor de las 21:00 horas se realiza la tradicional quema de castillo, toritos y juegos pirotécnicos.

# Historia de San Miguel Tenango

## “Diversidad cultural”



Es uno de los pueblos más emblemáticos de la cultura náhuatl y el más representativo de la ruralidad Zacateca, está enclavado en la zona oriente del municipio y se integra con diversas localidades que comparten cultura, rituales, naturaleza y tradición.



Asimismo, hay una Vista Panorámica desde la zona de la Antena; y, también se puede acceder al cerro más alto de la región llamado *El cerro del Plato*, desde donde se pueden disfrutar panorámicas espectaculares y leyendas en torno a mitos que se transmiten entre generaciones.



Lugar que concentra la mayor cantidad de hablantes de lengua indígena, donde más del 90% de sus habitantes se comunican cotidianamente con esa lengua.

Es la región donde destaca su artesanía, gastronomía, danza, arquitectura, cultura y sitios naturales espectaculares. El 29 de septiembre se efectúa el desfile de San Miguel alusivo al santo patrón; y, es respaldado por eventos de distinta naturaleza cultural como danzas acompañadas por gastronomía típica y deporte del lugar.

En la zona también se practica el senderismo y el ciclismo de montaña con una ruta en proceso de definición, se pueden visitar aguas termales que son curativas, conocer vestigios de un reloj solar y apreciar la variedad faunística y florística con la visita de huertos de aguacate hass y criollo. Se puede acceder a cuevas donde se encontraron vetas de oro en el lugar conocido con el nombre de *Monte del Oro* o *Pujtlaixco*.

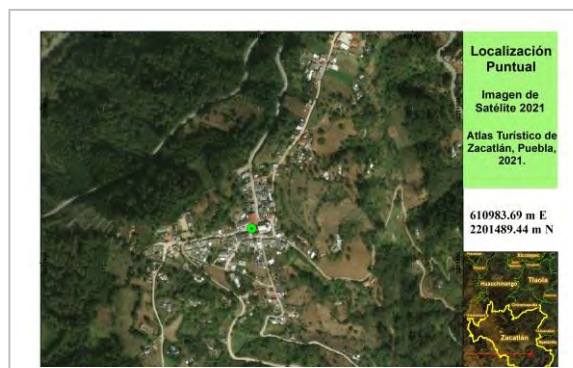
Destacan sitios como: la iglesia de San Miguel con una campana que data de 1751, la cueva del diablo ubicada en la barranca llamada *Ixkuikuil* que quiere decir *cara pintada*, es también llamada *barranca china* que tiene una cara con franjas.



Otras cuevas ubicadas a 150 metros del puente que une a Tenango con la cabecera municipal de Zacatlán, presentan socavones donde se presume eran túneles para guardar el oro extraído.



La mina Macerina que está ubicada en el camino a Hueyitlatilopan, pinturas rupestres, la zona del *Kaxtipetl*, el *Mexkatsinko* que tiene una planicie en lo más alto donde se puede jugar, también está la Peña Blanca, el Cerro *koskatipetl* ubicado cerca de Cuacuilco, la Peña del Águila y el Caballito de San Antonio hecho por personas del lugar, del que se desconoce su antigüedad.



Hacia el norte del puente antes referido, hay una caverna y cerca de ella se recolectaba una fruta semejante a un zapote o mamey llamado *achachayote*, una variedad similar del espinoso, toda una delicia culinaria.

También en la zona se puede consumir la yerbamora que se considera medicinal, igual se come la endivia, mostaza, abrojos, la guía del espinoso, la raíz del espinoso, la lengua de vaca, frijol y berro del río.

# Historia de San Miguel Tenango

## “Rituales, naturaleza y tradición”



**T**ambién se encuentran dos cerros frontales que aparentan darse un beso, están muy altos y el río pasa en medio de ellos, su agua se traslada a la presa de Necaxa.



La música que se toca en el trayecto de la casa del novio a la casa de los padres de la doncella, es el huapango; y, al llegar se entregan todos los obsequios a los padres de la joven. La muchacha está sentada, resguardada por 4 mujeres, le ponen un collar y corona de flores, le entregan pan y tepache que debe tomar.



En una sección del río, hubo históricamente una zona donde se acuñaban monedas. La música regional del lugar más representativa es el huapango a base de guitarra y violín, que se hace presente cuando una joven de Tenango va a casarse, la edad promedio es entre 12 y 15 años y es una tradición de más de 60 años que se ha cultivado, pues el matrimonio se efectúa con la repetición del ritual con 5 visitas promedio, con la intención de confirmar voluntades matrimoniales de los contrayentes.

Si las visitas son positivas para convencer a los padres y a la doncella, el siguiente paso es llevar las mañanitas a la novia; y, pueden fijar el tiempo o fecha del casamiento. Originalmente primero era un casamiento por iglesia y luego por el civil.

Otra importante tradición del lugar, es que se mantiene la entrega del bastón de mando, otorgado a jueces o presidentes de localidad, es un derecho para ejercer la justicia recta a partir de principios morales que establece la misma población del lugar y se elige a través de plebiscito directo.

Después de las visitas familiares de los padres del novio a los respectivos progenitores de la novia, el ritual facilita la decisión para programar el llamado concierto (casamiento), donde para llegar a ese momento, el novio le compra a la mujer la faja para el amarre, la camisa o *kichkemittl* (no se usan zapatos) y otros elementos representativos.



A lo largo del año, hay una diversidad de prácticas, rituales, creencias, hábitos y formas de vida basadas en un profundo conocimiento de la tierra, sus plantas, animales y recursos naturales, con los que conviven a diario y forman parte de costumbres, danzas, ingestas, curaciones, rezos y convivencias con los cuatro elementos en un marco de profundo respeto entre ellos y para con su medio ambiente.



El novio debe conseguir un borrego gordo de 4 años bien llegado, guajolote, pan, tepache, leña, panela, aguardiente suave y anís que se usan durante todo el trayecto de la casa del joven a la de la muchacha. En ese traslado se baila permanentemente con ferviente alegría.



Las personas del lugar han trabajado para traducir al náhuatl el nuevo testamento como parte del fomento a sus creencias religiosas. San Miguel Tenango a pesar de ser una localidad pequeña, tienen las siguientes religiones presentes: Pentecostés, Espirituales, Testigos de Jehová, Monte María, Católica y Bautista.

# Artesanía en Palma

## “Soyatlajkitini- Tejedores de palma”



Una tradición por siglos es la elaboración de artesanía en palma, esta actividad fue en sus inicios muy direccionada para llevarse a cabo por las mujeres y niñas, la división del trabajo estaba muy marcada.



Los objetos que se elaboran con palma son: tortilleros, tapetes, morrales, tenates, mecapaes para cargar leña o bultos, canastas para pan, bolsas bordadas, aireadores, sopladores o aventadores que se usan para atizar al fogón, petates que se usan como base para dormir, para proteger el colchón o para poner semillas.



Sin embargo, aunque hoy se mantiene la tendencia con mano de obra femenina, progresivamente se han incorporado hombres a esta tradición en la región náhuatl de San Miguel Tenango.

Es una actividad que se ha visto disminuida de manera considerable; y, son cada vez menos integrantes de las familias que se dedican a tejer. La artesanía tiene como insumo principal y único la palma, este material normalmente se junta por quien elabora las piezas; sin embargo, en años recientes hay quienes en la misma localidad suelen vender la palma, pues prefieren sólo hacer la colecta y prepararla; y, mientras unos sólo la juntan, otros elaboran los objetos artesanales.

La relevancia de esta artesanía radica en el valor artístico y bajo costo; por ejemplo, un tapete con un valor de 100 pesos (medida de una cama matrimonial) es elaborado en dos días por manos hábiles de Tenango, sin embargo, también ya se trabaja por pedidos con diseños específicos.

Las comunidades de la región de San Miguel Tenango en las que se encuentran las hojas de palma y personas dispuestas en su calidad de artesanas a trabajar esta actividad son: Tetelcingo, Xochitlaxco y Yehuala.



Las piezas elaboradas con destreza y dedicación por manos hábiles, también son vendidas en sombrerías, tiendas de artículos para el campo; pero, no dejan de ser objetos de interés al visitante y pueden encontrarse los viernes o domingos de plaza tradicional de Zacatlán o acudiendo directamente a San Miguel Tenango.



El proceso inicia entonces con la recolección del insumo, que debe ser verde, mismo que se pone a secar 15 días aproximadamente, una vez secado se guarda y se ordena en tamaño, grosores y consistencia o calidad.



La baja demanda y reducida valoración del trabajo que implica esta artesanía, ha provocado que últimas generaciones de productores pierdan el interés, provocando su migración y abandono del lugar, llevándose con ellos el conocimiento artesanal, dejando el legado ancestral en una mínima cantidad de población adulta que mantienen su identidad, usa y consume lo que produce y es todavía portadora de esta cultura en decadencia.

# Bordado de Pepenado o *Tlapijpin*

## “Mujeres indígenas que trabajan con las manos”



El pepenado es un bordado a base de estambre, el cual atraviesa el lienzo o tela de extremo a extremo, hilo a hilo, uno tras otro hasta llenar toda el área del diseño. La tela suele estar plisada y con la aguja se pepenan bordes, dejando aquellos que son indispensables para el diseño (o figura) sin bordar; los cuales, dejan claros blancos que forman parte de las figuras.



Estas extraordinarias artesanías, las elaboran en sus espacios de tiempo libre, debido a que es cansado y complejo o difícil como ellas lo expresan “la espalda y los ojos son los que más se cansan”; sin embargo, la calidad se hace ver cuando la tela se desgasta y la zona de bordado prevalece, optando por cortar ese trabajo de la tela para incrustarla en otra prenda.



La precisión en la cantidad de bordes que se tejen y no se tejen, son clave para que las figuras adquieran simetría.

La base del pepenado, representa un trabajo manual basado en los principios de pixelación o de malla reticular, donde a partir del formato booleano de superposición (dejar o no dejar), se forman figuras a partir de este criterio de pepenar y dejar la tela en su color natural o aportar un color diferente con aguja y estambre para la construcción de las figuras.

Desde siempre, las mujeres adultas enseñan a las jóvenes y niñas el bordado de pepenado, los hombres no se involucran en esta actividad haciéndola exclusiva de las mujeres. Los bordados son parte importante de la decoración de sus camisas, blusas y demás piezas de su traje típico, esto les despierta la ilusión de diseñar su bordado, el cual siempre es único porque, aunque parece que hay coincidencia, cada prenda tendrá elementos distintivos, unipersonales e identitarios de quien la elabora.

El bordado que se hace en San Miguel Tenango tiene una calidad y belleza extraordinaria, al grado que se ha llegado a decir que no están elaboradas a mano, pues la fineza de cada puntada y la perfección de la estampa, sugiere que sólo es posible elaborarlo con maquinaria de alta precisión.



Originalmente estas maravillosas piezas artesanales de incalculable valor, eran elaboradas para ser portadas por sus creadoras porque llevan implícita la cosmovisión de su contexto y diario vivir. Sin embargo, en años recientes un grupo de artesanas decidieron compartir este arte de mostrar la cultura con sus manos.



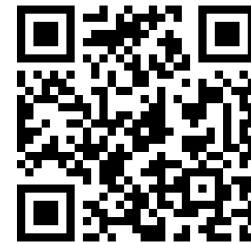
Solo con aguja e hilo se tejen las diferentes piezas bordadas de pepenado, esto hace de las mujeres de Tenango, excelentes diseñadoras empíricas, pues con solo ver o imaginar, son capaces de plasmar en sus lienzos las formas o figuras que componen sus colecciones. Comúnmente bordan en honor a la naturaleza; flora y fauna (plantas, aves, animales, flores), así como grecas, montañas y objetos de uso simbólico o elementos de convivencia en su cotidianidad.



*Mujeres indígenas que trabajan con las manos*, es un grupo de artesanas que se dedican a la salvaguardia del bordado de pepenado en San Miguel Tenango, sus prendas con bordados especiales ya están disponibles para el turismo; sin embargo, para aquellos que requieran piezas, diseños y pedidos personalizados, es posible acceder a esta modalidad.

# Huacal de San Miguel Tenango

## “De ixtle y matlauajkal”



**H**uacal es un tipo de cuna portátil elaborado con ixtle (fibras) de maguey, que confiere seguridad y confort a un bebe desde que nace hasta que empieza a caminar. Es una pieza artesanal que facilita el acomodo, traslado y cuidado del recién nacido en sus primeros días, semanas y meses de vida.



Quando se acude al campo, se aprovecha para cortar las varas del tamaño deseado y se limpian con el filo de un vidrio, se pulen con una lija y se hace una fogata para calentar la zona donde se va a doblar, una vez alcanzada la temperatura se doblan dando la forma ovalada hasta que se empalman, se asegura la unión y se atan sus extremos.



Este objeto está compuesto en dos piezas, mide cada una, poco menos de un metro de largo y alrededor de 50 centímetros de ancho. Su uso corresponde a una tradición ancestral en las comunidades de los pueblos originarios de Zacatlán como en San Miguel Tenango, pero mayormente se emplea de manera cotidiana en las comunidades periféricas.

Las mujeres se ocupan en realizar múltiples actividades como: trasladar el agua para sus quehaceres, ir a lavar ropa, trabajar el campo, elaborar artesanías, entre otras; por tanto, el huacal se usa para llevar al bebe sin ocupar las manos que quedan libres para hacer las labores cotidianas. Anteriormente, solo las mujeres se encargaban de portarlo, pero en la actualidad los hombres también suelen usarlo.

La estructura consta de dos óvalos tejidos con ixtle o fibra de maguey, los cuales se unen en un extremo largo para permitir la apertura del otro lado. Las dos partes u óvalos se unen con ixtle y mantienen una distancia entre sí por un tejido que les da la apertura correcta.



Después se dejan hasta un mes nuevamente para madurar y dejar secar lo suficiente para poder tejer el huacal. En la base del huacal, se transporta la ropa y pañales, sobre estos objetos se coloca un sarape que envuelve al bebe. El huacal se sujeta con un mecapanal hecho de palma el cual es ajustable y sirve para poder cargar y trasladar el huacal a todas partes.

El ixtle se obtiene de un maguey especial que se localiza en los cerros de Tenango, es de tamaño pequeño, tiene una densidad de pencas y su interior lo componen abundantes fibras o hilos a los que llaman ixtle. Para extraerlo, se despulpa la penca y se pone a secar. Los huacales que se elaboran pueden ser incluso como pequeños juguetes para las niñas. Debe tenerse cuidado de exponer el producto a la humedad.

El ixtle se utiliza como lazo para entretejer el huacal, el tejido es a base de nudos que forman una red muy resistente, cada vacío que se deja se emplea para entrelazar el hilo siguiente, uno por uno hasta tensar y dejar una trama firme.



La forma del óvalo se lo da la estructura elaborada a base de ramas de una planta llamada matlauajkal, se busca y corta en noche de luna llena, de lo contrario, se agusanan o pican.

La composición y resistencia de esta vara, permite que se pueda moldear o doblar sin romperse, su grosor debe ser como el palo de escoba, una vez cortado se cuida que no se exponga al sol porque se troza o agrieta. Se deja 15 días en un lugar de sombra y sin humedad para que no adquiera pigmentaciones en color o tonalidad oscura.



El tejido lo hacen las mujeres por lapsos y puede terminarse en promedio en 15 días.

La señora Verónica Hernández de San Miguel Tenango se dedicaba todo el año a elaborar huacales, tenía un listado de personas con las fechas tentativas del nacimiento de los bebés, cuyas madres le iban a solicitar la elaboración del huacal para cuando sus hijos nacieran. Mujeres de comunidades como Xonotla, Yehuala y Zoquitla, la buscaban para hacer sus huacales. En las comunidades próximas a Tenango, no hay mujer con su bebé que no use el huacal.



# Día de Muertos en San Miguel Tenango

## “Pujuilanalís (arrastre de tronco)”



El día de muertos en la comunidad de San Miguel Tenango, tiene matices únicos que lo hacen diferente. Todo inicia el 27 de octubre; y, por costumbre primero es la celebración a los niños, le siguen los adultos; y, el día 2 de noviembre es para Todos los Santos.



Si se tiene la oportunidad de subir a los cerros, se puede apreciar una vista panorámica inigualable, con caminitos y veredas adornadas; así como tumbas llenas con flor de día de muertos.

La flor de muerto es cosechada en la comunidad y es usada para adornar sus ofrendas, tumbas y cruces. El pan de muerto se hace en las casas y es de color rojo con forma de cocol o rombo, en temporada de muertos solo se ve ese pan en diferentes tamaños, solo o relleno con queso.

Todo empieza el 30 de octubre con los preparativos para el día 31, en donde la ofrenda se dedica a los pequeños, el 1 de noviembre, día de los grandes y el 2 de noviembre día de todos los santos y bendición de las ofrendas, a partir de este día se pueden consumir los alimentos de los altares.



La ofrenda se representa en una mesa larga en la que se colocan objetos y principalmente comida o bebida que le gustaba al difunto. El día primero de noviembre se pone ofrenda a los niños fallecidos; y, consiste en poner pan rojo con atole agrio, el día dos de noviembre que es para Todos los Santos, se coloca mole con una pierna de guajolote acompañado de tamales agrios y tortillas, se acomodan ollas grandes de calabaza, espinosos, elote, conserva de camote. Asimismo, frutas como lima, mandarina, naranja, jícama, plátano y camote. Se pone agua bendita, se prende incienso y se adorna con collares de flores y velas.

El festejo mayor es el dos de noviembre, las familias llevan parte de su ofrenda y ceras desde muy temprano a quemar al panteón, mientras las ceras se queman, las familias comparten los productos de la ofrenda. Ese día, se celebra una misa oficial a las 12:00 pm en la Capilla del Panteón.



Para poder tener acceso a fuego que dará paso a la quema de ceras, en San Miguel Tenango se tiene una tradición muy bonita llamada arrastre de tronco por los pujuilanani (jaladores de palo). Toman las brasas, las colocan en el popoctikaxitl -incenciario- y queman el incienso en las tumbas de los fieles difuntos. El árbol se corta en el mes de enero para que empiece a secarse. A las 10 de la noche del primero de noviembre, se toca la campana para convocar a los jóvenes al arrastre del palo. La comunidad sabe que a las 12 de la noche se reúnen todos los jóvenes que desean sumarse a esta hazaña. Se arrastra el tronco con lazos desde donde se cortó hasta el panteón, la labor titánica demandará destreza, fuerza e inteligencia. Se coloca a la entrada del panteón donde será incendiado, los jóvenes partícipes pasarán lo que resta de la noche/madrugada conviviendo, cuidarán del fuego para generar brasas que servirán para que la comunidad encienda sus ceras el dos de noviembre.

Al amanecer, llegarán familias con chiquihuites de alimentos tomados de las ofrendas, ceras, incensario, collares de flores para las cruces. Los collares significan honor, respeto y agradecimiento a las personas que los portan y a la tierra. En Xonotla usan galletas y hojas para elaborar los collares.



En seguida, incendiarán sus ceras y el incienso con las brasas del tronco y regalarán porciones de su ofrenda a los jóvenes; y, el resto lo compartirán con las demás familias del pueblo, quienes harán lo propio con sus ofrendas. Hasta antes del año 2000, se celebraba la *réquia* en día de muertos que consistía en llevar comida a los compadres con fines de convivencia y visitar a los ahijados. El valor del compadrazgo en San Miguel Tenango históricamente ha sido muy importante. de acuerdo a las costumbres y tradiciones de los pueblos originarios.





# Leyendas de San Miguel Tenango

## “La Peña del Águila”

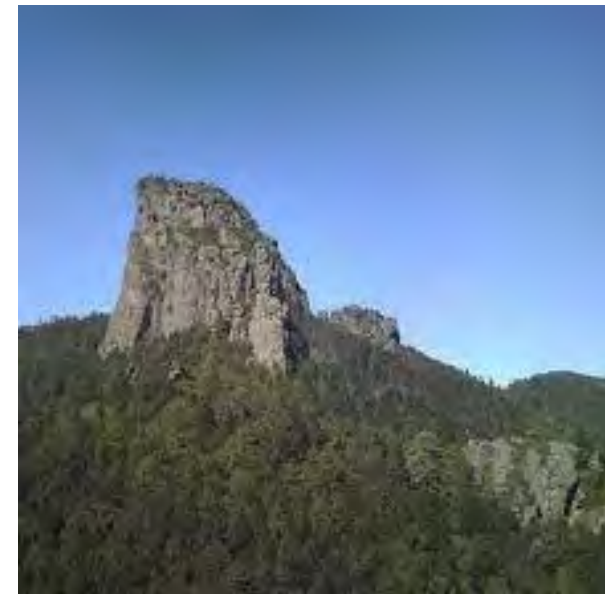


Los pobladores cuentan que el *Chaquixtle* ya sea hembra o macho (contraparte) tiene vida sobrenatural porque se enamora de las personas, al no poder lograr un romance bajo los parámetros de normalidad, las plantas eligen poseerlos y empiezan a tener granos y fiebre que aumentan de manera progresiva hasta causar la muerte.



Fuente de imagen: [https://mexico.sil.org/language\\_culture/aztec/nahuatl-nhi/mehcanohtlahotl-de-zacatlan-ahuacatlan-uan-tepetzintla](https://mexico.sil.org/language_culture/aztec/nahuatl-nhi/mehcanohtlahotl-de-zacatlan-ahuacatlan-uan-tepetzintla)

*La Peña del Águila* decidió ir a pelear con el Titlinomeme, antes de la pelea, se establecieron en donde se encuentra actualmente *La Peña del Águila* para pasar la noche previa al enfrentamiento; pero al amanecer, su esposa Pico de Loro ya no se encontraba en el lugar. Este enfurecido quiso matar a Titlinomeme, pero sus hijos de *La Peña del Águila* le dicen que no voló hacia Xonotla, sino que voló hacia arriba, en otra dirección.

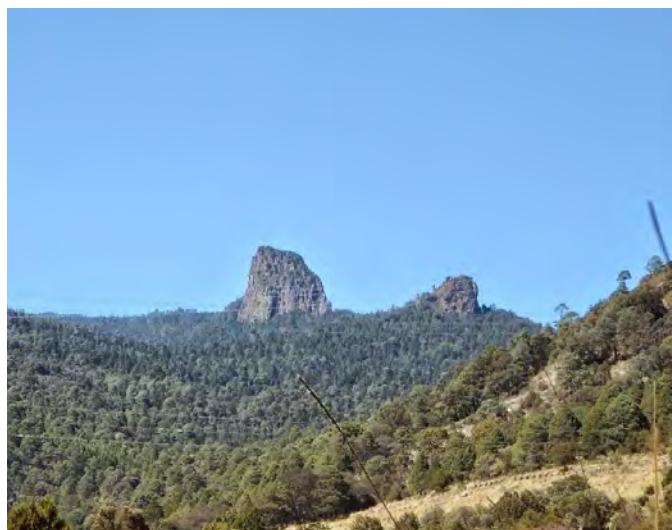


Aunque los testimonios de esta leyenda se realizan bajo los criterios de respeto a la cultura popular, es sumamente peculiar debido a que hoy día la población lo vive y hay referencias orales de este tipo de sucesos. Se dice que las personas que no conocen la planta referida, están exentos de este mal, pero por seguridad es mejor tener mucho cuidado con el *Chaquixtle*.

En ese momento, Dios decidió convertirlos en piedra para que no pasara una tragedia, *La Peña del Águila* quedó mirando hacia arriba, hacia el rumbo que tomó su amada, ella se había dirigido hacia un lugar ubicado en Tlaxco, Tlaxcala, en un sitio conocido con el nombre de *La Peña del Rosario*, donde se puede apreciar la esposa que un día se marchó.

### *La Peña del Águila.*

En la región náhuatl de Zacatlán, diversos cerros y montañas tiene una leyenda, sería innumerable la cantidad de narrativas. Sin embargo, una que es de conocimiento común de los habitantes, es aquella que se cuenta sobre *La Peña del Águila*.



Zacatlán es muy rico en leyendas urbanas y de sus pueblos, es parte de la imaginación, saberes y relatos míticos de su entorno enigmático. Envuelto entre la niebla, se presta para recrear historias y otras más asociadas con las prácticas ancestrales, así como el silencio entre las sombras de la noche en sus caminos y veredas.



Fuente: Foto de “Peña del rey” Tlaxco, Tlaxcala

Hace muchos años, cuando las piedras tenían vida *La Peña del Águila* tuvo su propia familia integrada por su esposa llamada *Pico de Loro* y sus hijos. *La Peña del Águila* sospechaba que su esposa le era infiel con una peña llamada *Tixmomeme*, ubicada actualmente en la localidad vecina de Xonotla en Zacatlán.

Además de leyendas, hay cuentos, dichos y reveladoras pláticas de enseñanzas, metáforas y relatos que provocan risas a los espectadores que atentos pueden disfrutar en restaurantes y cafés de Zacatlán, extraordinarios mensajes envueltos en la amplia cultura local.

# Tetlajpalol

## “Ritual con respeto a la cultura social y familiar”



El Tetlajpalol también conocido como *Pedir la mano de una Doncella*, es un protocolo y ritual que forma parte de la cultura y las buenas costumbres de San Miguel Tenango.



Al llegar a su destino, se disculpaban con los padres y ante la doncella; y, expresaban que iban a pedir la mano de la hija. Los padres de la doncella, la primera vez expresaban molestia, señalaban que su hija era una niña y que no estaban dispuestos a dejarla.



Este suceso emblemático de la zona, originalmente era acompañado hasta hace 50 años por el huapango, el uso de guitarra y violín para amenizar con sones y bailes, los recorridos que formaban parte del ritual y las fiestas en casa de los padres de los futuros esposos.

Este ritual involucraba a una doncella con edad entre 12 y 16 años y un joven, cuya edad no era tan determinante como en la mujer. La primera etapa era el enamoramiento, el cual se realizaba con secrecía y era promovido por el joven.

Si el joven y padres estaban seguros de una correcta elección, se insistía en la visita, hubo eventos donde iban hasta 10 veces al convencimiento, pero en promedio entre 3 y 5 visitas eran suficientes. En ese intento permanente, los padres preguntaban a la doncella su opinión, la repetitividad tenía el propósito de conocerse. Un elemento central durante todo el ritual era el respeto. Para efectuar esas visitas, el novio tenía que conseguir un borrego de 4 años bien llegado y gordo, un enorme guajolote, suficiente pan, tepache, leña, panela, agua ardiente suave, canela o anís.

El protocolo continuaba con el señalamiento del novio a sus padres para que estos pidan la mano de la muchacha, para lograrlo había una plática previa de padres a hijo con la intención de conocer la seguridad de la decisión, pues si no era un compromiso serio, afectaba el prestigio familiar.



Esos eran elementos indispensables para acompañar el recorrido los días que duraba el ritual, pues el novio se trasladaba junto con sus acompañantes desde su casa hasta la casa de la doncella. Este evento (recorrido) se repetía hasta el día del evento central, donde acudían no sólo padres, sino también familia entera y amigos.



Este pedimento se realiza a partir de visitas necesarias con la finalidad de hacer una labor de convencimiento a los padres de la doncella, para este pedimento los padres del novio buscaban a una persona que debía saber el correcto pedimento durante el proceso hasta la culminación con el ritual.

La madre del novio se preparaba con su canasta y el padre con su bastón, se encaminaban a la casa de los padres de la doncella sin importar la distancia por recorrer, hacían hasta 6 horas caminando.



Durante el trayecto se cantaba y bailaba huapango y/o música regional. Estas visitas se repetían en seguimiento a los acuerdos y nivel de convencimiento, cuando este era próximo y seguro, el novio llegaba con las mañanitas y se fijaba la fecha para una gran fiesta que podía durar hasta dos semanas.

# Tetlajpalol

## “Pedir la mano a una doncella”



Si las visitas prosperan, el joven tiene autorización ir a ver a la doncella, si el enamoramiento se mantiene y la joven lo confirma, la fiesta principal otorga algunas obligaciones formales como son: el novio debe comprar la faja o lienzo de la novia con que hará el amarre de su vestuario.



Los y las acompañantes del novio salen bailando alegres con el borrego, con el guajolote, con la guajolota y con cada producto que va a ser entregado. El trayecto se ameniza por músicos quienes tocan el son llamado *pedida de mano*.



En el caso de la novia, portará kichkemitl mientras que el novio usará camisa, en esos tiempos no se usaban zapatos, los novios iban descalzos o con guaraches de gallo.

El casamiento originalmente sólo era por la iglesia y posteriormente se consolidaba el matrimonio civil.

Para la llamada fecha del “*concierto*” o fiesta principal, los padres de la doncella les indican a los padres del muchacho cuales serían las cosas que tendrían que llevar; normalmente, eran 15 insumos que serían útiles durante el concierto.

Al avanzar, gritan y se regocijan de felicidad. Como son días importantes de entusiasmo, la fiesta se hace bailando incluso en todo el contorno de la casa de la doncella, siempre con respeto y honor, agradeciendo y quemando incienso, expresando bendiciones al tiempo que se colocan coronas y collares de flores. El formalismo es tan correcto, que los padres del novio, se disculpan y agradecen en todo momento y de forma repetitiva a los futuros suegros de su hijo por haberlos recibido.

Era habitual que se pedía: un borrego obispo de 4 cuernos retorcidos, un guajolote, una guajolota, un tercio de leña, un cántaro con tepache, un chiquigüite con tamales, un chiquigüite con pan, 6 botellas de vino, 6 paquetes de cigarros, 6 litros de aguardiente y 6 panelas.



El joven al llegar a casa de la doncella, le lleva en su morral un regalo, normalmente es pan, chocolate y vino. Mientras tanto la doncella, también lo espera con su canasta donde le ofrecerá como regalo al muchacho una botella de vino.



Durante el evento que duraba entre 8 y 15 días, los padres de la doncella preparan mole para recibir a las visitas que llevaban los obsequios a quienes se les ofrecía de comer.

El ritual se complementaba con actos específicos; por ejemplo, al salir de la casa del muchacho, los acompañantes toman cada obsequio y se trasladan bailando (sones y huapango) todo el trayecto con dirección a la casa de los padres de la doncella.



En casa sus padres, la doncella espera sentada y resguardada por 2 o 4 mujeres quienes llevan flores para elaborar y ponerle con insumos preferentemente silvestres, un hermoso collar y una corona.

Entre tanto, los anfitriones (padres de la novia) tienen también invitados quienes ayudan a recibir y acomodar los regalos que llevan a la casa.

# Tetlajpalol

## “Compromiso y tradición”



**L**egado el momento de compartir los alimentos, se colocan juntos los novios, ella está sentada en un petate acompañada de sus doncellas; y, el joven se sienta en un banquito de madera.



La despedida al salir de la casa normalmente era bailando con el pronunciamiento de palabras por parte de quienes encabezan u organizan el Tetlajpalol.



Es momento propicio para que el joven entregue formalmente los regalos personales y ofrecer vino a la doncella; entre tanto, las acompañantes de la joven sirven del vino que tiene preparado la doncella, ella se lo ofrece al joven; es entonces, cuando la pareja empieza a comer en el mismo plato. Este momento es altamente significativo y forma parte de los elementos que no deben omitirse durante el ritual.

*Cita anónima: “Esta es la bonita tradición que nuestros ancestros realizaban para pedir la mano de una doncella, aquí termina esta pedida de mano y pido un caluroso aplauso para todos los que hicieron posible esta bonita representación, la danza kualtsintlali, siuatsitsin pakini, siuatsitsin tepakilismakani”.*

Entre tanto, todos los asistentes acompañantes del joven como la doncella, comen, bailan y toman. La algarabía es altamente notoria, el significado del evento es alegría y se pone de manifiesto en la convivencia familiar.



*“Niños y caballeros, también el agradecimiento a la señora Priscilliana y al señor Guadalupe; a la señora Eloísa y a Don Rafael, que son las personas que aún se acuerdan de estas bonitas tradiciones”. Aquí queda el testimonio oral.*



En esos días de fiesta, se determina en acuerdo la fecha que la doncella se irá a vivir con el muchacho para posteriormente preparar la boda formal originalmente religiosa y posteriormente civil. Sin embargo, en años recientes buena parte del ritual ha sufrido adecuaciones y dado lugar a un hibridismo cultural, donde lo ancestral y contemporáneo conviven y se reproducen.



# Atole Agrio de San Miguel Tenango

“Xocoatol tradicional”



San Miguel Tenango tiene una gastronomía distintiva, entre ella están los insumos con fermento previo, conocido como producto agrio. Este carácter no implica una afectación a la salud de los consumidores.



Su preparación requiere gran cuidado para no incurrir en que se quemé o se eche a perder por su fermentación previa. Puede pegarse en la olla por exceso de calor ante su consistencia y espesor; o se corta, y se pierde el producto. Por todo lo anterior debe moverse constantemente mientras se vigila la evolución de su cocción.



La condición agria se alcanza al dejar los insumos o preparaciones reposar unos días para que desarrollen el proceso de fermentación y se proceda a cocinarlos. Un alimento típico del lugar de un color blanco-verdoso es el atole agrio o xocoatol, que tiene un sabor cítrico, característico de un fermento con la consistencia de un atole común que va de un espesor pronunciado sin dejar de ser un líquido fluido. Otra peculiaridad de este atole, es que puede ser consumido sin problema hasta una semana después de hervido o cocinado.

El atole agrio no se acostumbra consumir diariamente en los hogares; sin embargo, personas como Doña Juana Cruz o Doña Prisciliana, lo preparan dos veces a la semana y particularmente para cuando hay eventos en San Miguel Tenango o localidades aledañas.

La población del lugar ya sabe dónde encontrarlo, al ser una costumbre de los pobladores rurales de Tenango, hay días que no puede faltar; por ejemplo, el día de cobro de estímulos otorgados a las personas mayores, el día de plaza y otros días de festejos públicos.

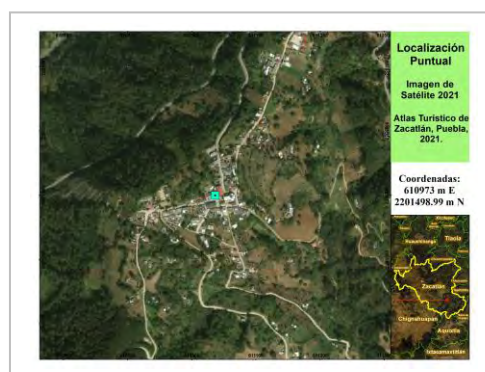
Como todas las tradiciones en San Miguel que se van enseñando de padres a hijos, de abuelos a nietos o de personas mayores a jóvenes, elaborar el atole se ha trasladado de generación en generación; y hoy, prevalece como un legado importante y distinguido; y, hasta con un tinte exótico para el visitante que llega a la comunidad.



Este peculiar atole tiene mayor presencia en los meses de octubre y noviembre y festejos de todos los santos, también conocido como día de muertos; y, por ser temporada de elotes maduros o todavía tiernos, suele acompañarse el atole con el tradicional pan rojo de muerto.



El atole agrio es elaborado a base de elote fresco o tierno de temporada, principalmente en el mes de noviembre. Se desgrana el elote para molerlo y batirlo con agua tibia, en seguida se deja fermentar por 2 o 3 días. Posteriormente, se cuele y se somete a cocimiento en fuego hasta que hierva, durante ese proceso se endulza y mientras se mantiene al fuego, adquiere un espesor. Por último, se agrega un poco de agua para mantener su consistencia.



Es común verlo colocado en la ofrenda de todas las mesas, normalmente acompañado de un pan color rojo, característico de estas localidades de la región de San Miguel Tenango. Una vez que concluyen los días de ofrenda, el día 2 de noviembre tanto el atole agrio como el pan rojo, es llevado a los panteones para ser compartido entre los pobladores que también acuden al arreglo de lugares donde se ofreció el último adiós a sus seres queridos.

# Gorditas de San Miguel Tenango

## “Con chiltepín para valientes”



Las tradicionales gorditas son un antojito mexicano que en San Miguel Tenango se consume, está disponible todos los días; y, se pueden encontrar en el centro en tres establecimientos fijos.



Las gorditas se elaboran a mano, se toman porciones de masa y se hacen unas formas semicónicas para que la cavidad se rellene de arvejión, se sella la formación y se redondea para dar paso a una estructura en tipo memela u ovoide con un centímetro de grosor, la cual se somete a cocción en el comal caliente para su cocimiento.



El domingo en esta localidad es un día familiar y se pueden encontrar las gorditas de Doña María Eugenia López, un referente de gran sabor desde hace 35 años. Esta tradición viene de su bisabuela María Francisca Domínguez, quien le enseñó a sus hijas y nietas la receta tradicional que hoy les da reconocimiento dentro de la comunidad.

Después de servirlos, se les decora con una ensalada en la parte superior y se agrega salsa, queso, nopales y col. Si se prefiere ampliar el contenido o tener un platillo más sustancioso, las hay acompañadas con huevo o bistec asado que enriquece su composición.

Para elaborarlas, se prepara el nixtamal de maíz azul o blanco, siendo el primero que más se demanda, a la par, se pone a coser, moler y sazonar el arvejión. Estos dos ingredientes son clave del sabor y consistencia de las gorditas, pues en ellas está plasmada la receta que les da un sabor popular.



La salsa es indispensable, hay tradicionales de verde a base de tomate o con salsa roja hecha de jitomate, las cuales tienen un ligero picor. Sin embargo, también las hay picantes a partir de chiltepín y chipotle. La de chiltepín es tradicional porque este producto forma parte de la dieta cotidiana de las comunidades náhuatl.



Este producto ampliamente demandado por habitantes locales y visitantes, se prepara al instante. En el momento de hacer la orden, las mujeres inician la elaboración de la gordita que les toma unos instantes prepararlas.



En la región de San Miguel Tenango se elaboran los comales de barro donde se preparan las gorditas, es un utensilio de cocina empleado frecuentemente en sus cocinas que le otorga un sabor especial a sus comidas; y, otorgan un sabor especial a las gorditas que es apreciado por el comensal.



# Tamales de San Miguel Tenango

## “Apapacho a tus sentidos”



**U**n número importante de mujeres de San Miguel Tenango, han encontrado en la elaboración de tamales, una fuente de empleo prolífica al tiempo que resguardan este patrimonio gastronómico por las formas e insumos tradicionales en su preparación.



El legado generacional de los tamales es antiquísimo; por ejemplo, la señora Teresa García Juárez enseñó la actividad a su hija María de Los Ángeles Márquez García; y ella a su vez, a su hija Azahalia Cosme Márquez. Sus exquisitos productos contienen historia, tradición y calidad.



Desde las abuelitas y hasta las recientes generaciones, estas mujeres se trasladan de San Miguel Tenango a Zacatlán, portando su distinguido y distintivo traje típico, cargando su chiquigüite o canasto artesanal con abundantes y variados tamales.

Hasta hace aproximadamente 30 años, la mayoría de mujeres caminaban desde San Miguel Tenango hasta Zacatlán para vender sus tamales. Hacia el año 2007, con la apertura de una carretera pavimentada, ya se pueden trasladar en vehículos motorizados.

Los tamales de San Miguel Tenango se distinguen por su sabor auténtico y diferente; además, los rellenos son sustanciosos y sin saborizantes ni colorantes, la mayoría de sus ingredientes son de la región; y, todo lo anterior se refleja en el sabor, aroma y color del tamal.

El dos de febrero se celebra el día del tamal en San Miguel Tenango, donde se desarrolla un concurso del mejor tamal. Un mes antes (enero), se realiza otro concurso para elegir entre las niñas de la región a la reina, ganará aquella que demuestre mayor conocimiento de sus tradiciones y costumbres. Esta reina representará en el mes de agosto a San Miguel Tenango en *La Gran Feria de la Manzana* en Zacatlán.

La receta ancestral más antigua conocida, es la del tamal de frijol; y, el más tradicional es el tamal agrio de arvejón. Con el paso de los años, la preferencia de los consumidores colocó los de salsa verde como el más comercial, le siguen el de mole, rajas, haba, frijol, dulce, chipotle, chiltepín, picadillo y huevo en salsa de morita.



Los tamales que se ofrecen en la feria del tamal, son donados por las mujeres que los hacen y venden en el centro de Zacatlán. El evento se realiza el jueves de fiesta más cercano al 2 de febrero. Ese día también se presentan danzas y se celebra una misa que inicia a las 12 horas.



En temporada de fruta también se pueden encontrar tamales de manzana y blueberry. Por su parte, el tamal agrio solo se encuentra en San Miguel Tenango; y, se hace con nixtamal fermentado para elaborar los tamales rellenos de arvejón envuelto en hoja llamada makuilisuatl (5 hojas) que se consigue en el monte de un árbol que lleva por nombre Papatla.



Actualmente, se pueden hacer pedidos para fechas festivas particulares y populares, para sepelios y eventos que ameriten el consumo de este tradicional producto zacateco. Asimismo, se pueden encontrar en algunos establecimientos gastronómicos como restaurantes y cafés del centro de Zacatlán, pues las mujeres de Tenango entregan pedidos especiales, ya que no se compara su producto con otras recetas.

Se estima que, en Tenango, una comunidad con alrededor de 1800 habitantes, hay cuando menos 100 familias que dependen de esta actividad.

# Cerros de San Miguel Tenango

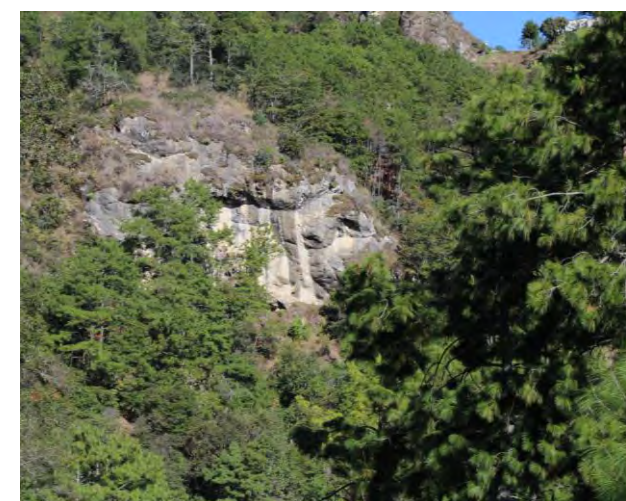
“Encanto visual”



**A** una hora y media tras caminar entre veredas desde San Miguel Tenango, se puede acceder al cerro Kaxtipetl que se encuentra cerca de Cuacuilco, el recorrido permite desarrollar actividades de senderismo, carreras de maratonistas y bicicleta de montaña, disfrutar de los escenarios maravillosos con sus vistas panorámicas, subir y bajar entre cerros y ríos.



Algunas personas de edad avanzada señalan que en el Kaxtipetl han encontrado oro, pero también, en el lugar se reunían fuerzas armadas de la época revolucionaria, por lo que expresan que ahí están enterradas las armas que Venustiano Carranza ocupó.



Gran diversidad vegetativa desde herbáceas, arbustivas y arbóreas, entre encinos y bromelias, rastros de fauna silvestre que marcan su existencia en la zona, tales como conejos, gavilanes, coyotes, ardillas, jilgueros, entre otras tantas especies.

Los cerros también son el espacio perfecto para disfrutar de un espectáculo peculiar sobre ofrendas en esta comunidad indígena. En los cerros, hacen sus rituales y ofrendas en las cimas de los cerros, algunos de los más importantes son en el cerro Toscaizta en la comunidad de Cuacuilco donde se realizan ofrendas importantes.

El Kaxtipetl, que en la cima tiene vestigios de un pequeño cráter que los nativos suelen visitar para saludar porque sienten que está vivo, particularmente lo hacen en diciembre, colocándose alrededor y hacen ofrendas a los dioses, también se ofrendan ayunos, oraciones y peticiones que se hacen al cerro.



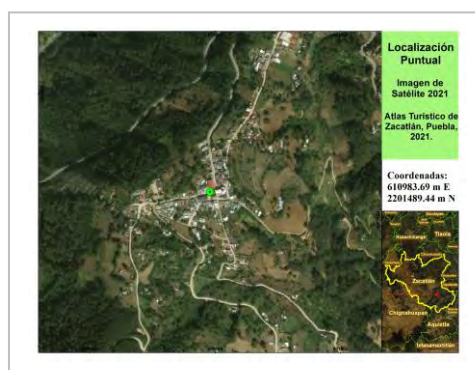
Asimismo, existen las minas en el cerro de Potlaixco; y, hacia el norte hay una caverna, esta cueva de altas dimensiones era usada por los jóvenes pastores y grupos de amigos para hacer fogatas y asar fruta, ahí podían pasar dos o tres días (los padres de los jóvenes ya sabían que era su lugar favorito).

En la caverna podían alojarse y se la pasaban comiendo una fruta muy especial semejante al zapote o mamey llamada achachayote, difiere del chayote espinoso con un sabor delicioso.

Otro cerro importante es el llamado Mexkatsinko que tiene una vista monumental hacia una zona de planicie zacateca. También está la vista panorámica que ofrece el mirador de la Antena, ubicada en la carretera a Xonotla, se creó que es uno de los cerros más altos y grandes de la zona.



La experiencia de algunas personas, refieren sentir presencias extrañas y señalan que está encantado, algunos han sentido que se hunden cuando están sentados alrededor del cráter, todavía se desconoce su origen y condición volcánica con carácter científico.



Asimismo, se encuentra el cerro de Santa María, en su cima tiene una planicie con hermosas vistas donde se puede convivir, se tiene la creencia que el cerro está encantado y es posible que las personas que acudan pierdan el camino o tengan dificultades para acceder y descender.

# El Río Ajajalpan y sus Encantos

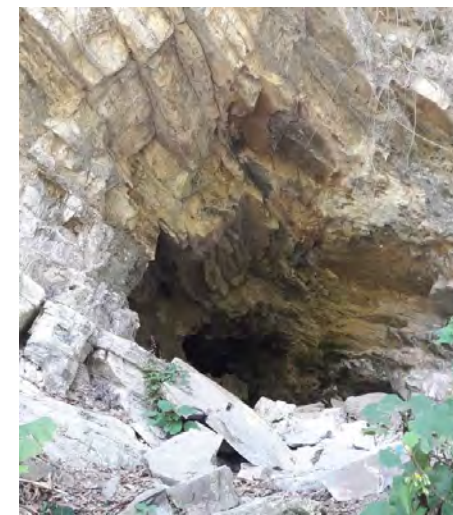
## “Entre cuevas, agua y miradores”



Se conoce como río Ajajalpan porque pasa por un lugar llamado así, en la comunidad de San Miguel Tenango y sus alrededores lo denominan como Velliatenco que significa “Río Grande”.



Muy cerca, como a 200 metros de donde se conecta el río Ajajalpan con el escurrimiento proveniente de San Pedro Atmatla, se ubica la llamada cueva del diablo, que era muy visitada por las personas de la sierra tononaca. Este ritual de visita se hacía también para los cerros, los cuales se cree que cada uno tenía sus defensores.



A la altura del km 6 en dirección del Centro de Zacatlán hacia San Miguel Tenango, se encuentra una zona con servicios de cabañas junto al río. A un costado (sur del río) está el cerro Ixkuikuil, se dice que de ahí se ocupó la piedra para construir la iglesia de San Miguel Tenango y el edificio que ocupa su presidencia de comunidad.

Este lugar conocido por los pobladores de Tenango como la ribera de San Miguel, es asumido como público al que acuden los habitantes para estar en contacto con los que consideran son manantiales de la salud. Muy cerca de ahí están las cabañas de Don Raúl Luna que también ofrece servicios al turismo.

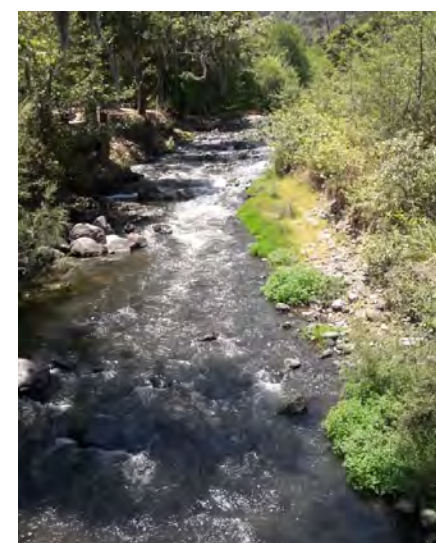
Se cree que la cueva del diablo es la entrada al paraíso, la gente la visitaba para pedir salud, agua y otros deseos, a cambio dejaban ofrendas que incluían refino, comida, entre otros. Esas personas relacionaban la naturaleza con la vida, la conexión con la tierra y la luna.

Hay una leyenda que hace muchísimos años había un señor pobre, un día salió a buscar comida, vio unos hongos y los empezó a juntar, por descuido entró a la cueva. Ahí se mantuvo hasta perder la noción del tiempo, empezó a ver una luz que era cada vez más resplandeciente, caminó hasta llegar a una puerta donde había mucha carne, **chicharrón, puercos colgando...**

Muy cerca del río con dirección a San Miguel Tenango, se encuentra el socavón de la mina vieja, ubicado a 100 metros aproximadamente del camino. Este lugar fue una mina de metal de oro y en su interior se escucha un río, es una zona peligrosa porque es susceptible de derrumbes. Se sugiere visitar sólo su exterior.



...En el lugar se encontraba otro señor, con quien hizo un trato; recibir mucha riqueza y carne a diario que recogería en la cueva para alimentar a su familia; a cambio del alma de su hijo; pero aquel hombre de la cueva le estableció un plazo.



A un costado, se instaló una fundidora donde se acuñaban monedas; y, quien lideraba esta actividad fue una mujer de San Miguel Tenango. En el lugar de fundición también se hacían armas de fuego. Al lugar se puede llegar caminando con dirección a San Antonio con desviación a la derecha hasta donde se encontraba una galera. Se presume que los españoles no pudieron llevarse todo el oro y lo ingresaron al túnel.



El hombre aceptó y tuvo su riqueza, a su familia no le faltó comida. Llegado el plazo, fue el hombre a la cueva y le fue exigida el alma de su hijo. Eso se dice de la leyenda.

El río Ajajalpan, además ofrece vistas como el Mirador de *Los Ratones* y *El Terrero*, donde se alcanza a ver el tenamiti o junta de dos ríos, el propio río Ajajalpan, el cerro Mixcatzingo, el cerro Ixkuikuil, la ciudad de Zacatlán, entre otros lugares.

# Manantiales de San Miguel Tenango

## “Oasis de aguas cristalinas”



La Sierra Norte de Puebla alberga condiciones privilegiadas en disponibilidad de agua, en la región se pueden apreciar y disfrutar vistas de ríos con agua limpia y zonas con nacimientos de agua llamados manantiales.



Este manantial es especialmente visitado el día sábado de gloria (en Semana Santa) por lo llamativo de sus atractivos naturales, además se pueden disfrutar las hermosas vistas que ofrece el lugar.



Los manantiales son de agua dulce o agua mineral y los habitantes les dan diferentes usos como: entubar para agua potable, consumo humano, para lavaderos o para la salud (aguas termales mineralizadas o azufradas). La mayoría de agua de manantial se puede tomar.

Junto al río Ajajalpan ubicado entre San Miguel Tenango y Zacatlán, se encuentran *Los Manantiales de la Salud*, los cuales son un oasis de aguas cristalinas. En el lugar, se puede apreciar la salida de líquido, esto da seguridad que es agua limpia y puede ingerirse.



El agua también es llevada por los habitantes de San Miguel Tenango a sus viviendas con la finalidad de tomarla y ayudar a su vesícula. El agua durante el día y la tarde es muy fresca y puede consumirla el visitante.

Los pobladores suelen llamarlo el manantial de la salud, porque se cuenta que esas aguas tienen su origen en el templo de San Miguel Tenango; y en especial, cuando se sienten enfermos principalmente de riñones o vesícula, bajan muy temprano a las 5 o 6 de la mañana, prenden sus velas y se bañan en el lugar, encontrando consuelo a su problema porque el agua está muy tibia en ese horario.



Asimismo, más allá de San Miguel Tenango y antes de llegar a la comunidad de Totsiko, se pueden visitar *Los Lavaderos*, es un manantial que hace muchos años se usaba para lavar ropa y bañar a los niños. Originalmente en ese lugar las mujeres lavaban sobre lajas; y, en la actualidad se han construido lavaderos y un techo en ese sitio para honrar y mantener la identidad de esas actividades ancestrales.

El manantial está ubicado a unos 15 metros de la zona donde lavaban las mujeres, por gravedad se desplaza el agua hacia los lavaderos. Cuesta arriba del manantial y los lavaderos, siguiendo el cauce de la barranca, se encuentra otro manantial conocido como *Atlmeya*, se distingue por el sabor único de su agua, catalogada como deliciosa.

Las personas suelen salir a caminar cerca de *Atlmeya* y aprovechan para llenar y trasladar a sus casas, sus recipientes con esta agua.



Frente a *La Peña del Águila* hay otro manantial que alimenta un arroyo, muy cerca hay otro cuerpo de agua. Estos tres componentes se imbrican para dar paso al disfrute del lugar, donde cuenta una leyenda que la zona está encantada.

# Peña del Águila Kuautlitipetl

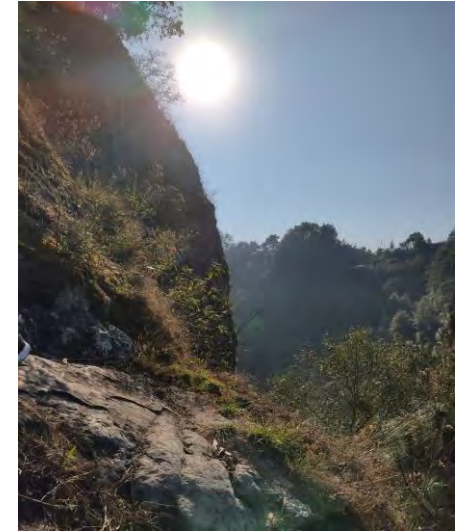
## “Belleza escénica en las montañas”



Es una formación rocosa y elevación de media montaña que tiene por su particularidad la apariencia de un águila; y, en sus alrededores están dispuestas otras formaciones que desde la vista se asemeja que está cuidando de sus crías en un enorme nido rodeado por cerros que muestran su cubierta forestal.



El recorrido transita por escenarios naturales como escurrimientos de agua, pequeñas cuevas, madrigueras de fauna silvestre y herbáceas que tienen uso auténtico en la gastronomía local y medicinal; el camino es terroso y en tiempo de lluvias genera un desafío por el tipo de suelo que tiende a ser resbaloso.



Esta interpretación es resultado de una narrativa que hacen los pobladores de la comunidad náhuatl de San Miguel Tenango y que forma parte del conjunto de leyendas populares del pueblo.

La *Peña del Águila* está ubicada en la comunidad antes señalada; y, para llegar al lugar, se debe realizar un ascenso con dificultades a medida que se aproxima al lugar, se tiene un ángulo de inclinación de 25° a 32° en los escalones naturales entre la roca, finalizando con una vista de 360° hacia el extraordinario ecosistema armónico.

El paisaje natural está presente todo el recorrido con un ambiente fresco y lleno de aromas, sin dejar apreciar vistas desde la sorprendente topografía y belleza escénica del lugar, se pueden escuchar todo el tiempo el cantar de las aves.

En la base de la montaña hay un claro de llano en el que las personas pueden acampar, merendar o reposar antes de emprender el difícil ascenso o descenso.

Una vez en la cima, se puede ver en el horizonte comunidades cercanas entre cerros y senderos. Por las orillas de la cima se puede observar un precipicio que añade adrenalina a este impactante recorrido.



Al bajar de la peña, puede seguir la caminata hacia otras vistas, montañas con combinación de colores marrón y café oscuro, peñas con cuevas las cuales fueron ocupadas como refugio, pinturas y símbolos en las rocas resultado de la cosmovisión de los antepasados y muchas vistas más.



Para llegar al sitio, la ruta consta de un tramo en vehículo desde el centro de la localidad de Tenango hasta la entrada a un sendero; y en ese tramo, el camino es de terracería pasando previamente por algunas calles de la comunidad. Posteriormente, el recorrido se hace caminando a través de un sendero paisajístico de aproximadamente 800 hasta llegar a la base de la peña.

Al iniciar la caminata, la vereda es amplia, misma que se hace estrecha a medida que se llega a la cima.



El medio natural brinda serenidad y reconexión con nuestros sentidos, por lo que, en esta experiencia de senderismo, encontrarás guías locales para acompañarte y contarte la riqueza cultural-ambiental de este maravilloso lugar. No se recomienda para personas que sufren de vértigo, embarazadas, discapacitados y personas adultas mayores porque implica hacer un importante esfuerzo físico para el desplazamiento a estas espectaculares vistas, miradores y paisajes.



VITROMURALES CALLEJÓN DEL HUESO  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO



**Zacatlán**

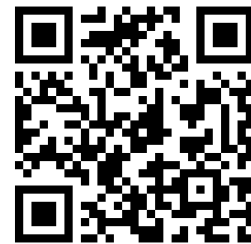
**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

PUEBLO INDÍGENA DE XONOTLA

# Artesanías en Barro de Xonotla

## “Identidad y Técnica ancestral”



Con 40 años aproximadamente desde que se elaboran piezas en barro en la localidad de Xonotla, ubicada en la región náhuatl de San Miguel Tenango, esta labor ha pasado de convertirse en un proceso identitario a formar parte de las actividades económicas que aportan al ingreso familiar.



El quemado de los cántaros ofrece mayor resistencia y nula filtración de líquidos, para lograr el quemado, se pone una cama de palos sobre la que se coloca zacate y se enciende, en la parte superior se colocan los cántaros para su cocimiento. Esta técnica se remonta al origen de su elaboración y ha pasado el legado a dos generaciones.



Para llegar a Xonotla, se realiza un desplazamiento desde la cabecera municipal de Zacatlán hasta San Miguel Tenango, en seguida y con dirección al nororiente sobre camino de terracería, a 30 minutos se encuentra la localidad productora de objetos de barro, mismos que actualmente ya se pueden apreciar en la tienda de artesanías que tiene San Miguel Tenango en los portales de su presidencia auxiliar.

Entre las piezas de barro que se elaboran están: ollas, maceteros, comales, huicoles o cántaros, jarros, ollitas y apastle, entre otros objetos que solicitan las personas interesadas en sus productos a través de pedidos específicos.

Para tener piezas más finas, se agrega insumo o barro más arenoso y esta condición es más apropiada para los cántaros, huicoles y maceteros. A diferencia de los comales y las ollas que presentan una apariencia más rasposa.

Adicionalmente está el apastle, son objetos semejantes a unas ollitas que se utilizan en eventos festivos para guardar el tepache, tienen una tapadera y por su tamaño requieren demasiado barro.

Los objetos más solicitados son comales, ollas, cántaros y huicoles. Los comales se emplean para elaborar tortillas a mano y calentar sus alimentos. El uso de las ollas es muy diverso: guardar el tepache (bebida regional identitaria) y el agua, cocer carnes, preparar el café y los alimentos.



El proceso general de elaboración de las piezas, consiste en: conseguir el barro, agregar arena, poner a secar el barro, molerlo, colar el barro en la arena, mezclar la composición, preparación de la pasta, amasado, elaboración a mano, cocimiento de moldes y pulido del producto terminado.



Los cántaros sirven para acarrear el agua y como depósitos de diversos líquidos, estas piezas útiles tienen un proceso particular que incluye la elaboración en un clima seco y someterlos a un proceso de quemado en el suelo. Los huicoles reemplazan el uso de vasos o tazas, se ocupan para llenar los cántaros de agua desde los manantiales, se elaboran de distintas medidas para que los niños y personas mayores tengan una medida propicia para tomar agua o líquidos colocados en estas piezas.



Manos hábiles acarician con suavidad y dan forma a la madre tierra para convertirla en piezas útiles en su vida cotidiana. La tierra provee de alimento, bebida y facilita la elaboración de objetos para servirlos.





PARQUE CENTRAL  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# RUTAS Y TOURS TURÍSTICOS

# Avistamiento de Luciérnagas

## “Cabañas Zacatlán”



Las luciérnagas hacen su espectacular aparición entre los meses de junio y agosto; y, solo se puede disfrutar del avistamiento entre 19:30 y 21:00 horas. Es conveniente que los visitantes caminen de preferencia o tomar el recorrido en el carrito ecológico para 14 pasajeros.



Cocay es el nombre que los mayas le dieron a las luciérnagas en nuestro territorio. Cuenta la leyenda que *había un señor muy querido en Cabañas Zacatlán, el único que curaba toda enfermedad, Cuando iban aquellos que aliviaría, tomaba una piedra verde en sus manos y susurraba...*



El lugar no está retirado desde donde llegan los vehículos, se encuentra a unos 200 metros de la base hacia el bosque de Cabañas Zacatlán. Al llegar al sitio se puede contemplar a la luciérnaga y tras caminar en el sendero permitido, se puede acceder teniendo cuidado de no invadir su frágil entorno pues, es garantizar la seguridad de las luciérnagas y las personas.

No hay restricción en la edad de los visitantes para ingresar a este atractivo, sólo debe considerarse que el *tour* se desarrolla en un entorno oscuro, sin lámparas y sin flash.

*...Eso era suficiente para sanar a cualquier enfermo. Un día salió a pasear; empezó a llover y corrió para buscar un lugar que evitara la lluvia, pero la piedra se salió de su bolsillo. En casa lo esperaban para que sanara a un niño, buscó su piedra y no estaba. Quiso regresar a buscarla, pero pensó que tardaría mucho y optó por reunir a varios animales: el venado, la liebre, el zopilote y el Cocay. Les dijo: ‘necesito su ayuda; perdí mi piedra en la selva y sin ella no puedo curar; quien la encuentre, será premiado’...*

Por los horarios de visita, el lugar ofrece servicio de hospedaje en cabañas, tours durante el día, cine bajo las estrellas, renta de bicicletas, cuatrimotos, caballos, entre otros.



*...Ya cansados, el Cocay era el único que seguía buscando hasta que vio en su mente el lugar en que estaba la piedra. Voló hacia allá y sintió cómo una luz salía de su cuerpo e iluminaba su camino. Pronto el Cocay encontró la piedra. ‘¡Señor, ten tu piedra!’ le dijo al señor con su cuerpo encendido...*



Las personas pueden llegar sin previa reservación; sin embargo, es importante estar puntualmente debido al corto tiempo en que las luciérnagas se manifiestan, como recomendación para el turista, los precios de hospedaje entre semana (domingo a jueves) son más accesibles. Esto facilita la conservación para mantener una baja capacidad de carga y cuidar esta maravilla de la naturaleza.



*El señor le respondió: ‘¡gracias, cocay, esa luz que sale de tí es tu recompensa y desde hoy te acompañará siempre para guiar tu vida!’* No se ha llevado a cabo un estudio para identificar la especie nativa del lugar; sin embargo, los pobladores han señalado que en años recientes se ha incrementado la cantidad durante los avistamientos, lo que con seguridad tendrá un alto potencial turístico si se alienta correctamente el cuidado del entorno.

# Carreras Atléticas a Campo Traviesa

“Un reto para disfrutar la naturaleza”



Esta actividad deportiva se practica al aire libre y consiste en recorrer la hermosa serranía zacateca a través de sus montañas. Los participantes disfrutan de sus bellezas naturales. Se considera un deporte extremo y se realiza cada año.



## Ciclismo en montaña

Esta actividad deportiva se practica al aire libre en bicicleta y con sus medidas de seguridad. Consiste en recorrer a través de la montaña, hermosos paisajes rurales, donde los participantes disfrutan sus bellezas naturales, esta travesía es todo un reto y se realizan los días sábado y domingo del mes de Enero, Agosto y Diciembre



Es en los meses de Enero, Julio y Noviembre cuando se efectúan estas carreras. El recorrido inicia en el zócalo o en la unidad deportiva bicentenario y termina en los mismos lugares donde da inicio.

Los habitantes de las comunidades rurales de Zacatlán como son: Xonotla, Ajajalpan, San Antonio, Peña del Águila, Totzinco, San Miguel Tenango, Cuacuilco, Tulimán y Otlatlán, recibirán a todos los participantes locales, nacionales e internacionales para que disfruten de estos eventos.

El recorrido inicia en el zócalo o en la unidad deportiva bicentenario y termina en el mismo lugar. Este deporte extremo, también se realiza cada año en las comunidades de San Miguel Tenango, Cuacuilco, Tulimán y Otlatlán.

Se espera la llegada de participantes locales, nacionales e internacionales, quienes serán bien recibidos por los pobladores del lugar. El ciclismo de montaña, también se ha realizado en categorías 25, 45 y 60 kilómetros.

Las carreras se han llevado a cabo en tres categorías: 25, 45 y 60 kilómetros de recorrido. Estas carreras se han efectuado desde hace años y han tenido los siguientes nombres:



Este evento, ha tenido los siguientes nombres:

- Reto Zacatlán nocturna.
- Rodada ciclista Zacatlán 2020.
- Rodada ciclista familiar 2020.



- Carrera Tour Zacatlán.
- Trail Run Hidalgo 2019, Denominada “Trail Zacatlán”.
- Trail Run Hidalgo 2020, Denominada “Trail Manzana”.
- Ultra Trail México, Denominada “UTMX 2020 Zacatlán”.

Se espera que sin importar las condiciones de pandemia, se pueda llevar a efecto cada año, pues no implica altos riesgos de contagio.



Se espera que esta actividad se replique cada año pues no implica mayores riesgos de contagio. Asimismo, se han mejorado las rutas y retos para disfrute de los visitantes.

# Ruta del Café

## “Vivir la experiencia con aroma”



Los huertos se encuentran en la comunidad indígena de San Cristóbal Xochimilpa, localizada a 17 kilómetros del centro de Zacatlán con dirección al norte; y, por ser un espacio rural, se accede al lugar en una hora, se sugiere se acuda con vehículos pequeños por tratarse de caminos estrechos de terracería.



Dependiendo la temporada de visita es la actividad que se puede realizar en los huertos; de marzo a mayo ocurre el desarrollo reproductivo que es la floración de la planta. De mayo a noviembre desarrollo y maduración del fruto. De octubre a marzo es la recolección del fruto maduro que se tiñe de un color rojo intenso.



Sin embargo, si el usuario no cuenta con este tipo de vehículo; o si así lo prefiere, será trasladado al sitio como parte del servicio.

La ruta incluye un trayecto con vistas panorámicas hasta llegar a Papaxtla, de ahí se caminan 8 minutos para llegar a los huertos donde la dinámica gira en torno a identificar lo que el productor hace todo el año, desde el manejo de la huerta hasta la cosecha. La ruta se desarrolla entre la ciudad y las comunidades. Para recorrer toda la ruta se requieren dos días, uno comprende visita a huertos; y el otro, para las áreas que comprenden la ciudad que son fábrica, tienda, galería y barra.

La ruta brinda la oportunidad de conocer los procesos del café y degustar su calidad, pero también se convierte en oportunidad de negocio, pues el café está certificado como orgánico. Se recomienda la visita para grupos no mayores de 15 personas; y, para visitar las huertas, se sugiere valorar el acceso a niños y personas mayores por la dificultad de terreno accidentado.



Durante la estancia en el huerto, se explica la importancia e historia del café en la comunidad, se dan detalles de la certificación, el tipo de cultivo que se le denomina bajo sombra, el significado de un sembradío de café en el bosque; y, se explica también el beneficio del policultivo referido a combinar café con la siembra de otros frutos.

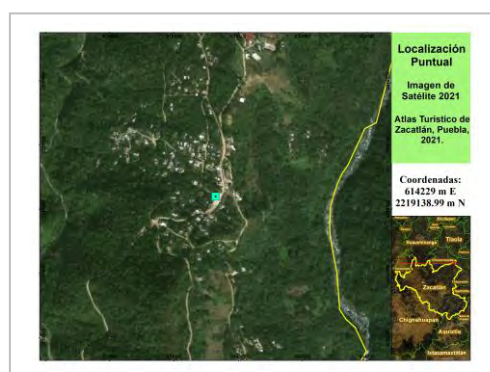
Durante la ruta, también se conoce todo lo relacionado con el beneficio del café, se explica en que consiste la selección, la recepción de café cereza, despulpado, remoción del mucílago, fermentado, lavado y secado para concluir en el pergamino. Dependiendo del procedimiento de beneficio y tiempos resultara en diferentes sabores.

Cuando llega la hora de comida, esta se efectúa en el hogar de uno de los productores, donde se ofrecen alimentos tradicionales de la región.

Si es temporada de recolección, es posible realizar el despulpado para llevarse su propio producto.



El trayecto del recorrido integra visitas en espacio urbano e incluye: la galería donde se expone la historia de Zacatlán con respecto al café, arte plástico exhibido temporalmente, herramientas antiguas y modernas para cultivar y procesar el café. Se acude a una tienda con exposición y venta de la planta desde su germinación y productos derivados (café tostado y molido) hasta la sala de cata.



La última parte del recorrido se realiza en la fábrica de café, donde se conoce el proceso de secado para la obtención del pergamino, pasando por la conservación, morteo, seleccionado, tostado, molido; y por último, la degustación y envasado. Por seguridad, este recorrido no permite la manipulación de maquinaria por el visitante.

# Tour de Blue Berrie

## “La magia del campo”



A 7.5 kilómetros del centro de Zacatlán se sitúa un espacio con 42 hectáreas llamado *Finca La Concordia*, que se especializa en la siembra y cosecha de blue berrie de manera certificada para la producción orgánica y desde hace 7 años ofrece la ruta o recorrido de esta deliciosa y peculiar frutilla.



El lugar incorporó una serie de servicios complementarios como zona de equinos, conejos y opciones que se concentran en el hotel y que son de tipo cultural que coinciden con fechas festivas del año.



En la misma finca se ofrecen productos y servicios que hacen del recorrido, un disfrute único en un paraíso natural.

El lugar es extraordinario, se ubica en una microcuenca por donde fluye un precioso riachuelo, donde aún se pueden apreciar truchas en su cauce, está inmersa entre masa forestal vigorosa compuesta por bosque de pino, cedro blanco, encino, papatla, cahuixo, sauco, manzana y pera; está acompañado de niebla con clima frío y húmedo que propicia el rápido crecimiento de diversidad florística silvestre como bromelias, moras, jitomates, agapandos, helechos, enredaderas, árnica, epazote, menta, entre otros.

La ruta esta activa todo el año con una duración de 2 horas y un recorrido de 1.5 kilómetros que se realiza caminando, pero como opción inclusiva está disponible un *Berriebus* que garantiza el recorrido para cualquier persona. El punto de partida y finalización de la ruta es la tienda, un hermoso lugar con toque antiguo donde se recibe a los visitantes. El grupo usuario o familias pueden ser grandes o pequeñas, no hay limitante, pues se cuenta con servicio de guías suficiente para conducir y coordinar el recorrido.

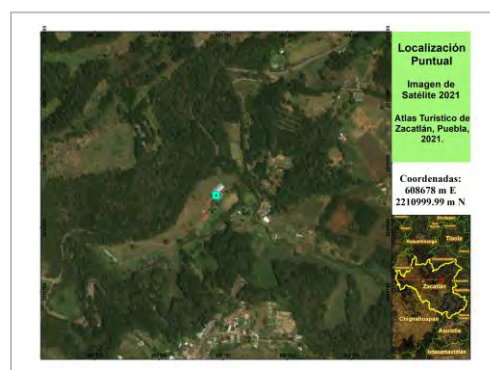
No puede faltar la compañía de águilas, gavilanes, búhos, ardillas, pájaro carpintero, armadillo, onzas, tlacuache, tusas, zorros, abejas, entre otros componentes de la rica fauna nativa del lugar.



Durante la ruta se ofrece una narrativa histórica sobre el origen y llegada de la planta a Zacatlán y cómo evoluciona. La caminata sirve para mostrar en el trayecto los huertos y señalar su estructura, tamaño, crecimiento y condiciones de manejo, trabajos y momentos desde floración hasta el corte del fruto.



Parte del recorrido, consiste en que el visitante conozca los lugares que dieron origen a las primeras plantaciones, tal es el caso del hostel, que fue la casa originaria de las personas que hicieron llegar la planta de blue berrie a Zacatlán, es posible también conocer el entorno de la planta como el venadario, el hotel, sus senderos y zonas de la finca.



La parte del recorrido más bella es el contacto con los huertos y la degustación de sus deliciosos frutos. Durante el camino, se encuentran plantas endémicas; pero, sobre todo se identificarán plantas madre de arándano azul que hace más de 40 años llegaron a Zacatlán.

# Tour de Blue Berrie

## “La magia del campo”



La mayor parte del tiempo se desarrolla entre los huertos, ahí se explica el trabajo de cultivo y el proceso desde su siembra, abono y cosecha en sus diferentes tipos y formas como podas, en cajete y chapeo; además de sus ciclos y temporadas durante un año a partir de la floración.



El amplio espacio de invernadero, ha incorporado zonas adicionales para agregar otros berries como la fresa, zarzamora y frambuesa. Se busca mantener siempre frescas y disponibles para corte y degustación del visitante estas deliciosas frutillas del bosque.



En la temporada de maduración del fruto, se lleva a cabo el *picking* o pisca de fruto blue berrie directamente desde la huerta, con una demostración de la forma correcta para cortarlo, las calidades que se deben cortar y el separado de la fruta. En esos momentos, habrá oportunidad para comerla y coleccionarla en un recipiente para cosechar su propio producto, se les enseña el pesaje y empaque final.

La finca ha ingresado a un proceso de certificación y comercialización con la finalidad de sumar otros procesos como la conservación y transformación del arándano azul. Entre los procesos de transformación de la fruta están el deshidratado; aunque también, se tiene producto congelado y fresco.

Asimismo, se llega a un invernadero que tiene la finalidad de mantener la planta de blue berrie todo el año en producción, para que el visitante pueda realizar la actividad independientemente de que no sea temporada de cosecha.



Para finalizar el recorrido, en la tienda se podrá degustar algunos productos 100% orgánicos derivados del blue berrie como aderezos, licores, vinos, mermeladas, jugos, néctares, chocolates, tisanas e infusiones.



La incorporación del venadario ha pasado a formar parte de la atracción del visitante, donde niños y grandes tendrán la posibilidad de convivir y comer junto a estos hermosos animales, en un espacio destinado para tal efecto.



# Tour de la Manzana "Recorrido en el huerto"



Desde hace ya una década en Rancho el Mayab se realiza el Tour de la Manzana donde los visitantes pueden vivir la experiencia de hacer una caminata a través de los huertos de manzana y degustar de esta fruta recién cortada del huerto.



Estos recorridos son dirigidos por jóvenes originarios de la región que han vivido y crecido entre los huertos de manzana. Ellos conocen y se han desarrollado a la par de los árboles que actualmente producen esta jugosa y exquisita fruta.



Para el año 2018 durante la 5ta. Feria de Pueblos Mágicos, este recorrido fue nombrado por la Secretaría de Turismo (SECTUR) como *Innovación de producto turístico*.

El tour de la manzana nace a partir de la inquietud de recibir, compartir y dar a conocer a los visitantes durante una experiencia vivencial, datos de interés sobre los huertos de manzana.

El recorrido consiste en una caminata por los huertos del *Rancho El Mayab*, localizado en la comunidad de Tomatlán en el municipio de Zacatlán, Puebla. Inicia al dar a conocer al visitante la historia de los huertos frutales, desde que fue introducido el árbol de manzana rayada en la región, seguido de un huerto demostrativo donde se mencionan las diferentes variedades.

También se cuenta con una tienda de productos artesanales a base de manzana de la región, en los cuales se conjunta el trabajo de artesanos y artistas que plasman en sus obras, la manzana e incluso otros frutos diversos de la región.

Gracias al impulso decidido de las autoridades municipales para mantener la tradición del cultivo de manzana; así como capacitación a través de las instituciones educativas, hay muchas personas en la región que hoy en día están realizando diversos productos con base en el procesamiento de la manzana, lo cual contribuye a la economía local y de las familias en la región.

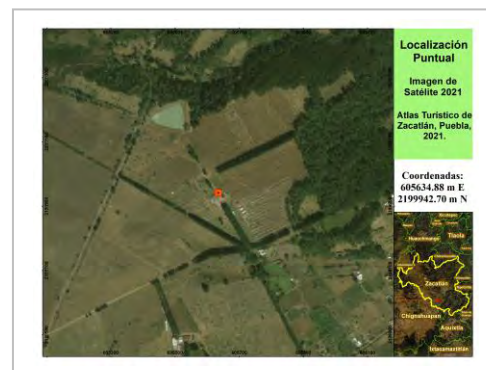
Se ofrece un traslado por los huertos y se explica el proceso que vive el árbol en cada etapa del año, se dan a conocer los trabajos que se realizan en cada época, desde la siembra, cultivo, injerto, poda y cosecha (durante el trayecto se puede degustar del producto).



El tour de la manzana es un producto turístico con marca registrada, que puede realizarse durante todo el año, con previa reservación, que a criterio de la empresa promotora del servicio, la crítica de quienes han sido participantes señalan que es una experiencia que vale la pena vivir.



El tour continúa con un paseo por un bosque a través de un sendero interpretativo, se visita un pequeño riachuelo alimentado por un manantial de agua mineral y una pequeña cascada, este contacto con la naturaleza permite interpretar la integración de los árboles de manzana en un ambiente natural y controlado.



Dentro del *Rancho El Mayab* se tiene como principal actividad la renta de cabañas con categoría de 4 estrellas según el Sistema de Clasificación Hotelera; y, como actividades complementarias se pueden realizar Caminatas al alba, en las cuales es el momento perfecto para escuchar el canto de las aves, Caminatas nocturnas con observación sideral con rayo láser, Renta de caballos y SPA.



# Tour del Pulque

## “El pulque que da lata en todo el mundo”



El tour del pulque se desarrolla en la hacienda Amoltepec ubicada en La Estrella, Zacatlán, el sitio data de 1553 donde inició con actividad agrícola, pulquera y ganadera. Tiene 240 hectáreas destinadas a la siembra y rescate del maguey (semilla o hijuelos) en sus diferentes variedades desde hace 7 años.



Se hace la degustación de esta bebida tradicional, además se puede disfrutar de distintos productos que ofrece La Hacienda Amoltepec durante este maravilloso *Tour del Pulque*.



El maguey pulquero se produce a más de 2200 msnm con temperatura anual promedio de 22 grados y caída pluvial de 560 mm. El agave manso y blanco produce suficiente aguamiel y un sabor simple, el maguey de color amarillo y verde ofrece menos aguamiel, pero muy dulce y con distintos tiempos de fermentación, por la mañana es pulque tierno y por la tarde es fuerte, por lo que requiere suministro de aguamiel.

La hacienda forma parte de un proyecto de rescate del maguey, donde se seleccionaron 45 maestros tlachiqueros que se definieron como locos, porque debían ser personas que amen la naturaleza, que hablen con los magueyes y les tengan amor a las plantas. Se dice que el maguey puede producir en abundancia y calidad si está a gusto con su tlachiquero; y si no, se pone duro y no produce.

En Amoltepec hay 60 hectáreas sembradas y se siembran 20 mil plantas anuales, actualmente tienen sembradas más de 1 millón, con la finalidad de salvaguardar y producir derivados como miel, pulque bronco, enlatado, aguamiel, licor de pulque y mezcal.



Durante la capacitación, el tlachiquero debe saber que el maguey se capa en luna recia y debe dejarse reposar 6 meses; para después, en cuarto menguante lo prepara para que en luna nueva haga el proceso de raspado, esto dará un aguamiel que se someterá en tinacal a un sacarímetro o brixometro, que mide los azúcares para establecer parámetros de calidad.



El tour del pulque invita a vivir una experiencia del proceso completo en la elaboración del pulque, además esta práctica forma parte de los usos y buenas costumbres. Inicia con la explicación de la historia del pulque en Amoltepec, el proceso de siembra, recolección y destilación del producto.



Un buen pulque no debe tener malos aromas, los productores deben conocer y estar capacitados, porque el aguamiel es muy delicado, cuando hace calor fermenta en dos horas y tiene un manejo muy estricto. Hasta 1881 el peón adquiere el derecho a degustar el pulque, hasta antes solo los sacerdotes y **guerreros podían tomarlo. La hacienda maneja la filosofía que “con calidad pegamos donde sea”.**

# Tour del pulque

## “El pulque que da lata en todo el mundo”



La siembra se hace en 53 líneas y esto tiene sentido. Al multiplicar 52 por los 7 días de la semana, resulta 364 que representa los días del año; y, se suma la línea 53 para dar los 365 días del año. Esa línea 53 es la que daban al peón y estaba sembrada junto al camino; y, representa riesgo de depredación y por lo tanto protección para el resto de la siembra.



En la hacienda, 45 familias dependen del proyecto, en el lugar se producen 1200 litros diarios de pulque o 120 litros de alcohol.



Cada zona alineada de 53 líneas se le conoce como metepantle, que significa *pared de maguey* y representa un año de trabajo en el agave.

Asimismo, se siembra en un orden de 3 por 4; los primeros 3, representan los metros de distancia entre los magueyes y el 4, son los metros de separación entre las hileras o filas. El resultado de multiplicarlos es 12, los meses del año.

Otros servicios dentro de la ruta del pulque que se pueden encontrar son: acceso al hotel dentro de la hacienda que da servicio con 13 habitaciones a 45 personas, algunas con chimenea, asimismo se pueden realizar actividades en la ruta como senderismo, equitación y paseos en barca.

Cuando se desea obtener el aguamiel, debe caparse el maguey, dejarse 6 meses en reposo y 6 meses más serán de producción. Si se desea tener semilla, al salir el quiole, florea y se colecta. Para acceder a mezcal, se capa, se deja reposar un año y se jima (quitan pencas) para empezar el proceso.



También se tiene servicio de restaurante donde se ofrece café, tortillas hechas a mano y deliciosos platillos mexicanos.



En la hacienda de Amoltepec, se hace pulque natural y curado de guayaba, piña, piñón, manzana, coco, uva, coco-piña, guanábana, fresa, mango, limón, melón, nuez, café, durazno, naranja, cacahuete y avena. Se ofrece pulque enlatado, agua miel, pulque bronco, licor de pulque, miel de maguey y mezcal.

También se ha integrado a los servicios de la hacienda, un salón empresarial para 500 personas, rodeado de grandes jardines y un hermoso lago; además, hay una capilla para múltiples celebraciones religiosas.

# Turismo Alternativo en Jeep

## “Otra forma de vivir la Aventura”



 El turismo Alternativo se ofrece a través del traslado a zonas aledañas al centro de Zacatlán, facilitando el acceso a la belleza natural que brindan las montañas, bosques, cascadas y espectaculares paisajes.



*Tour de Aventura Extrema:* Dura 3 horas 30 min se recorre en jeep para atravesar el bosque y llegar al puente del gato, ahí se permite subir para tomarse una foto.



Los recorridos son diversos y varían en función del tiempo disponible con el que cuenta el visitante, pues los sitios se encuentran a diferentes distancias. El traslado se hace en un Jeep descapotado que te permite observar los paisajes por los que se va transitando.

Entre los sitios, actividades y servicios que ofrece el turismo alternativo están: el puente antiguo o puente del gato, historias de Zacatlán, paredones de San Pedro, cascadas, bosque, degustación de la gastronomía típica de Zacatlán, actividades de temporada, convivencia en fogata a la luz de la luna, rutas temáticas, actividades culturales, entre otros.

Posteriormente se llega al parque Quetzalapan donde se atraviesa una tirolesa y un puente colgante de 120 metros cada uno por encima de una cascada de 150 metros de altura para después bajar 365 escalones y poder tener la mejor vista de esta cascada.

*Tour Tirolesa Indomable:* Dura 2 horas 30 min, este es un recorrido para los amantes de la aventura, ya que combina la naturaleza del tour Safari con una tirolesa de 1400 metros de longitud que permite atravesar la emblemática barranca de los jilgueros a 500 metros de longitud, al finalizar la travesía en tirolesa se recorre un sendero de 500 metros para llegar a donde el jeep espera para regresar al punto de partida de los recorridos.

El usuario que adquiere el servicio, goza de una atención personalizada al ser un recorrido privado además el guía se encarga de conducir todo el recorrido por lo que los usuarios solo deben preocuparse por tomar fotos y disfrutar los paisajes que recorre. Se ofrecen diversos tours:



*Recorrido Nocturno:* Dura 3 horas, en este recorrido participan varios vehículos que permite formar una caravana que atraviesa el bosque en comunidades de Zacatlán como Cuautilulco, Ayehualulco y Tlatempa.



*Tour Safari:* El recorrido dura 1 hora con 30 minutos, se realiza a bordo de un jeep con un guía operador que informa sobre el origen de Zacatlán a partir de los Paredones de San Pedro Atmatla, se hace una caminata por un sendero que lleva a un yacimiento y salto de agua, esta caminata se hace el paso de los usuarios, además del paso por el bosque.



En una parte del bosque se estacionan los vehículos 4x4 para que los usuarios puedan tomarse las fotos que deseen, después se parte para llegar a una fogata donde se degusta un café de Zacatlán, el tradicional pan de queso o un licor frutal, se termina asando bombones y salchichas mientras se conocen diversos aspectos del pueblo.

# Turismo alternativo

## “Di sí a la aventura”



**R**ecorrido de la Manzana: Se realiza únicamente durante la temporada de producción de manzana (julio-octubre), dura 2 horas con 30 minutos. Se realiza el traslado a una hacienda donde se da la explicación sobre etapas del cultivo, se realiza el corte y la degustación de los diferentes derivados de manzana.



Recientemente tres empresas de Zacatlán han complementado sus servicios para enriquecer y diversificar su oferta con experiencias, recorridos o rutas en conjunto a manera de caravana. Han iniciado estos trabajos coordinados con dos servicios: *La Ruta Nocturna* y *Celebrando la Eternidad*.



*Ruta Nocturna*: Dura aproximadamente 3 horas y se lleva a cabo en formato de caravana, donde Jeeps y Cuatrimotos atraviesan hermosos bosques, visitando el Puente del Gato, se hace fogata con café de olla, quema de bombones y consumo de pan con queso.

*Celebrando la Eternidad*: Se realiza únicamente en el mes de noviembre con una duración de 3 horas, se hace un recorrido por el bosque, una caminata con velas, leyendas, fogata, degustaciones de café, pan de muerto estilo Zacatlán, bombones y sorpresas para el usuario.

*Recorrido del blueberríe*: Se realiza únicamente durante la temporada de producción y dura 2 horas con 30 minutos. La ruta inicia con el traslado a un rancho, donde se aprecia el cultivo y variedad de frutillas, se pueden degustar los derivados de la frutilla del bosque, se puede disfrutar de senderos y zonas de producción.



# Turismo Inclusivo

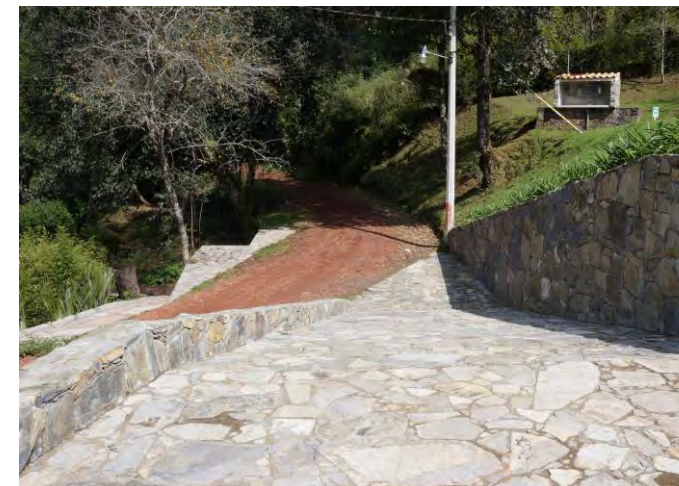
## “La razón de tu sonrisa”



La clave de la inclusión es el trato digno a la persona como persona, esta característica ejemplar es el sello que rige la oferta de turismo inclusivo en la *Finca La Concordia*.



En la finca, se encuentra el Hotel Boutique incluyente, enclavado en medio del bosque en la Sierra Norte del Estado de Puebla a 20 minutos del centro de Zacatlán de las Manzanas. El hotel tiene todas las condiciones de inclusión para una estadía placentera.



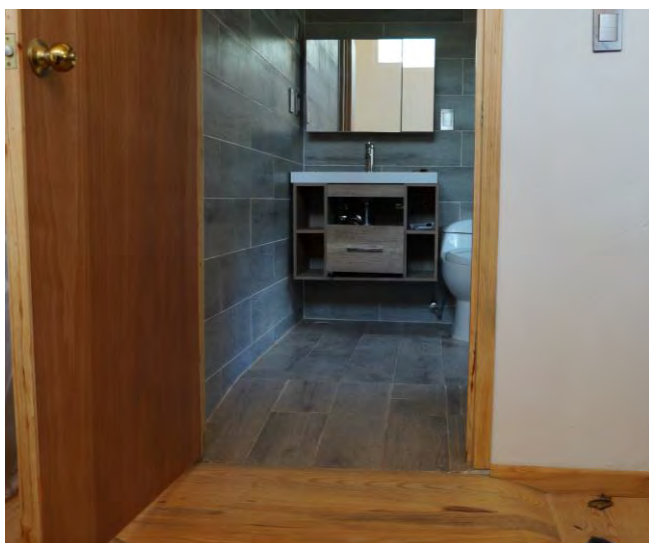
Las cadenas de comunicación interna y como filosofía del lugar, han establecido estándares y criterios necesarios de accesibilidad en toda la finca, con la finalidad de que todas las personas con condición de discapacidad puedan disfrutar de los servicios y tener movilidad sin limitaciones o restricciones.

Por toda la finca se puede tener la posibilidad de disfrutar cada espacio con la paz y tranquilidad que ofrece la armonía de la naturaleza que invade el sitio.

El hotel tiene tres villas acordes con el concepto de frutas del bosque: mora azul o blueberry, zarzamora y frambuesa, los tres espacios del hotel tienen un diseño totalmente inclusivo con rampas de acceso a los tres edificios, cartas de bienvenida en braille, perfecta señalética, accesibilidad para todas las personas (mayores, con condición de discapacidad y toda la gama de inclusión), su excelente atención y calidez son extraordinarias. Dentro del proyecto se contempla la instalación de guías para bastones y otros servicios que beneficiarán al turismo inclusivo.

El lugar se compone de rampas, lenguaje braille, señalética suficiente, guías especializados y trato cordial inclusivo.

Las condiciones de un ambiente con la naturaleza muy próxima al visitante, no es impedimento para el disfrute de cualquier persona.



La villa *La Frambuesa* puede recibir a 8 personas, es 100 % accesible, con la peculiaridad de servicio para personas de talla baja. Cuenta con estrobo al alcance para auxiliar en caso de necesidad de apoyo. Cuenta con 3 habitaciones: una habitación cuádruple, una doble y una master suite para 2 personas.



El maravilloso lugar, tiene guías para la interpretación de cada elemento, espacio y servicio tanto externo como al interior del hotel; y, se tiene interpretación de lenguaje por señas. Tiene patio con asador accesible, baños accesibles, recámaras, cocinas con esta esencial característica. Además, cuentan con un lugar propicio para dar o recibir capacitación; y, cursos al personal y usuarios externos sobre la inclusión, también hay servicio de masaje, yoga, entre otros.



Los baños son inclusivos y adaptados para sillas de ruedas y personas de talla baja, puerta con doble mirilla, dobles cerrojos, cambiador para bebés, entre otros servicios. La villa La Zarzamora es para 11 personas. Cuenta con baños adaptados con barras y regaderas para personas en sillas de ruedas, aire acondicionado, la planta baja es accesible para personas con discapacidad, no así la planta alta.

# Turismo Inclusivo

## “La razón de tu sonrisa”



**L**a villa *Blueberrie* o mora azul es para 14 personas, tiene dos tapancos y dos de sus habitaciones son accesibles.



Como servicios complementarios se dio apertura la equinoterapia, para poder acceder a ella también cuenta con una rampa para personas con discapacidad motriz y otras rampas de acceso hasta el lugar.



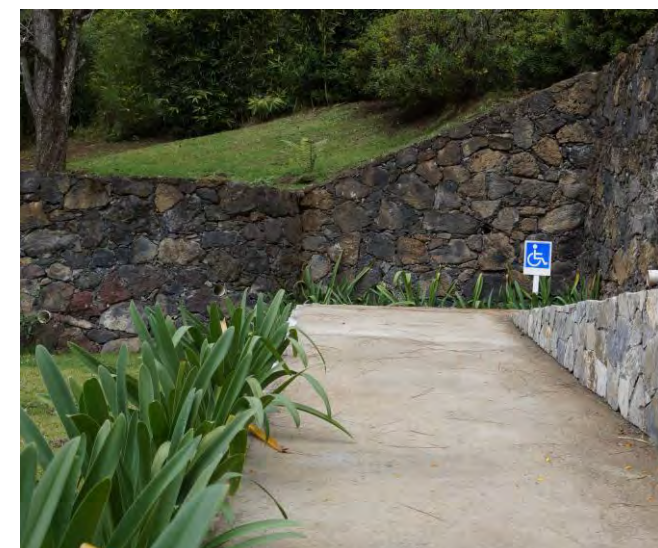
En el año 2020, se apertura un venadario con el ingreso de la raza gamo que es el más apto para convivir con las personas, el espacio está destinado para compartir alimentos con los venados y cuenta con rampa para acceder en silla de ruedas.

La finca ha buscado ser inclusiva en cada producto y servicio que oferta, al tiempo que viene agregando e innovando en elementos que hagan atractiva la estadía al visitante, tal es el caso de la oferta cultural del festival de día de muertos, cuenta leyendas, cuenta cuentos, iluminación de navidad, obras de teatro, películas, menú de servicios culturales en formato cortiteatro (obras al interior la habitación), circuitos ecuestres, recorrido en bicicleta de montaña, senderismo, entre otros.

Asimismo, se ha incorporado el servicio del *Berrybus Tour* para facilitar el acceso y recorrido por los campos de cultivo de blue berries, realizar *picking* y disfrutar de los servicios complementarios en la finca.



El horizonte de inclusión en la finca es tan amplio, que con apoyo de la Fundación Humanista de Ayuda a Discapacitados (FHADI) enfocada al empleo de personas con discapacidad, han logrado la colaboración para la distribución de los productos derivados del blueberrie, entre otros temas de inclusión.



De no degustar el producto directamente de las plantas, es posible hacerlo en la tienda de la finca, un hermoso espacio que también cuenta con rampa de acceso, donde podrá adquirir productos elaborados para consumo del visitante (mermeladas, jugos, dulces, entre otros derivados de las frutas del bosque).



TEMPLO CONVENTUAL FRANCISCANO  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

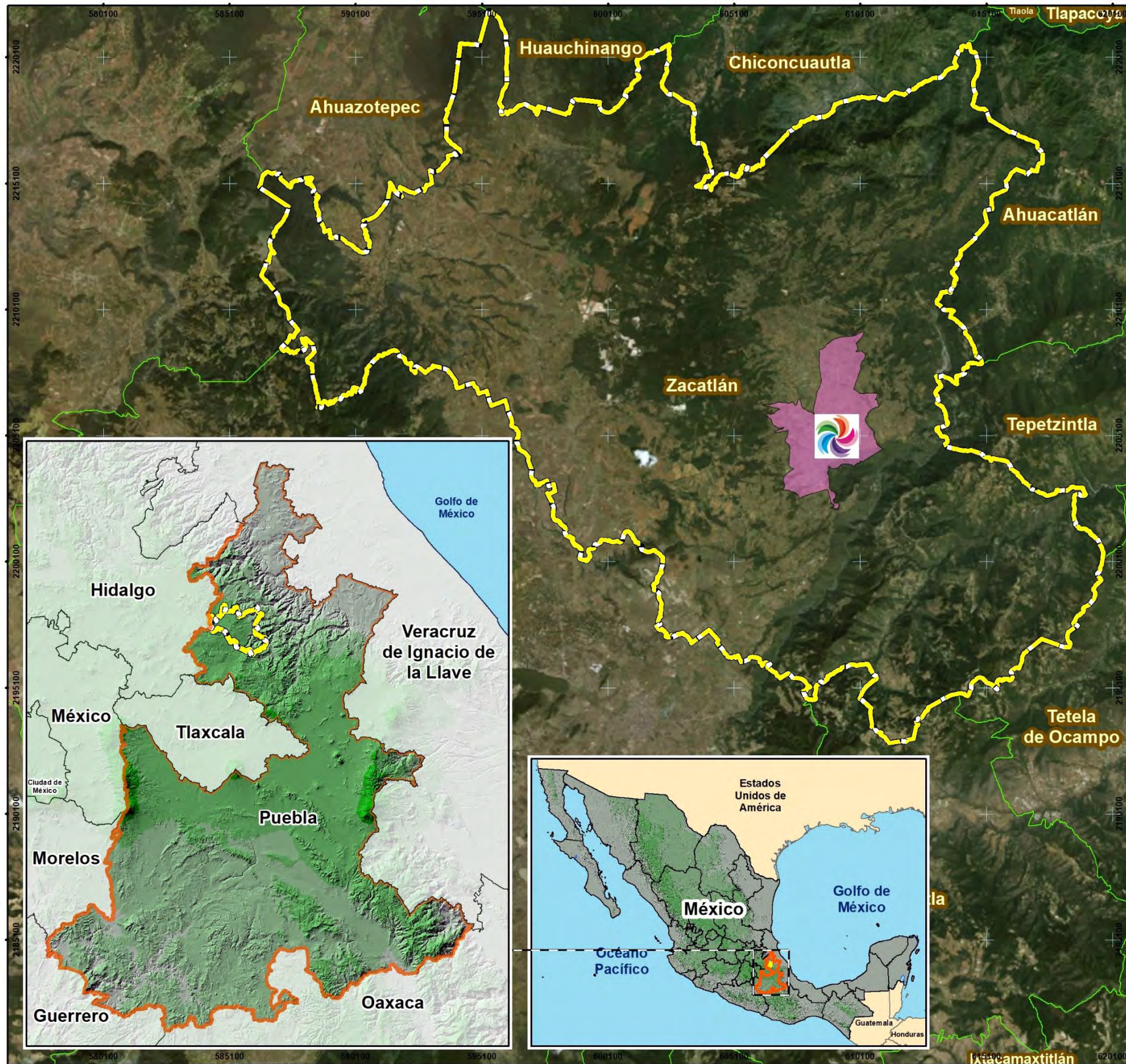
# CARTOGRAFÍA DE REFERENCIA



# Mapa 1. Macrolocalización

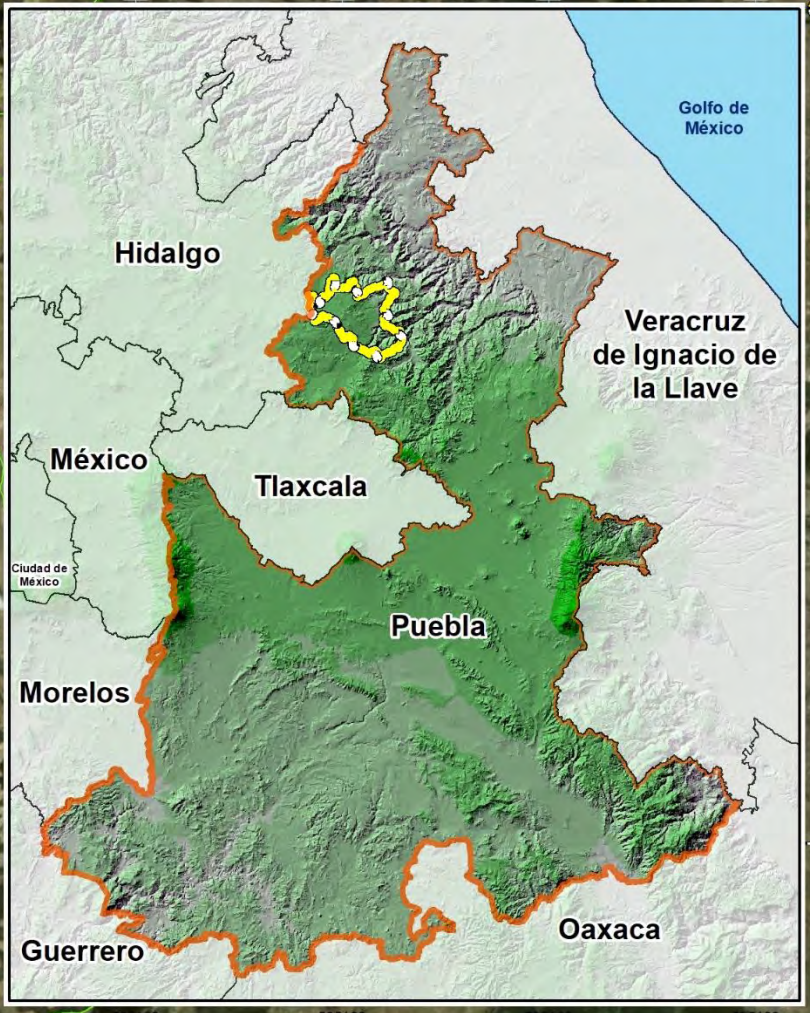


# Mapa 2. Localización Estatal



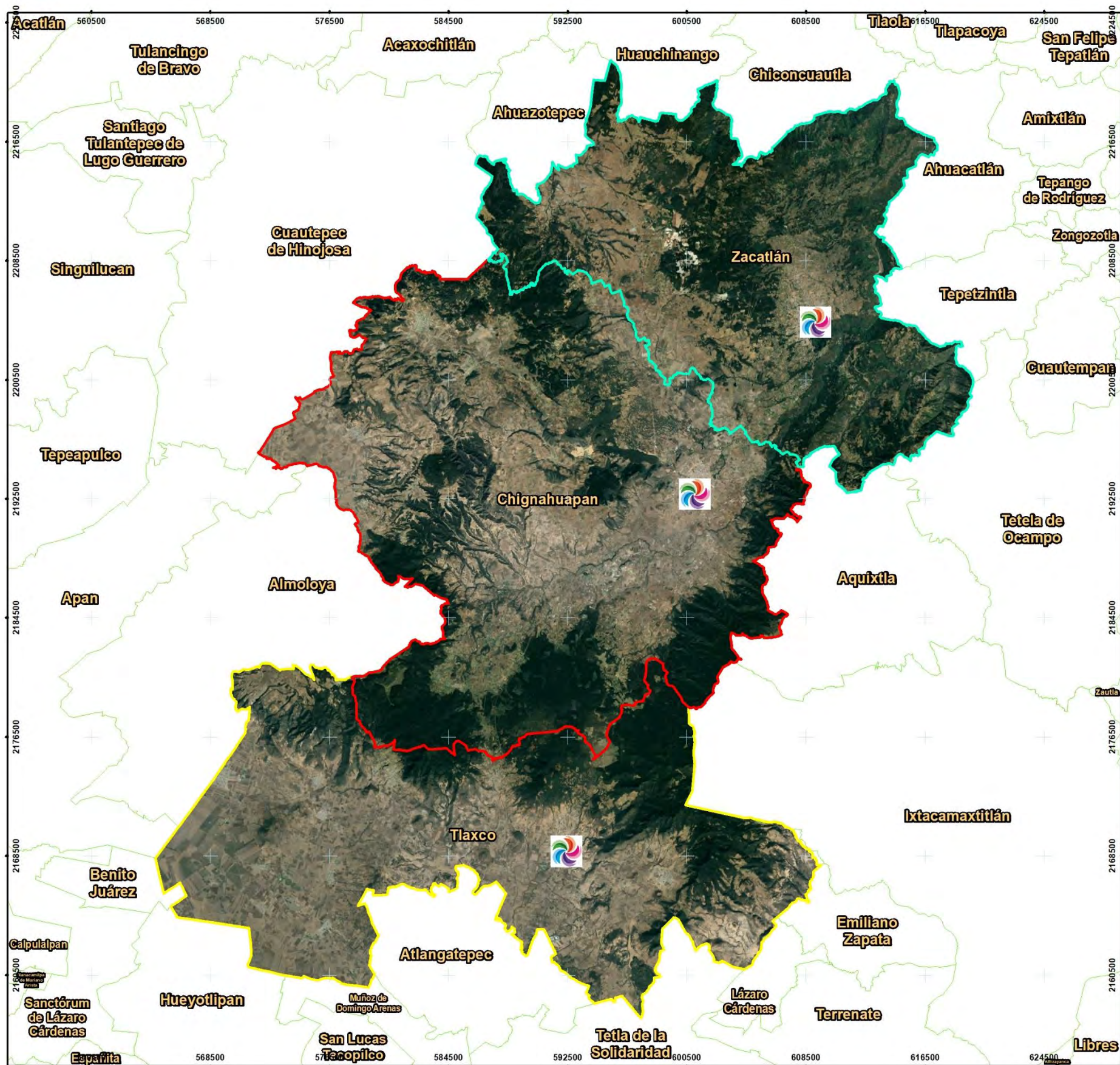
**Localización**  
**Imagen de Satélite 2021**  
**Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.**

-  Localidad Urbana de Zacatlán
-  Municipio de Zacatlán
-  División Municipal
-  Pueblo Mágico



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:200,000

# Mapa 3. Región Tlaxco-Chignahuapan-Zacatlán



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

- Zacatlán
- Chignahuapan
- Tlaxco
- División Municipal
- Pueblo Mágico

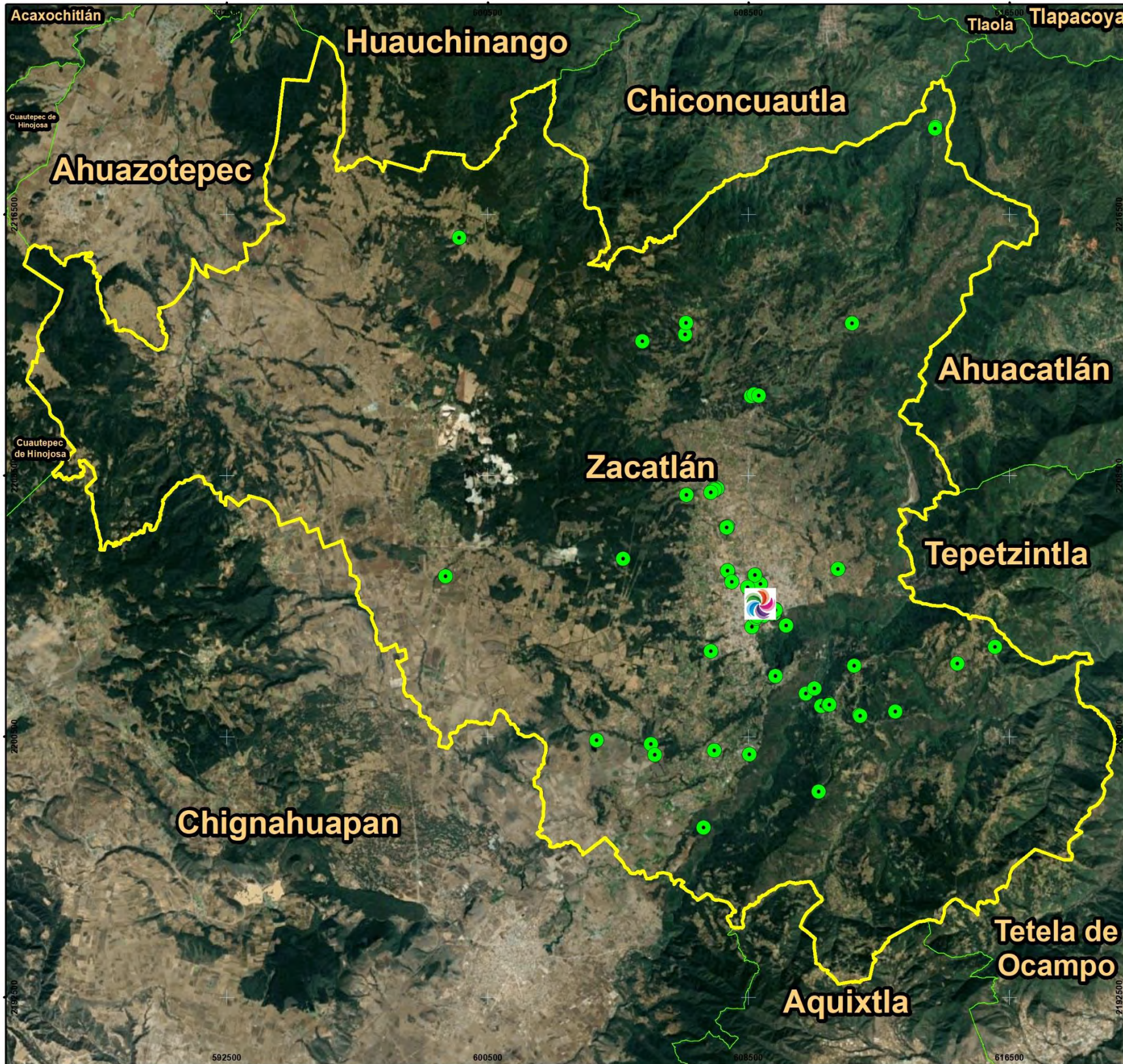
### Municipios Turísticos



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
 Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
 UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:155,000

Referencia: Elaboró: Ramos Montalvo Vargas.

# Mapa 4. Sitios Turísticos de Zacatlán



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

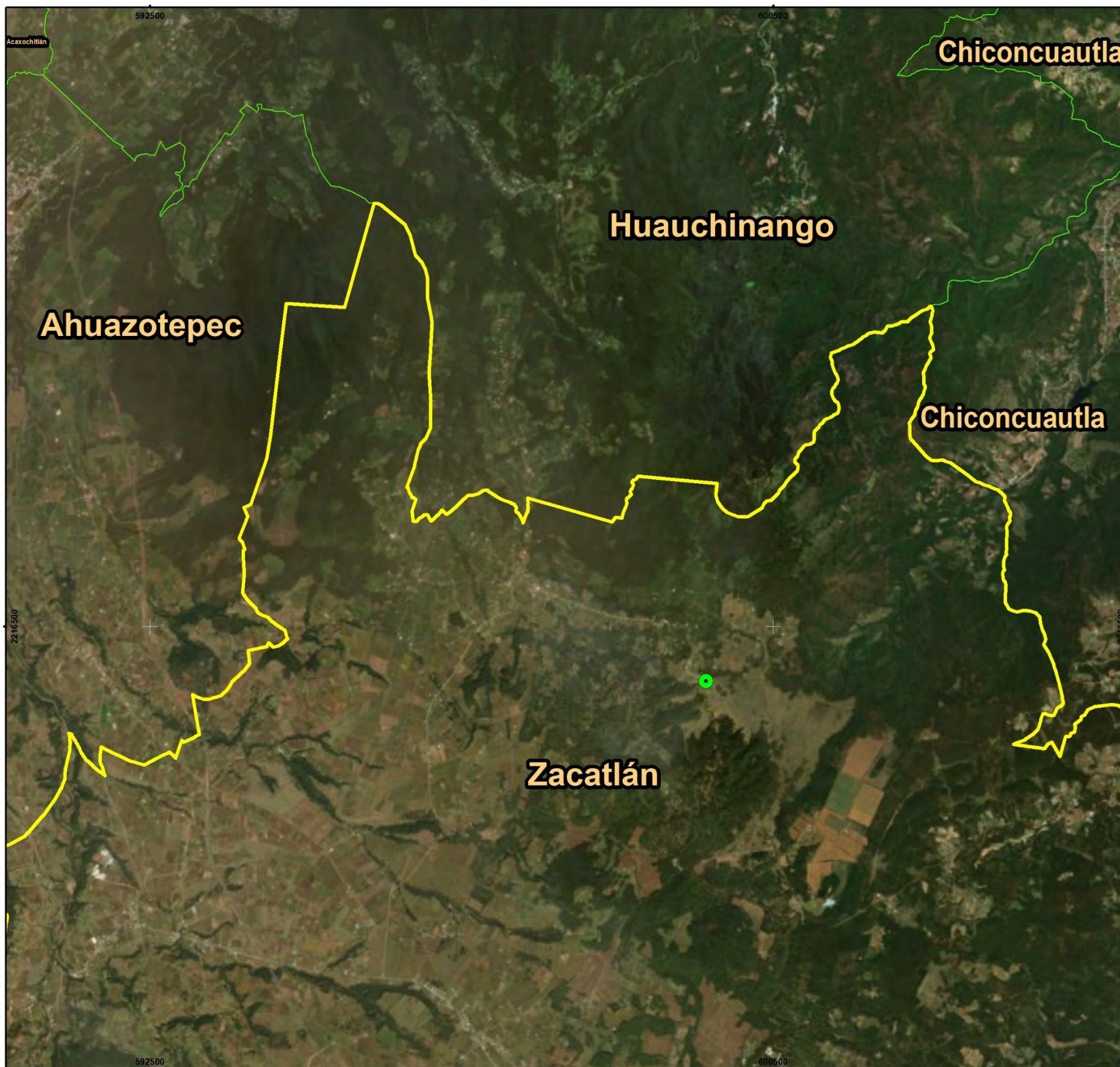
Simbología	
	Sitios turísticos Zacatlán
	Zacatlán
	División Municipal
	Pueblo Mágico

## Sitios Turísticos



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
 Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
 UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:155,000

# Mapa 5. Sitios Turístico de Zacatlán Zona 1



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

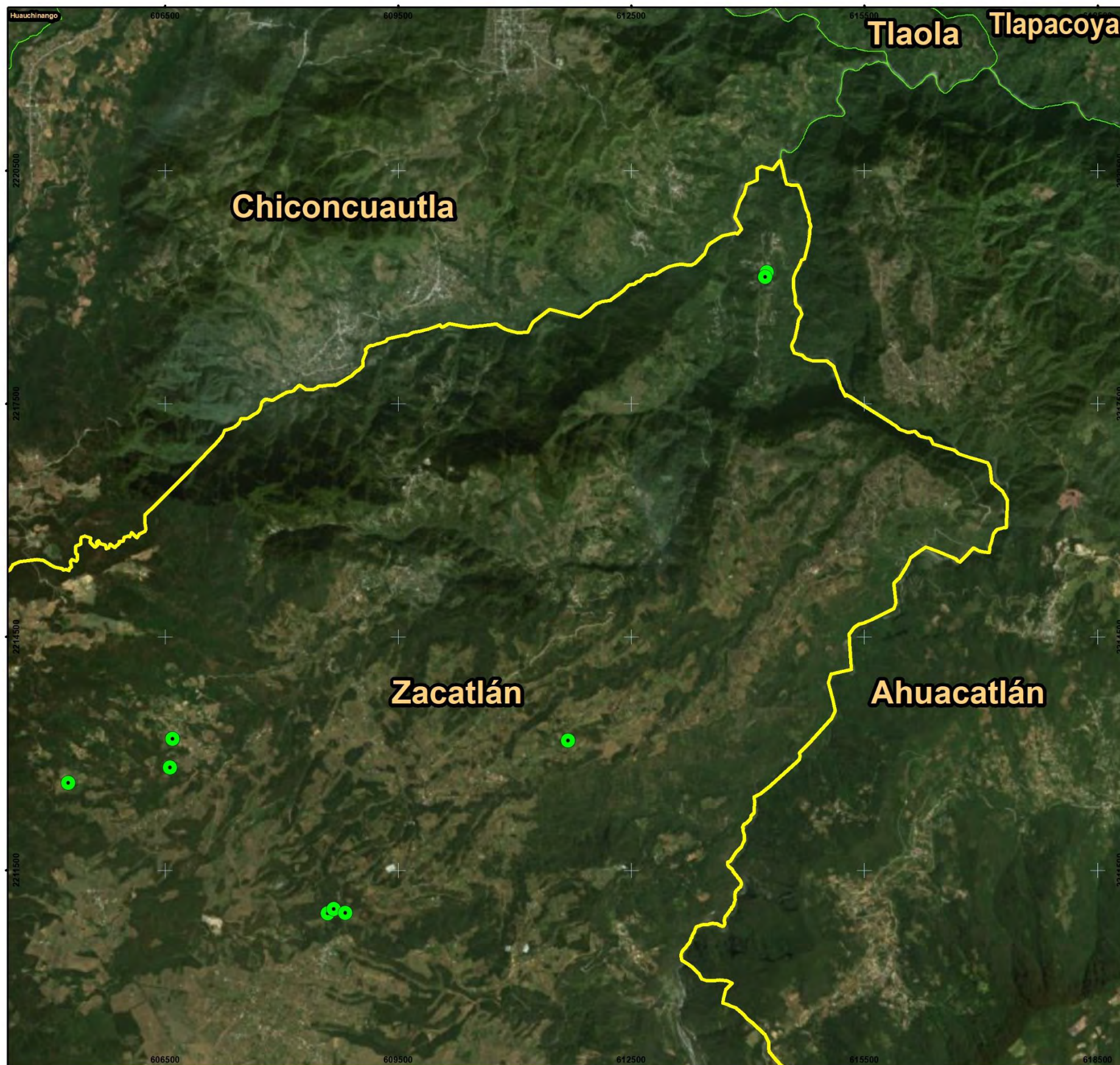
-  Sitios turísticos Zacatlán
-  Zacatlán
-  División Municipal
-  Pueblo Mágico

### Sitio Turístico 1 de 6



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:65,713

# Mapa 6. Sitios Turístico de Zacatlán Zona 2



**Atlas Turístico  
de  
Zacatlán, Puebla,  
2021.**

*Simbología*

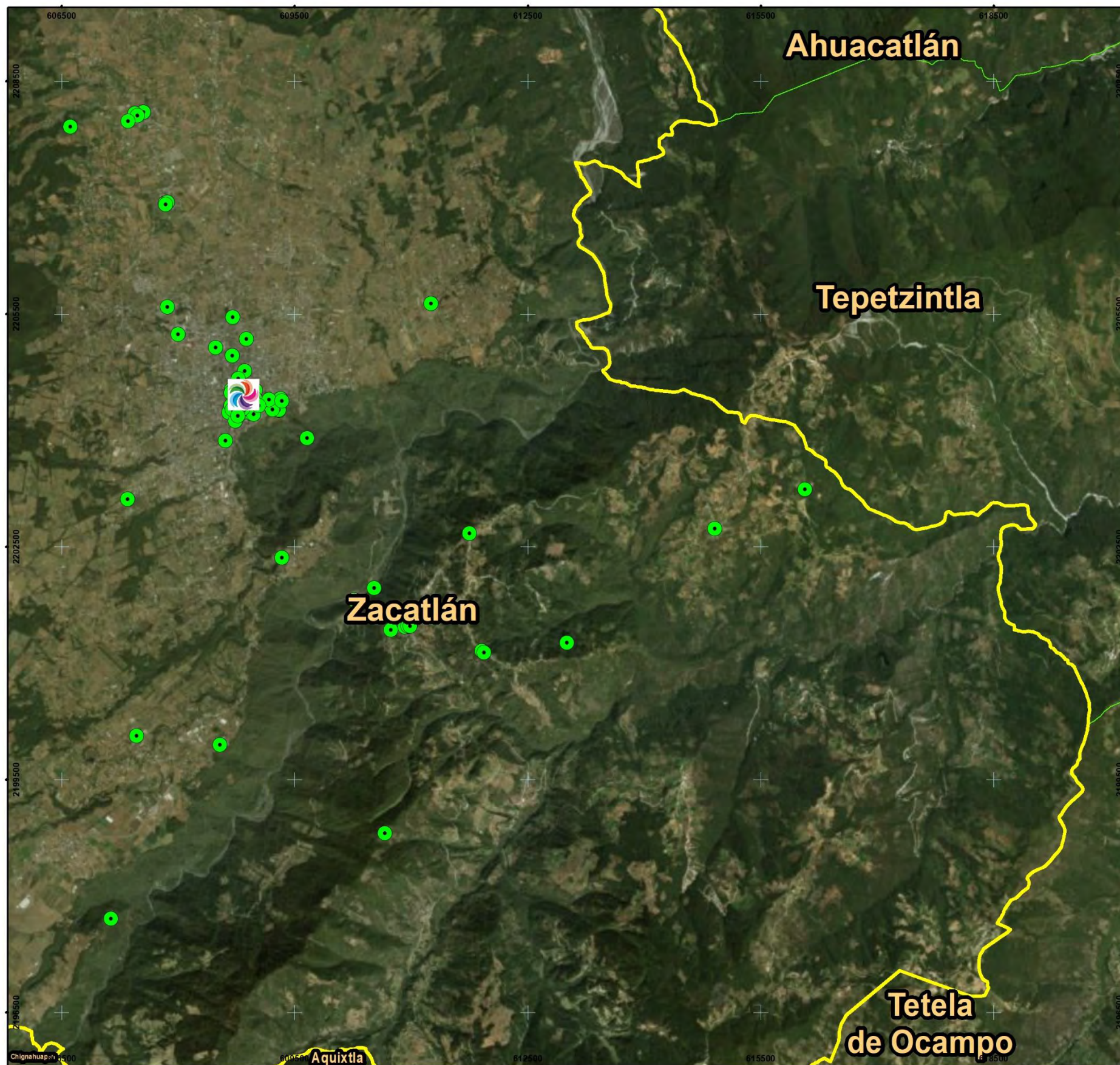
-  Sitios turísticos Zacatlán
-  Zacatlán
-  División Municipal
-  Pueblo Mágico

**Sitio Turístico 2 de 6**



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa  
de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS  
80, Escala: 1:65,713

# Mapa 7. Sitios Turístico de Zacatlán Zona 3

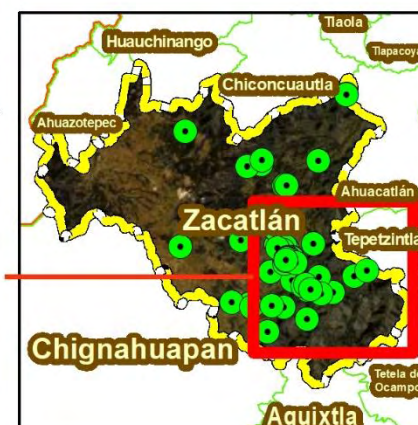


## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

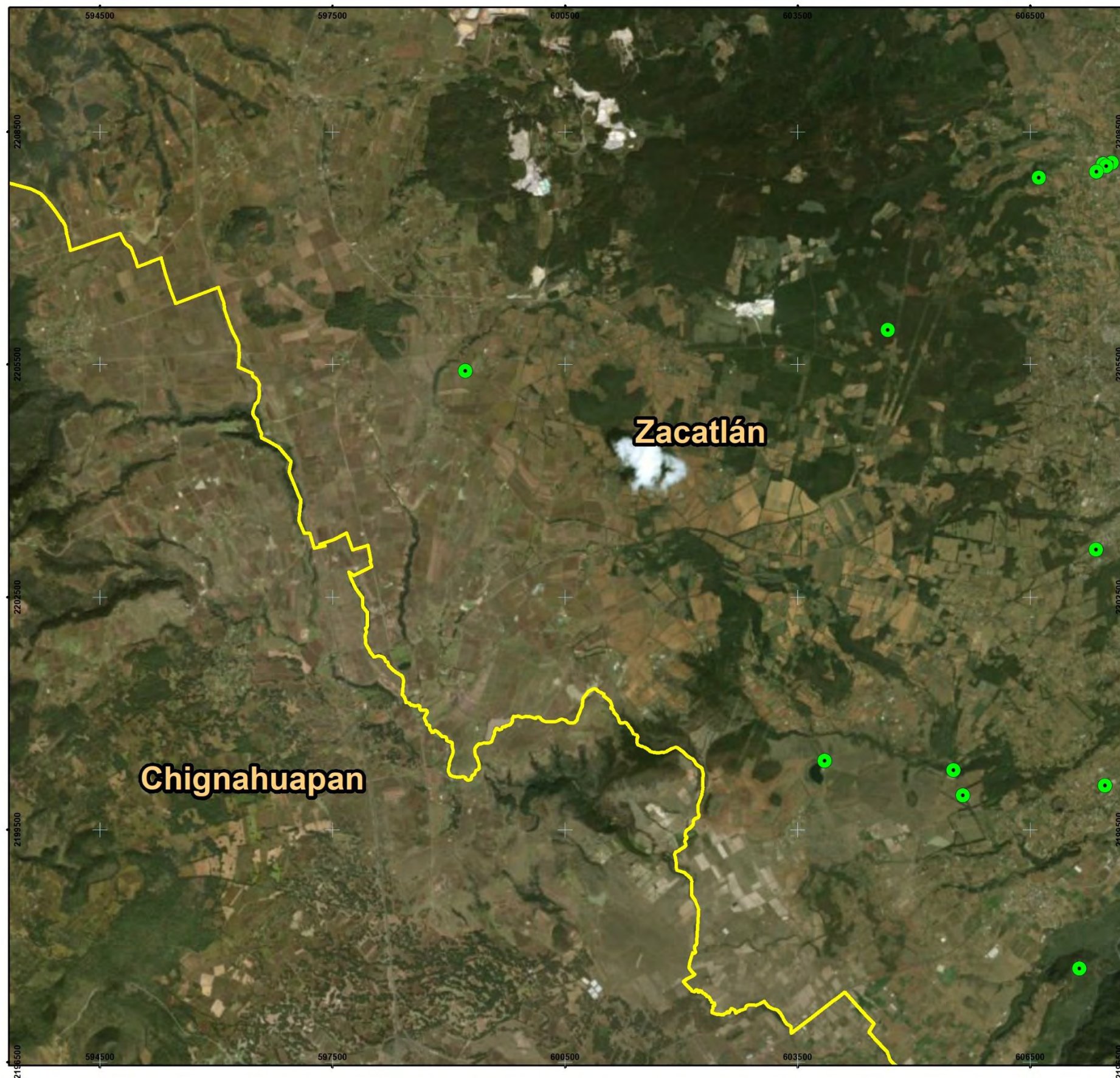
-  Sitios turísticos Zacatlán
-  Zacatlán
-  División Municipal
-  Pueblo Mágico

### Sitio Turístico 3 de 6



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa  
de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS  
80, Escala: 1:65,713

# Mapa 8. Sitios Turístico de Zacatlán Zona 4



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

-  Sitios turísticos Zacatlán
-  Zacatlán
-  División Municipal
-  Pueblo Mágico

### Sitio Turístico 4 de 6



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:65,713



# Mapa 9. Sitios Turístico de Zacatlán Zona 5



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

-  Sitios turísticos Zacatlán
-  Zacatlán
-  División Municipal
-  Pueblo Mágico

### Sitio Turístico 5 de 6



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa  
de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS  
80, Escala: 1:5,084

# Mapa 10. Sitios Turístico de Zacatlán Zona 6



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

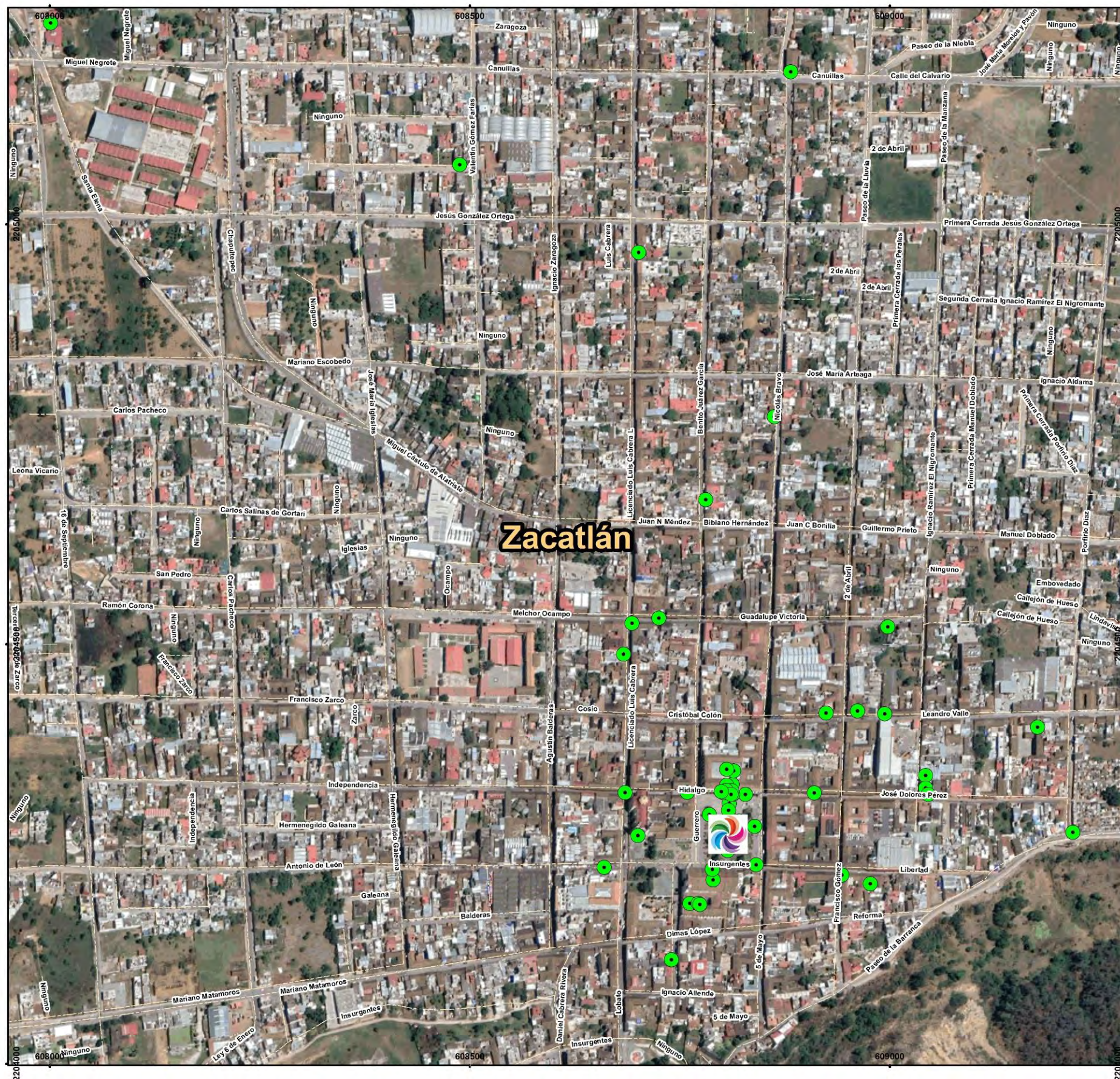
-  Sitios turísticos Zacatlán
-  Zacatlán
-  División Municipal
-  Pueblo Mágico

### Sitio Turístico 6 de 6



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa  
de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS  
80, Escala: 1:0

# Mapa 11. Zona Centro Zacatlán



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

-  Sitios turísticos Zacatlán
-  Calles
-  Zacatlán
-  División Municipal
-  Pueblo Mágico

### Zona Centro de Zacatlán



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
Sistema de Coordinadas: MEXICO ITRF 2008  
UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa  
de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS  
80, Escala: 1:6,000

# Mapa 12. Zona Urbana de Zacatlán Cuadrante 1



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

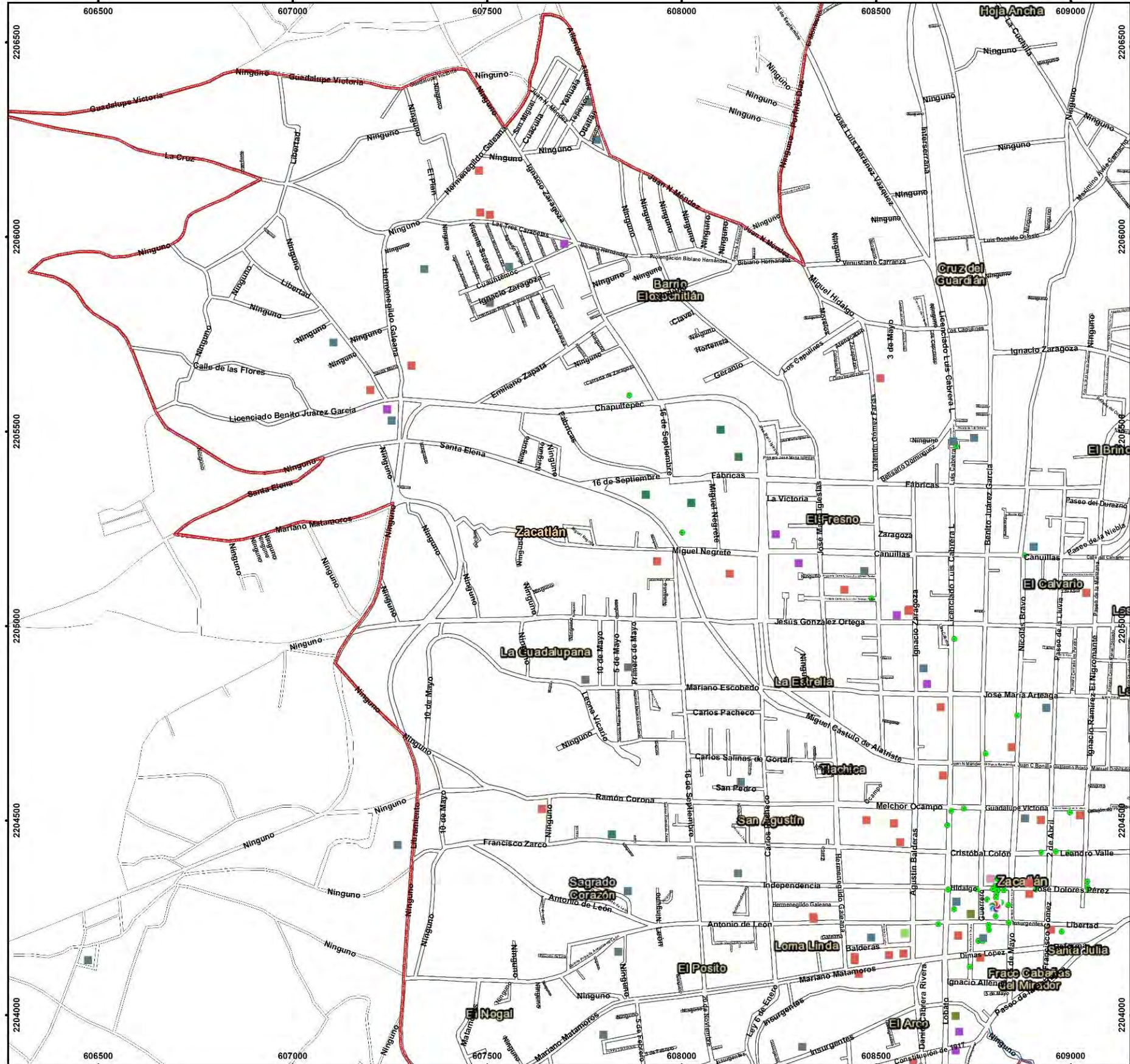
- Localidad Urbana Zacatlán
- Calles
- Corriente de Agua
- Frente de Manzana
- Zacatlán
- División Municipal
- Pueblo Mágico
- Servicios Públicos**
  - Centro de Asistencia Médica
  - Escuela
  - Instalación Deportiva o Recreativa
  - Instalación Gubernamental
  - Templo

### Zona Urbana de Zacatlán 1 de 4



**DATOS DE CONSTRUCCIÓN:**  
 Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
 UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:5,000

# Mapa 13. Zona Urbana de Zacatlán Cuadrante 2



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

- Localidad Urbana Zacatlán
- Sitios turísticos Zacatlán
- Calles
- Corriente de Agua
- Frente de Manzana
- Zacatlán
- División Municipal
- Camellón
- Pueblo Mágico
- Servicios Públicos**
- Centro de Asistencia Médica
- Escuela
- Instalación Deportiva o Recreativa
- Instalación Gubernamental
- Mercado
- Plaza
- Templo

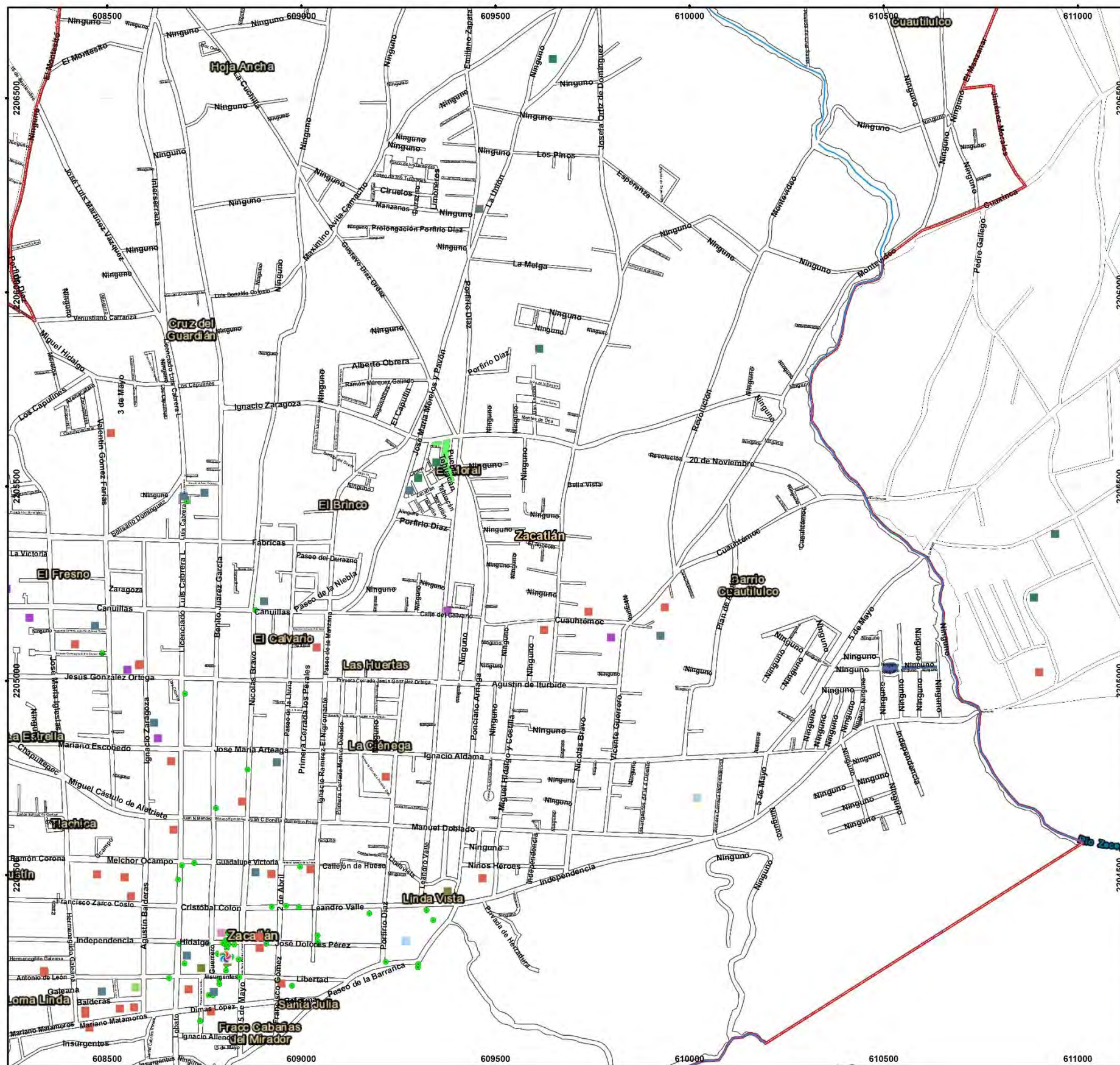
## Zona Urbana de Zacatlán 2 de 4



**DATOS DE CONSTRUCCIÓN:**  
 Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
 UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:5,000

Referencia: Elaboró: Ramos Montalvo Vargas.

# Mapa 14. Zona Urbana de Zacatlán Cuadrante 3



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

- Localidad Urbana Zacatlán
- Sitios turísticos Zacatlán
- Calles
- Corriente de Agua
- Frente de Manzana
- Zacatlán
- División Municipal
- Camellón
- Instalación Deportiva o Recreativa
- Pueblo Mágico
- Servicios Públicos**
- Instalación Gubernamental
- Cementerio
- Centro de Asistencia Médica
- Escuela
- Mercado
- Plaza
- Templo
- Instalación Deportiva o Recreativa

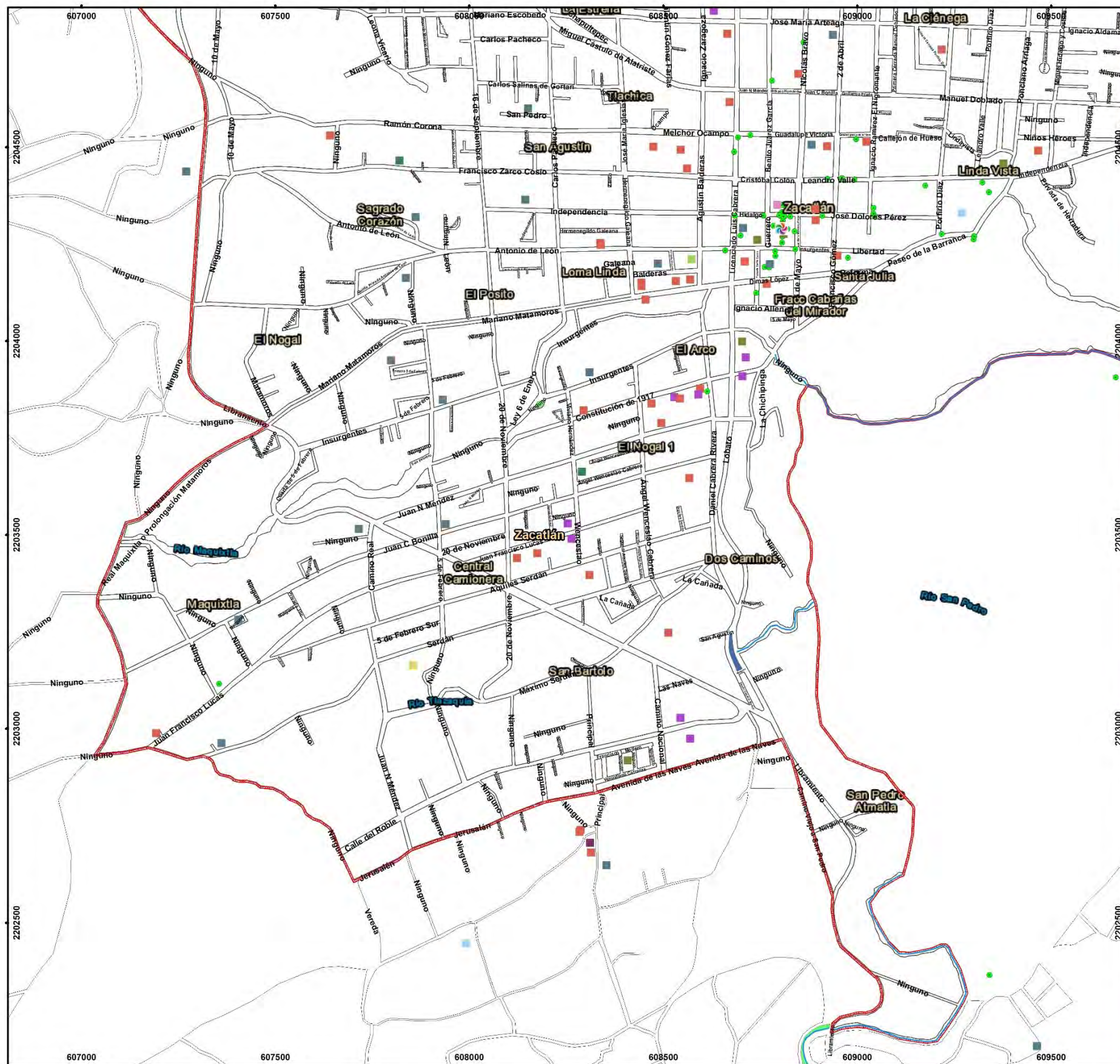
### Zona Urbana de Zacatlán 3 de 4



**DATOS DE CONSTRUCCIÓN:**  
 Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
 UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:5,000

Referencia: Elaboró: Ramos Montalvo Vargas.

# Mapa 15. Zona Urbana de Zacatlán Cuadrante 4



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

### Simbología

- Localidad Urbana Zacatlán
  - Sitios turísticos Zacatlán
  - Calles
  - Corriente de Agua
  - Frente de Manzana
  - Zacatlán
  - División Municipal
  - Camellón
  - Instalación Deportiva o Recreativa
  - Pueblo Mágico
- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Cementerio                       | Instalación Deportiva o Recreativa |
| Centro de Asistencia Médica      | Instalación Gubernamental          |
| Escuela                          | Mercado                            |
| Estación de Transporte Terrestre | Plaza                              |
|                                  | Pozo                               |
|                                  | Templo                             |

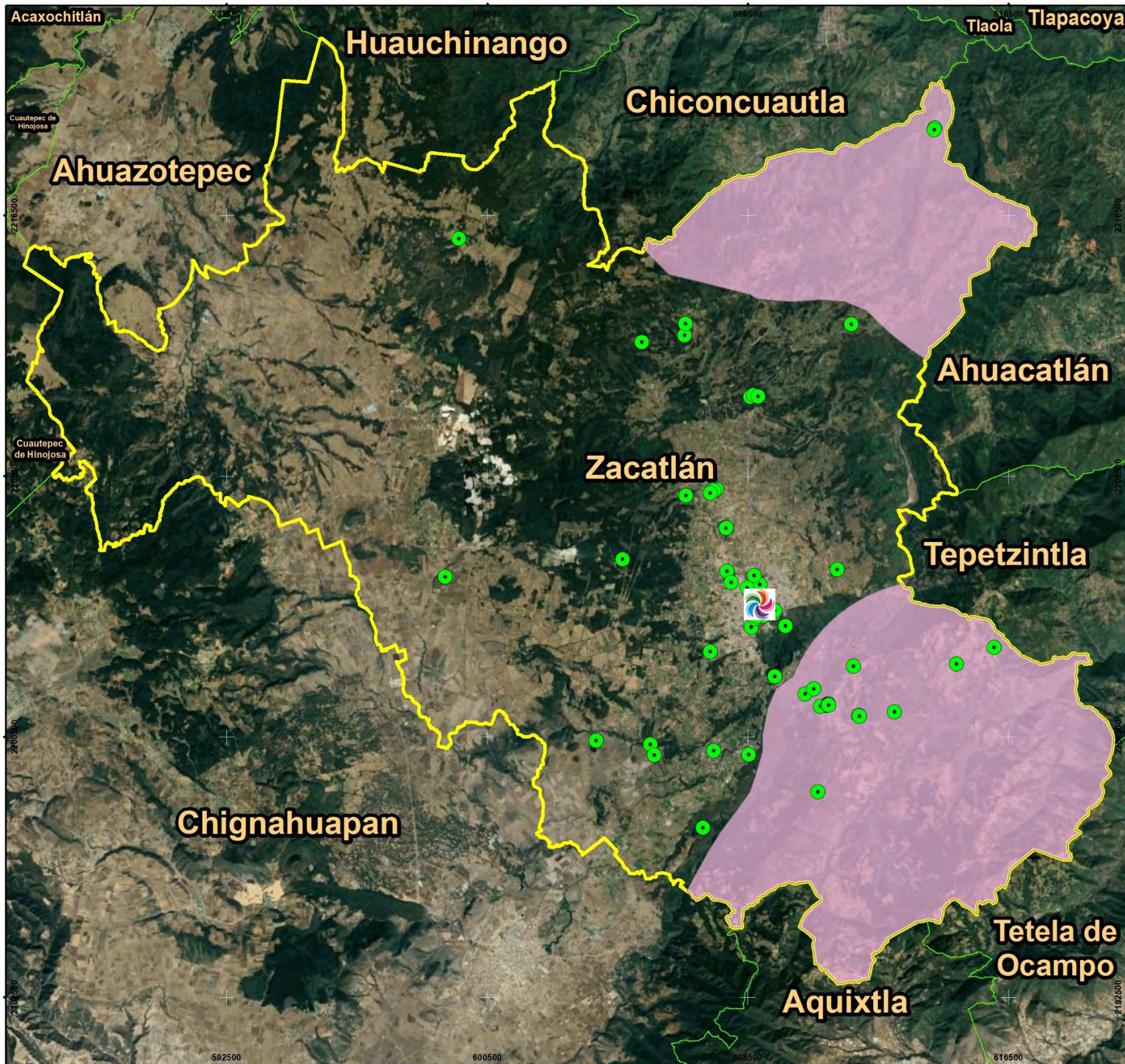
### Zona Urbana de Zacatlán 4 de 4



**DATOS DE CONSTRUCCIÓN:**  
 Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
 UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:5,000

Referencia: Elaboró: Ramos Montalvo Vargas.

# Mapa 16. Región Indígena de Zacatlán



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

**Simbología**

- Sitios turísticos Zacatlán
- Región Indígena
- Zacatlán
- División Municipal
- Pueblo Mágico

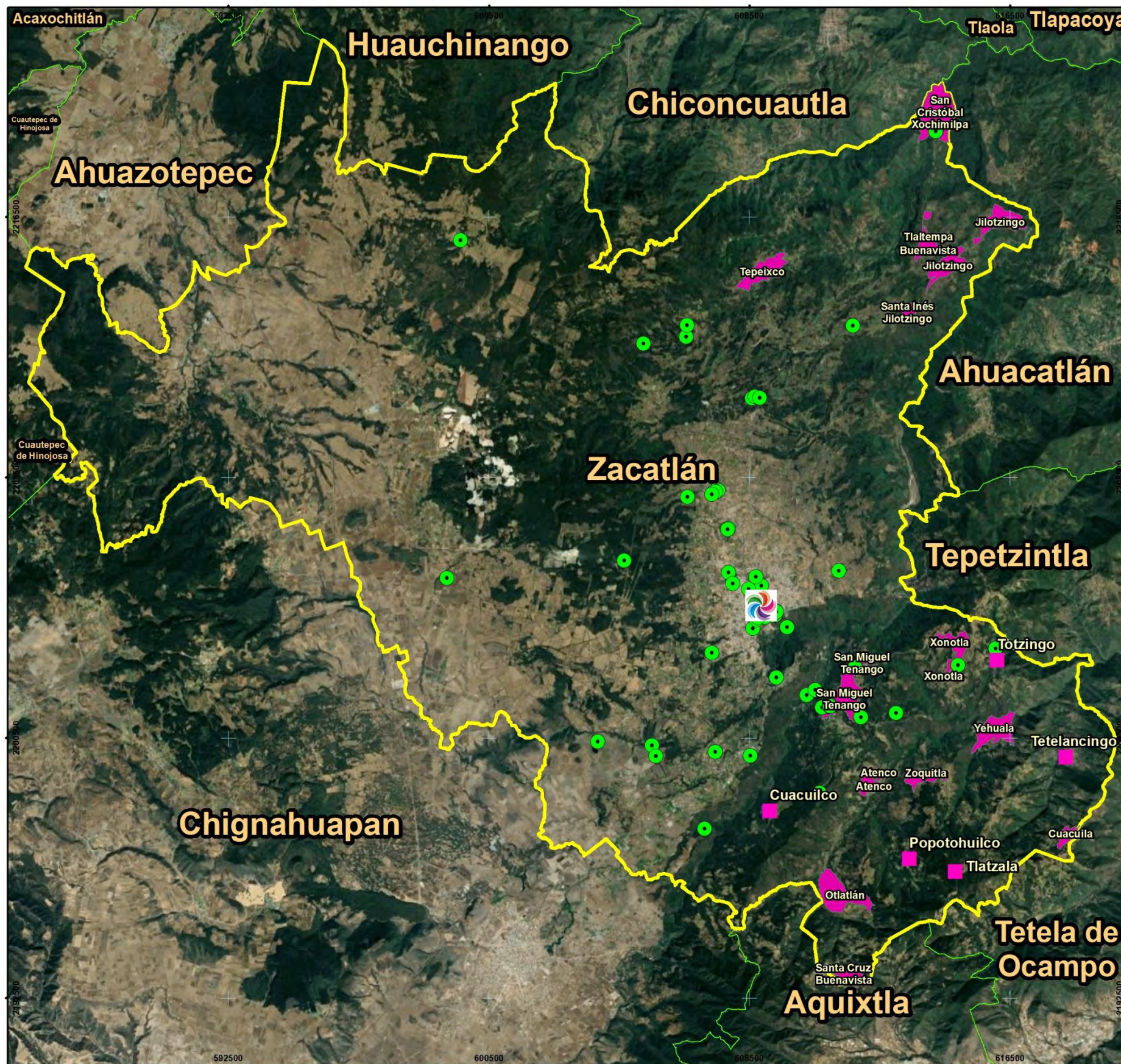
## Región Indígena



**DATOS DE CONSTRUCCIÓN:**  
 Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
 UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:155,000



# Mapa 17. Zonas Indígenas y Sitios Turísticos



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

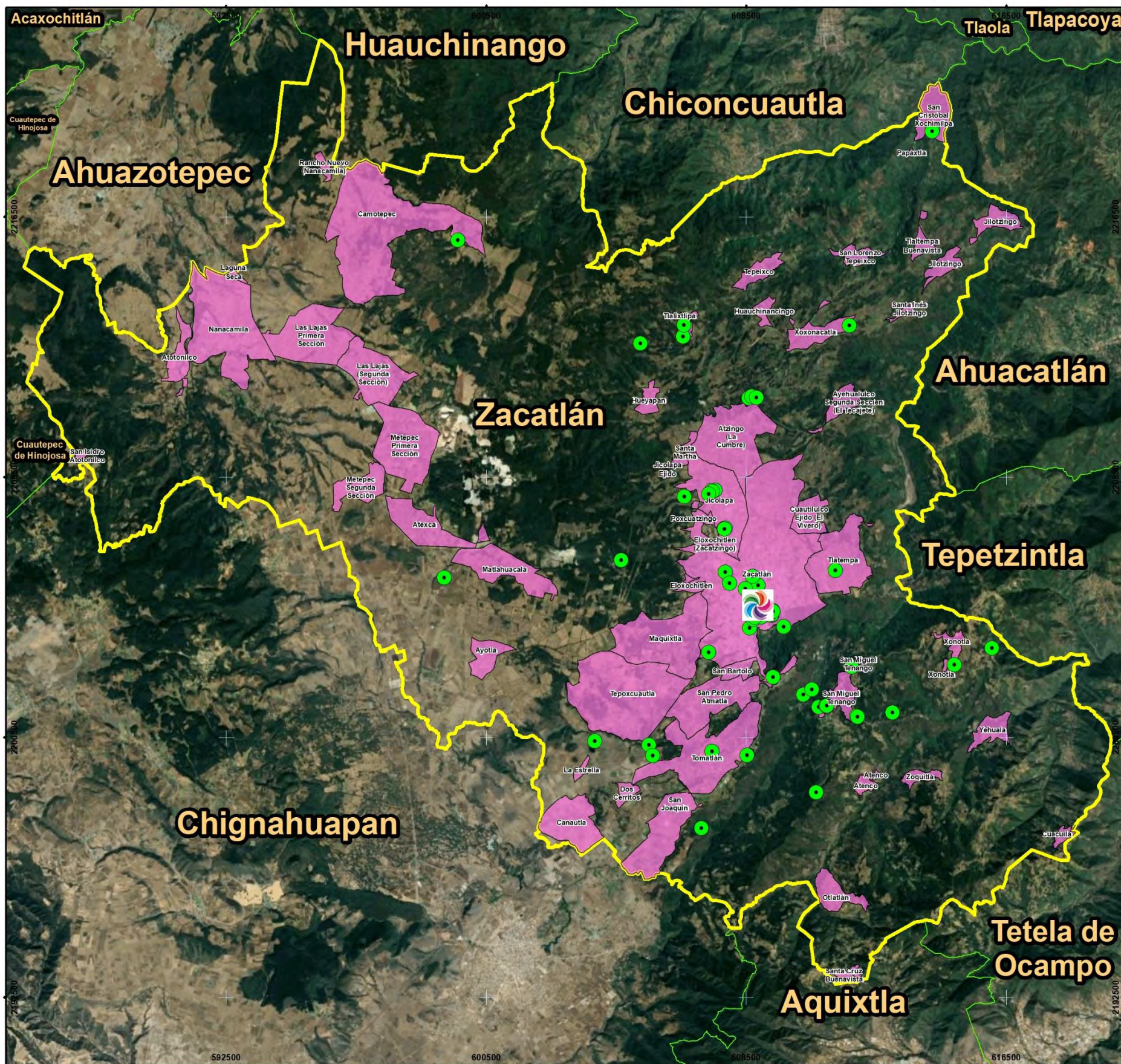
Simbología	
	Sitios turísticos Zacatlán
	Localidades Indígenas
	Zacatlán
	División Municipal
	Pueblo Mágico

## Localidades Indígenas



DATOS DE CONSTRUCCIÓN:  
 Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
 UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:155,000

# Mapa 18. Sitios Turísticos y Zonas Urbano-Rurales



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

**Simbología**

- Sitios turísticos Zacatlán
- Localidades Urbanas
- Zacatlán
- División Municipal
- Pueblo Mágico

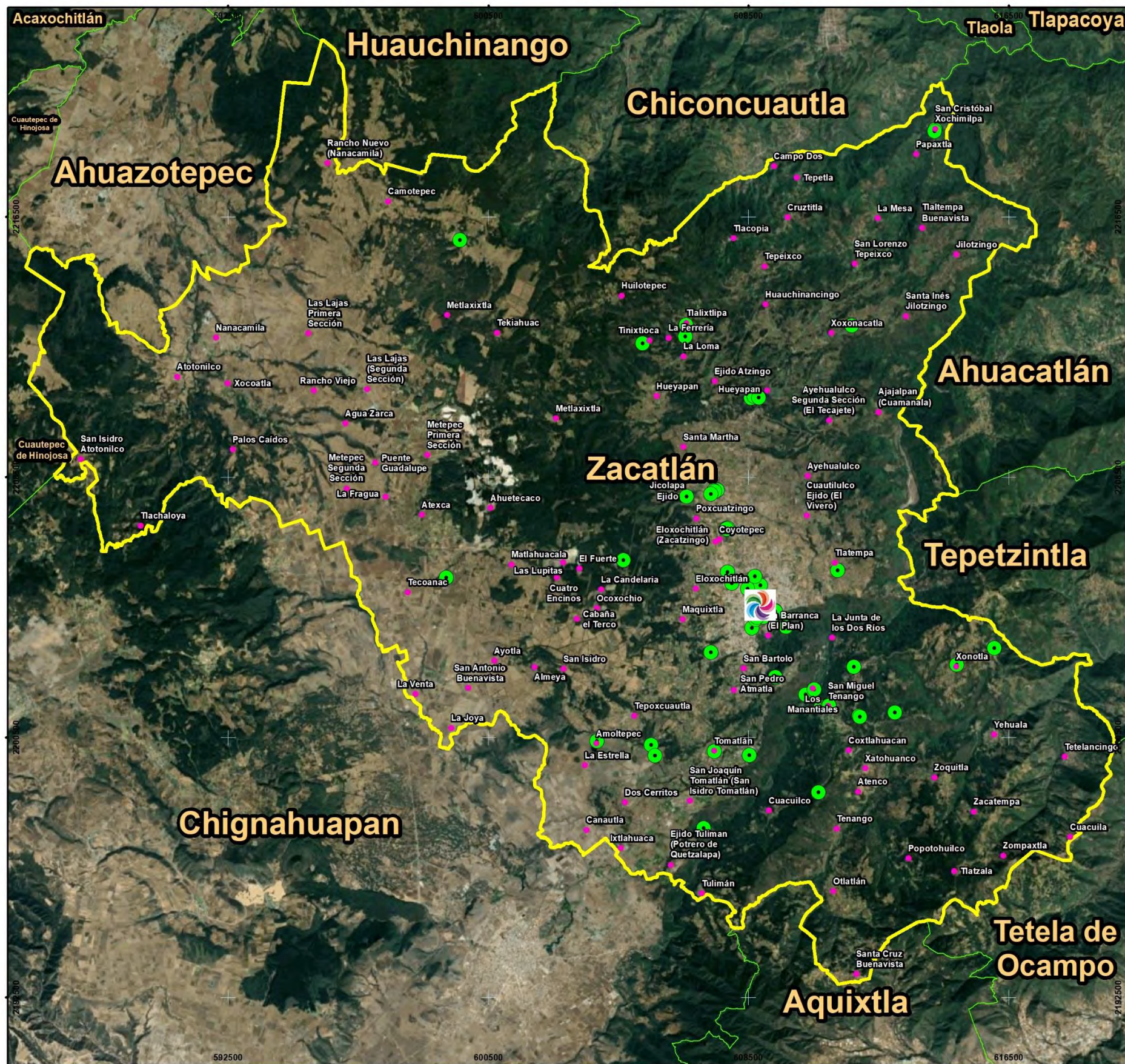
## Localidades Urbanas



**DATOS DE CONSTRUCCIÓN:**  
 Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
 UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:155,000

Referencia: Elaboró: Ramos Montalvo Vargas.

# Mapa 19. Sitios Turísticos y Localidades Rurales



## Atlas Turístico de Zacatlán, Puebla, 2021.

**Simbología**

- Localidades Rurales
- Sitios turísticos Zacatlán
- Zacatlán
- División Municipal
- Pueblo Mágico

## Localidades Rurales



**DATOS DE CONSTRUCCIÓN:**  
 Sistema de Coordenadas: MEXICO ITRF 2008  
 UTM Zona 14N, Proyección: Universal Transversa de Mercator, Datum: ITRF 2008, Esferoide: GRS 80, Escala: 1:155,000

Referencia: Elaboró: Ramos Montalvo Vargas.



TEMPLO CONVENTUAL FRANCISCANO  
ZACATLÁN, PUEBLO MÁGICO



**Zacatlán**

**COMO DEBE SER**

H. AYUNTAMIENTO 2018-2021

# ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE Y ALIMENTOS

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



## Hoteles

NOMBRE COMERCIAL	IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO	CAMAS Y CAPACIDAD	SERVICIOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO	E-MAIL	WEB
<b>Casa San Miguel Hotel Boutique y Spa</b>		40 Personas 20 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, bar, sala de negocios, reservaciones en línea, room service, internet, restaurante, tv cable, idioma inglés, recorridos turísticos, spa, temazcal, masajes.	I. López Rayón No. 2 Col. Sta. Julia	7551300631 7979757590	<a href="mailto:front@casasanmiguelhotel.com">front@casasanmiguelhotel.com</a>	<a href="http://www.casasanmiguelhotel.com">www.casasanmiguelhotel.com</a> Facebook.- Casa San Miguel Hotel Boutique y Spa Booking.- Casa San Miguel Hotel Boutique y Spa
<b>Hotel Hacienda Casa Grande</b>		195 Personas 104 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, bar, sala de negocios, reservaciones en línea, room service, internet, restaurante, tv cable.	Leandro Valle No. 26 Col. Centro.	7979754301 7979754302 7971020530	<a href="mailto:ger.hhcg@hotmail.com">ger.hhcg@hotmail.com</a>	<a href="http://www.haciendacasagrande.com.mx">www.haciendacasagrande.com.mx</a>
<b>Hotel Zacatlán</b>		75 Personas 39 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, reservaciones en línea, internet, restaurante, T.V. cable, agua caliente.	Juárez No. 8 Col. Centro.	7979750315 7971017108	<a href="mailto:javier.morenita@gmail.com">javier.morenita@gmail.com</a> <a href="mailto:reservaciones@hotelzacatlan.com.mx">reservaciones@hotelzacatlan.com.mx</a>	<a href="http://www.hotelzacatlan.com.mx">www.hotelzacatlan.com.mx</a>
<b>Hotel Posada Don Ramón</b>		190 Personas 120 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, reservaciones en línea, aceptan mascotas, internet, restaurante, tv cable, recorridos turísticos.	Leandro Valle No. 23	7979750405	<a href="mailto:sanchezg_alejandro@hotmail.com">sanchezg_alejandro@hotmail.com</a> <a href="mailto:info@posadadonramon.com">info@posadadonramon.com</a>	Facebook.- Hotel Posada Don Ramón
<b>Il Sogno Hotel</b>		94 Personas 47 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, sala de negocios, reservaciones en línea, internet, tintorería/lavandería, restaurante, tv cable, servicio médico.	Luis Cabrera Carretera Zacatlán-Chignahuapan km. 2 frente a Bomberos.	7979750177 7979769908	<a href="mailto:info@ilsognohotel.com.mx">info@ilsognohotel.com.mx</a>	<a href="http://www.ilsognohotel.com.mx">www.ilsognohotel.com.mx</a>
<b>Hotel San Pedro</b>		208 Personas 107 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, internet, tv.	Cosío No. 5 Col. Centro Zacatlán Pue.	7971018438 7979754233 7979754233 7979754310	<a href="mailto:h_sanpedro@hotmail.com">h_sanpedro@hotmail.com</a> <a href="mailto:h-sanpedro@hotmail.com">h-sanpedro@hotmail.com</a>	<a href="http://www.hotelsanpedrozacatlan.com.mx">www.hotelsanpedrozacatlan.com.mx</a> Facebook.- Hotel San Pedro.
<b>Sierra Norte Inn Cabañas-Hotel-Suites</b>		186 Personas 87 Camas	Estacionamiento, salón de eventos, reservaciones en línea, aceptan mascotas, internet, tv cable.	Libramiento de Zacatlán Esq. Antonio de León Barrio de Maquixtla.	7979753393 7971159813	<a href="mailto:sierranorteinnreservaciones@gmail.com">sierranorteinnreservaciones@gmail.com</a>	<a href="http://www.hotelsierranorteinn.com">www.hotelsierranorteinn.com</a> Fb Hotel Sierra Norte Inn/ Instagram Sierra_norte_inn.
<b>Hotel Boutique Jazz</b>		28 Personas 12 Camas	Estacionamiento, room service, internet, tv cable, idioma inglés, servicio medico.	Cerrada 20 de Noviembre No. 10 Barrio de Maquixtla	7971301925 7976880447	<a href="http://jazzboutique.com.mx">jazzboutique.com.mx</a>	Facebook.- Jazz Hotel Boutique
<b>Andrea's Hotel Boutique</b>		48 Personas 20 Camas	Estacionamientos, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, tv cable, idioma inglés.	Luis Cabrera No. 120 Col. Altica	7979752637 7971097974	<a href="mailto:hotelandreas.zaca@outlook.com">hotelandreas.zaca@outlook.com</a>	Facebook.- Andrea's Hotel Boutique
<b>Hotel Casa Silvestre</b>		28 Personas 14 Camas	Pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, tv cable, internet.	Francisco Zarco Cosío No. 5	7976881473 7717959626	<a href="mailto:casasilvestrehotel@gmail.com">casasilvestrehotel@gmail.com</a>	Facebook.- Hotel Casa Silvestre Booking.- Hotel Casa Silvestre
<b>Hotel Las Violetas</b>		21 Personas 9 Camas	Pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, tintorería/lavandería, tv cable, servicio médico.	Luis Cabrera No. 42 B Col. Centro	7979762161 7979754236	<a href="mailto:hotel.lasvioletas.zacatlan@gmail.com">hotel.lasvioletas.zacatlan@gmail.com</a>	Sin dato

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Hotel La Casona de los Gómez</b>		46 Personas	19 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, tv cable.	Av. Luis Cabrera No. 48	7979750252 7971105919	info@hotelboutiquelacasonadelosgomez.com.mx	Facebook.- La Casona de los Gomez Hotel Boutique
<b>Hotel Paseo de la Barranca No. 5</b>		33 Personas	13 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, internet, restaurante, tv cable, servicio médico.	Paseo de la Barranca No. 5	7979753524		Facebook.- La Barranca 5
<b>Hotel La Estancia</b>				Estacionamiento, Jardín, salón de eventos.	Boulevard Mariano Matamoros No. 9	7976880451 7971460191	laestanciazaca@gmail.com	www.laestanciazacatlanhotel.com Airbnb.- hotel La Estancia Zacatlán Booking.- La estancia Zacatlan
<b>Hotel Hacienda Amoltepec</b>		50 Personas	26 Camas	Estacionamiento, reservaciones, restaurante, pago con tarjeta, tv cable, salón de eventos 500 personas, internet, sala de negocios, tour del pulque.	Amoltepec, domicilio conocido s/n La Estrella.	7975980205 7971069042 7971126876	hacienda.amoltepec@gmail.com contacto@amoltepechacienda.com	<a href="http://www.haciendaamoltepec.com.mx">www.haciendaamoltepec.com.mx</a>
<b>Hotel La Gran Manzana</b>		35 Personas	12 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, tv cable, idioma inglés, recorridos turísticos.	José María Iglesias No. 25, Col. Centro	7979750417 7971136393	lagranmanzana.hotel@gmail.com	Facebook.- Hotel La Gran Manzana
<b>Hotel Vista Zacatlán</b>		30 Personas	15 Camas	Sin dato	Leandro Valle No. 57 Col. Lindavista	7971013966	Sin dato	Facebook.- Vista Zacatlán Hotel Airbnb.- La mejor vista a la Barranca de los jilgueros
<b>Hospedaje Ensueño</b>		11 Personas	6 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, idioma inglés, servicio médico.	Porfirio Díaz No. 29 Zacatlán.	7971151134 7979757639 7971096389	<a href="mailto:hospedajeensueño@acatlan@gmail.com">hospedajeensueño@acatlan@gmail.com</a>	Facebook.- Hospedaje Ensueño
<b>Hotel Villa de Las Flores</b>		150 Personas	87 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, reservaciones en línea, internet, restaurante, tv cable, servicio medico, recorridos turísticos, room service.	Libramiento No. 10 Col. San Bartolo.	7979750881 7971222166	hotelvilladelasflores@hotmail.com	www.hotelvilladelasflores.com.mx Facebook.- Hotel Villa de las Flores.
<b>La Enamorada Cabañas y Resort</b>		20 Personas	12 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, bar, sala de negocios, reservaciones, restaurante, tv cable, secadora de cabello.	Final de la calle Cuamanala, Tlatempa	5548557047	laenamorada.reservaciones@gmail.com	www.laenamorada.online
<b>Hotel Los Adobes</b>		18 Personas	9 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, sala de negocios, internet, tintorería/lavandería, restaurante, tv cable, idioma inglés.	Daniel Cabrera No. 28	7979753859	losadobesrestaurante.hotel@gmail.com	Facebook.- Los Adobes Booking.- Hotel y Restaurante Los Adobes
<b>Hotel Frutos Del Bosque</b>		36 Personas	20 Camas	Desayuno, pago con tarjeta, sesión de fotos, paquetes de luna de miel, equinoterapia, sendero del río, tina, tv, wifi, estacionamiento, clima, chimenea, habitaciones inclusivas, zona de camping, productos de blueberrie, habitaciones temáticas, salón de juegos.	Carretera Interserrana s/n Col. La Cumbre	7979754372 7971273039	contacto@losfrutosdelbosque.com.mx	www.losfrutosdelbosque.com

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Hotel Boutique y Cabañas Zacatlán Adventure</b>		40 Personas 20 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, sala de negocios, reservaciones en línea, juegos infantiles, room service, internet, T.V. Cable, agua caliente, circuito de tirolesa, parque aventura, senderismo, puentes colgantes, camping, glamping 28 camas, casa de acampar estilo militar.	Carretera Zacatlán. Tejocotal, Col. Maquixtla	7979752152 7971013368	info@-adventure.com maquixtlaadventura@gmail.com	www.zacatlan-adventure.com
<b>Hotel Amorcito Corazón</b>		35 Personas 15 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, acepta mascotas, internet, tv cable.	Km. 3.5 Carretera Jicolapa, Zacatlán	7971058918	Sin dato	Facebook.- Amorcito Corazon Hotel. Booking.- Amorcito Corazón
<b>Hotel Villa Moral</b>		72 Personas 36 Camas	Pago con tarjeta, salón de eventos, sala de negocios restaurante, tintorería, servicio médico.	Calle Vicente Guerrero No. 3 Tepoxcuautla	7971207980	hotel.villamoral@gmail.com	Facebook.- Hotel villa Moral
<b>Hotel El Rocío</b>		24 Personas 14 Camas	Estacionamientos, salón de eventos, bar, reservaciones en línea, internet, restaurante, tv cable.	Ramón Corona No. 12- B	7971061644 7979751327	rocioriverosaguilar@hotmail.com	Sin dato
<b>Hotel del Centro</b>		26 Personas 15 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, internet, tintorería/lavandería, tv cable.	Juárez No. 10 Col. Centro	7971198901	Sin dato	Facebook.- Hotel del Centro.
<b>Hotel Aurever</b>		72 Personas 37 Camas	Estacionamiento, reservaciones, internet, servicio médico.	Leandro Valle No. 19	7979754871	aureverhotel@outlook.com	Facebook.- Hotel Aurever.
<b>Hotel Avenida</b>		80 Personas 46 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, pago tarjeta, internet, tv cable.	Av. Luís cabrera No. 13, Col. Centro	7979733152 7979750529 7971239544	hotelavenidazacatlan@hotmail.com	Reservaciones en Booking.
<b>Hotel Boutique Casa Amelia</b>		32 Personas 16 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, internet, salón de eventos, juegos infantiles.	Km. 72.3 carretera fed. Apizaco- Huachinango	7971117342 5576706006	casa- ameliahotelboutique@hotmail.com	Sin dato
<b>Hotel Colonial</b>		86 Personas 43 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, internet, tv cable.	Agustín Balderas No. 6 Col Centro	7979751574 2227826803	hotelcolonialzacatlan@gmail.com merk_11@hotmail.com	Sin dato
<b>Hotel Cristal</b>		270 Personas 125 Camas	Estacionamiento, internet, idioma inglés.	Balderas No. 8	7979750738	hotelcristal08@gmail.com	Sin dato



# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Hotel San José</b>		80 Personas 40 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, aceptan mascotas, internet, tintorería y lavandería, tv cable.	Independencia No. 11	7979750450 7971192236	hotelsanjose.2015@outlook.com hoteljosecristobal1@hotmail.com	Facebook.-Hotel San José Zacatlán
<b>Hotel Santa María</b>		78 Personas 39 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, internet, tv cable, pago con tarjeta.	Boulevard Mariano Matamoros s/n. Col. Maquixtla	7979750651 7821039690 7971419910	Sin dato	Facebook.- Hotel Santa María.
<b>Hotel Santa Mónica</b>		49 Personas 22 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, internet, tv cable, idioma inglés.	Cerrada 5 de Febrero S/N Col. Maquixtla.	7971072836 7979757659	hsantamonica@hotmail.com	Facebook.-Hotel Santa Mónica.
<b>Hotel El Rosario</b>		14 Personas 7 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, aceptan mascotas, room service, internet, tintorería/lavandería, idioma inglés, servicio médico.	1ra. Juárez No. 14 Centro	7979755540 7971098121	Sin dato	Booking.- Hotel del Rosario
<b>Hotel Posada Víctor Antonio</b>		70 Personas 45 Camas	Estacionamiento, reservación en línea, internet, aceptan mascotas.	Calle 20 de Noviembre Col. 5 Febrero, Maquixtla	7979755014 7971235370	posadavictorantonio@gmail.com	www.hotelposadavictorantonio.com.mx
<b>Hotel Bosques</b>		20 Personas 9 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, aceptan mascotas, room service, internet, tintorería/lavandería, idioma inglés, recorridos turísticos.	Calle Carmen Serdan Esq. Juan N. Méndez No. 80 Central	7971129955	ranma-131@hotmail.com	Sin dato
<b>Hotel Rafael</b>		60 Personas 40 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, internet, tintorería/lavandería, tv cable, servicio médico, recorridos turísticos.	Av. Leandro Valle 37 Colonia Linda Vista Centro Zacatlán.	7971001912 7971002238	hotelrafaelzacatlan@gmail.com	Facebook.- Hotel Rafael
<b>Hotel la Central</b>		50 Personas 27 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, internet, tintorería/lavandería, restaurante, tv cable, recorridos turísticos.	Calle Carmen Serdán La Central Maquixtla	7979755148 7971134855 7971154735	Sin dato	Facebook.- Hotel la Central
<b>Hotel - Cabañas Mountain Lodge</b>		28 Personas 14 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, restaurante, T.V. Cable, agua caliente, área de acampar, área de fogata, paseo a caballo guiado.	Camino principal a Ayotla, Km. 2	7979750551 9982417003	ejecutivo3@gscor.com.mx	www.hotelmountainlodge.com.mx Facebook.- Mountain Lodge Cabañas
<b>Hotel Eva's Paradise</b>		36 Personas 22 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, internet, aceptan mascotas, tintorería/lavandería, tv cable, idioma inglés, servicio medico, recorridos turísticos.	Francisco Zarco No. 1323 Col. San Sebastián	7979755227 7971023713	Sin dato	Facebook.- Hotel Eva's Paradise
<b>Hotel Chiquis</b>		17 Personas 7 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, restaurante, tv cable, idioma inglés.	José Dolores Pérez No. 30	7971064486	chikisbuffet@hotmail.com	www.hotelchiquis.com

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Hotel Posada El Alcanfor</b>		52 Personas 24 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, tv cable.	Calle Ramón Corona No. 12, Col. Centro	7979752462 7971129513	<a href="mailto:posadalcanfor2013@hotmail.com">posadalcanfor2013@hotmail.com</a>	Facebook.- Posada del Alcanfor Zacatlán
<b>Hotel y Cabañas El Paraíso de Zacatlán</b>		39 Personas 21 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, aceptan mascotas.	Calle Josefa Ortiz de Domínguez No. 26 Cuautlulco Zacatlán	5567577868 5546630899 7976881124	maribelruizherrera@hotmail.com	Facebook.- Hospedaje "El Paraíso de Zacatlán" www.elparaisodezacatlan.com.mx Instagram: El Paraíso Zacatlán Twitter: @maribel38693116
<b>Hotel Piedras Encimadas</b>		24 Personas 12 Camas	Estacionamiento, aceptan mascotas, tv cable, idioma inglés, recorridos turísticos.	Las Lajas	5559409699	diego.vieraq@gmail.com	Facebook.- Hotel Piedras Encimadas
<b>Hotel Altavista</b>		8 Camas 20 Personas	Estacionamiento, secadora de pelo, caja fuerte, WiFi, jardín, tv, restaurante.	Prolongación Ramón Corona y Libramiento Zacatlán k.m 2.5	7971189768	zacatlan@pewterfactory.com.mx	Facebook.- Hotel Altavista Booking.- Hotel Altavista
<b>Hotel Don Mel</b>		Sin dato	Agua caliente, wifi, tv, habitaciones dobles	Carretera a San Miguel	7971106418	Sin dato	Facebook.- Hotel Don Mel

## Cabañas

NOMBRE COMERCIAL	IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO	CAMAS Y CAPACIDAD	SERVICIOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO	E-MAIL	WEB
<b>Cabañas Quinta María Bonita</b>		32 Personas 16 Personas	Estacionamiento, salón de eventos, salón de negocios, juegos infantiles, room service, restaurante.	5 de Mayo s/n con Ignacio Zaragoza Col. Tlatempa	7979733197 7971185056	<a href="mailto:patyayuso48@hotmail.com">patyayuso48@hotmail.com</a>	<a href="http://www.quintamariabonita.com">www.quintamariabonita.com</a>
<b>Cabañas Campestre La Barranca</b>		178 Personas 89 Camas	Estacionamiento, pago tarjeta, salón eventos, sala de negocios y reserva. En línea, juegos infantiles, room service, restaurante, alberca.	Km.66.6 carretera federal Apizaco-Zacatlán	7979752233 7979752234 7979760015	informes@campestrelabarranca.com.mx gerencia@campestrelabarranca.com.mx	<a href="http://www.campestrelabarranca.com.mx/">www.campestrelabarranca.com.mx/</a> Facebook.-Cabañas Campestre la Barranca
<b>Cabañas Xic-Xanac</b>		56 Personas 28 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, reservaciones en línea, internet, restaurante, agua caliente, secadora de cabello, temazcal, jacuzzi, masajes, renta de bicicletas, tours	Domicilio conocido Cruz de Guardián	7979755997 7971015957	<a href="mailto:reservaciones@xicxanac.com">reservaciones@xicxanac.com</a>	www.xicxanac.com Facebook Xic Xanac Eco Hotel
<b>Cabañas La Cascada</b>		50 Personas 27 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, tintorería/lavandería, renta de bicicletas, zona de asadores y fogatas.	Conocido San Pedro, junto a al cascada de San Pedro	7971057591 5542045230	informes@cabanaslacascada.com.mx	www.cabanaslacascada.com.mx Facebook Cabañas la Cascada.
<b>Cabañas El Mirador</b>		54 Personas 32 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, sala de negocios, room service, internet, tintorería y lavandería, restaurante, tv cable, servicio médico, recorridos turísticos.	Paseo de la Barranca s/n Col. Centro.	7979751025 7979750579	correo@miradorzacatlan.com.mx elmiradorzac@gmail.com	www.miradorzacatlan.com / Facebook.- Cabañas y Restaurante El Mirador

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Cabañas Los Ángeles</b>		26 Personas 13 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, reservación en línea, internet, restaurante T.V. cable.	Intersección entre libramiento y Lic. Luis Cabrera	7979757402 8334468210	losangeleszac@gmail.com	Facebook.- Cabañas y Restaurante los Angeles Zacatlán
<b>Cabañas Una Cosita De Zacatlán</b>		48 Personas 16 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, bar, sala de negocios, reservaciones en línea, aceptan mascotas, internet, restaurante, tv cable, idioma inglés.	5a Calle de León s/n Col. Centro	7971143953 7979752805 7979775457	cabanascositzacatlán@hotmail.com	www.cabanascositzacatlan.com.mx / Facebook.- Cabañas una Cosita de Zacatlán Aibnb.- Cabañas una Cosita de Zacatlán.
<b>Cabaña y Hotel de Don Adolfo</b>		22 Personas 11 Camas	Estacionamiento, salón de eventos, sala de negocios, reservaciones en línea, juegos infantiles, internet, T.V. Cable, agua caliente.	Carretera Zac-Chignahuapan Km. 2.5	7979751329 7971062148	Sin dato	Se encuentra disponible en Booking y Airbnb. Facebook.- Hotel Posada "LA Cabaña De Don Adolfo"
<b>Cabañas Los Jilgueros</b>		31 Personas 17 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservacion en línea, room service, internet, tintorería/lavandería, restaurante, tv cable, idioma inglés, recorridos turísticos.	Av. Tepetzintla No. 8 Tlatempa Zacatlán Puebla.	7979733015 7971129389 7971019962	jilgueroszacatlan@hotmail.com cruzsilva296@hotmail.com	www.losjilgueros.net / Facebook.- Cabañas Jilgueros
<b>Cabañas El Muñeco</b>		63 Personas 32 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, aceptan mascotas.	Independencia 38-A Tlatempa Zacatlán.	7971063046 7979733111 7979750847	cabanaselmuneco@gmail.com	Facebook.- Cabañas El Muñeco www.cabanaselmuneco.com
<b>Cabañas Tierra Grande</b>		8 Personas 4 Camas	Estacionamiento, juegos Infantiles, T.V. cable, zona para acampar.	Prolongación calle Cuauhtémoc, Cuatilulco, por la pata de gallo dirección Tlatempa	7971078566 7979755560	<a href="mailto:corpjurid-05@hotmail.com">corpjurid-05@hotmail.com</a>	Sin dato
<b>Cabañas y Hotel Mágicos Pueblos</b>		150 Personas 92 Camas	Estacionamiento, salón de eventos, sala de negocios, reservaciones en línea, juegos infantiles, internet, restaurante, T.V. Cable, agua caliente.	Carretera Federal Zacatlán-Chignahuapan a 100 metros de la cascada de Quetzalapa	7979751626 7971077720	<a href="mailto:magicospuebloshotel@gmail.com">magicospuebloshotel@gmail.com</a>	Facebook.- Cabañas y Hotel Mágicos Pueblos
<b>Rancho El Mayab</b>		79 Personas 40 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, restaurante, juegos infantiles, T.V. Cable, salón de eventos, room service, agua caliente, sala de negocios, tintorería y lavandería, secadora de cabello, tour de la manzana, renta de caballos, bicicletas, campamento, pequeña cascada.	C. Constitución s/n Tomatlán Zacatlán Pue.	7979752227 7971006514	inforanchoelmayab@gmail.com	www.cabanasenzacatlan.com.mx www.ranchoelmayab.com / Facebook: Rancho EL MAYAB
<b>Cabañas Rancho los Morales</b>		62 Personas 30 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reserva en línea, internet, restaurante, tv cable, idioma inglés.	Km. 3.5 carretera Zacatlán - Jicolapa	7979734255 7971069222 7971035688	jorge_ldg@yahoo.com.mx / eriyazmin@yahoo.Com. mx	www.rancholosmorales.com.mx / Facebook.-Cabañas Salón y Banquetes Rancho los Morales
<b>Cabañas Las Orquídeas</b>		50 Personas 27 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, agua caliente y servicio de recorridos.	Tomatlán 1era. Sección. Carr.Fed. Zacatlán-Chignahuapan Km. 65	7979713242 7971060335	abanaslasorquideaszacatlan@gmail.com	www.cabanaslalorquideas.com.mx / Facebook.- Cabañas las Orquídeas

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Cabañas El Despertar</b>		42 Personas 21 Camas	Estacionamiento, salón para eventos, sala de negocios, reservaciones en línea, room service, internet, restaurante.	Km. 3 Carretera Zacatlán-Chignahuapan	7971174265 7979762962	fabi_pez@hotmail.com info@cabanasesdespertar.com.mx	www.cabanasesdespertar.com.mx / Facebook.- Cabañas el Despertar
<b>Cabañas El Rincón</b>		40 Personas 20 Camas	Salón de Eventos, restaurante, tv cable, estacionamiento, internet, reservaciones en línea.	Poxcuatzingo, Zacatlán	7971052971 7979757198	contacto.cap.elrincon@gmail.com	www.cabanaselrinconzacatlan.com Facebook.- Cabañas y Salon El Rincon
<b>Cabañas El Refugio</b>		32 Personas 20 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, sala de negocios, reservaciones en línea, acepta mascotas, room service, internet, tintorería/lavandería, restaurante, idioma inglés.	Calle el Refugio No. 2 Col. Atexca Zacatlán	7767610008 7971170930	info@elrefugiozacatlan.com	www.elrefugiozacatlan.com Facebook.- Cabañas el Refugio
<b>Cabañas Luchita Mía</b>		30 Personas 26 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, aceptan mascotas, room service, restaurante, idioma inglés y alemán, servicio médico, recorridos turísticos, spa, cabina de vapor, renta de bicicletas.	Prologación 1 de Mayo Camotepec	7821689914	luchitamia.hotelboutique@gmail.com	Facebook.- Luchita Mia www.hotelluchitamia.com
<b>Cabañas Sierra Verde</b>		48 Personas 24 Camas	Salón de eventos, reservaciones en línea, internet, T.V. Cable, agua caliente, palapas, jardín para eventos y áreas verdes.	Calle Ixtlilapa Tlatempa Zacatlán, Pue.	799733092 7971009424	jue_3990@hotmail.com	Facebook.- Cabañas Sierra Verde
<b>Cabañas Xamikal</b>		10 Personas 5 Camas	Estacionamiento, reservaciones, room service, internet.	Bravo No. 45 Col. Centro	7979769315	lylhasoria@hotmail.com	
<b>Cabañas Abril</b>		26 Personas 4 Camas	Estacionamiento, internet, T.V. Cable, agua caliente, aceptan mascotas, renta de cuatrimotos y bicicletas y terraza por cabaña.	20 de Noviembre s/n Tomatlán	7979713030 7979779943	cabanasabril_102@hotmail.com	www.cabanasabril.com / Facebook.- Cabañas Abril
<b>Cabañas el Pajar</b>		16 Personas 13 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, sala de negocios, reservaciones en línea, room service, internet, T.V. Cable, agua caliente. Salón para 250 Personas.	20 de Noviembre s/n Tomatlán a 3 minutos de carretera Zac-Chignahuapan.	7971052253	<a href="mailto:contacto@elpajarzacatlan.com">contacto@elpajarzacatlan.com</a>	www.elpajarzacatlan.com / Facebook.- Cabañas el Pajar
<b>Cabañas La Tierra Grande</b>		20 Personas 11 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, desayunos, camping.	Calle Prolongación Gómez Farías s/n Col. El Ahuacate	7979751551 7971255676	contacto@latierragrande.com / reservacion@latierragrande.com	www.latierragrande.com / Facebook.- La Tierra Grande
<b>Cabañas los Cedros</b>		34 Personas 17 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, T.V. Cable, agua caliente.	Av. 5 de Mayo S/N Cuautlulco	7979733098 7971234041	ranchoropeza@hotmail.com	www.cabanasloscedros.com / Facebook.- Cabañas "Los Cedros"
<b>Cabañas Tulimán</b>		34 Personas 12 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, restaurante, salón de eventos, servicio médico, recorridos turísticos, puente colgante, tirolesa, tiro con arco, poza de agua mineral, zona de campamento, árbol hueco, miradores.	Domicilio conocido s/n Ejido Tulimán	7971135131 7971134902	<a href="mailto:tuliman_cascadas@hotmail.com">tuliman_cascadas@hotmail.com</a>	www.cascadastuliman.com.mx Facebook.- Cascadas Tulimán.

<b>Rancho Los Alebrijes</b>		42 Personas    20 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, sala de negocios, reservaciones en línea, room service, internet, restaurante, tours, recorridos especiales en bicicletas, motos, caballos.	Nanacamila Carretera federal Km. 96 Zac-Huachinango	79741636529 5536728571 5531301603	rancho.los.alebrijes@gmail.com	Facebook.- Rancho Alebrijes.
<b>Cabañas Kali-Tree</b>		Sin dato	Estacionamiento, agua caliente, tv cable.	Carretera San Miguel Tenango Col. San Pedro	7971262517	Sin dato	Facebook.- Cabañas Kali-Tree
<b>Cabañas Quinta San Agustín</b>		18 Personas    6 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, aceptan mascotas, room service, internet, tv cable, idioma inglés, servicio médico.	Boulevard Mariano Matamoros privada el Ocote Col. Centro	7971238102 7976881169	cabanasquintasanagustin@outlook.com	Facebook.- Cabañas Quinta San Agustín Booking.- Cabañas Quinta San Agustín
<b>Cabañas El Canto de las Ranas</b>		24 Personas    12 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, restaurante, T.V. Cable.	Calle 20 de Noviembre, Colonia Tomatlán.	7971182226 7971285848	torresivette84@gmail.com	Sin dato
<b>Cabañas Quetzal</b>		18 Personas    9 Camas	Estacionamiento, jardín	Carretera Zacatlán Chignahuapan (Rumbo a Tulimán)	7971201735	posadamaruth@hotmail.com	Fb: Cabaña Quetzal
<b>Recinto Natural SEMUK Valle de San Lorenzo</b>		40 Personas    17 Camas	Estacionamiento, salón de eventos, restaurante, agua caliente y reservaciones en línea. Proyecto de turismo holístico, servicios: cascadas, manantiales, alberca de agua de manantial, terapia, temazcal, meditaciones, recorridos por el bosque de niebla o altares místicos y mágicos, retiros de crecimiento personal.	Presa 16, San Lorenzo, Tepeaca	7979757032 7222641383 este último sólo WhatsApp	info@tiempodelcorazon.com	www.semuk.info Facebook.- Semuk.mx
<b>Cabañas Jardín de los Leones</b>		8 Personas    2 Camas	Salón de Eventos, juegos infantiles, tv cable, agua caliente, desayunos, temazcal.	Priv. de La Prolongación Miguel N. Col. La Cuesta Eloxochitlán	7971064084 7979762452	grupoamagon@hotmail.com	Facebook.- Efrali Temazcal
<b>Cabañas Charolet</b>		60 Personas    30 Camas	Estacionamiento, salón de eventos, reservaciones en línea, aceptan mascotas, restaurante, recorridos turísticos.	Carretera Piedras Encimadas s/n Col. Camotepec	7971016854	Sin dato	Facebook.- Cabañas Charolet
<b>Cabañas La Presa</b>		22 Personas    11 Camas	Estacionamiento, agua caliente, tv, cocina, fogatas.	Calle La Presa s/n Tomatlán	7971168538	gus882010@hotmail.com	Airbnb.- Cabañas la presa
<b>Cabañas Casa Kitsch</b>		25 Personas    14 Camas	Estacionamiento, desayunos, agua caliente.	Ayotla, Zacatlán, Pue.	7979760032	paticarroll@yahoo.com.mx	www.casakitch.com Facebook.- Cabañas Casa Kitsch
<b>Cabañas California Cabins</b>		82 Personas    41 Camas	Estacionamiento, agua caliente, internet, tv cable, restaurante, juegos infantiles, bar, salón de eventos, salón de conferencias, banda ancha, fibra óptica.	Km. 68 Carretera Zacatlán-Chignahuapan Col. San Pedro Atmatla	7979751012	www.californiacabins.com.mx	Facebook.- California Cabins

**Referencia:** Elaboró: Dirección de Desarrollo Económico y Turismo de Zacatlán, Puebla.

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Cabañas La Troje</b>		20 Personas 10 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, bar, sala de negocios, reservaciones en línea, aceptan mascotas, internet, restaurante, tv cable, idioma inglés.	Calle 20 de Noviembre No. 24 Col. 5 de Febrero Maquixtla	7751229785 7751555325 7976880291	<a href="mailto:teresadent@hotmail.com">teresadent@hotmail.com</a>	Facebook.- Cabañas La Troje <a href="http://www.cabanaslatroje.com">www.cabanaslatroje.com</a>
<b>Cabañas Minchic</b>		10 Personas 5 Camas	Estacionamiento, tv cable, agua caliente.	Camino Real a Tepoxcuautla Col. San Pedro	7979753285 7971067241 5513899862	zalinass.joel5@gmail.com	Facebook.- Cabañas Minchic Jintalh
<b>Cabañas Sierra Viva</b>		56 Personas 35 Camas	Estacionamiento, tv cable, agua caliente, internet.	Calle Avenida Cuamanala Col. Tlatempa	7971054063 7979733130	campestresierraviva@outlook.com	Facebook.- Campestre Sierra Viva
<b>Cabañas Valle Encantado</b>		30 Personas 17 Camas	Agua caliente, estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, room service.	Carretera a Piedras encimadas	5526130148	eddlyramos@outlook.com	Facebook.- Cabañas Valle Encantado
<b>Cabañas del Valle</b>		14 Personas 7 Camas	Zona de camping, área de fogatas, estacionamiento, agua caliente tv cable.	San Pedro Atmatla a 1 km. de los paredones	7971003544	Sin dato	Facebook.- Cabañas del Valle
<b>Cabañas El Encanto</b>		6 Personas 4 Camas	Estacionamiento, restaurante, reservaciones en línea, ruta del pulque, visitas guiadas, agua caliente.	Conocido Atexca, Zacatlán	7971227776	cabanaselencantozacatlan@gmail.com	Facebook.- Cabañas el Encanto
<b>Cabañas Mi Sueño Mágico</b>		6 Personas 2 Camas	Estacionamiento, agua caliente, área de fogata, asadores, pago con tarjeta, reservaciones en línea.	Conocido en Ayotla	7971010034	framar_65@hotmail.com	Facebook.- Cabaña Mi Sueño Mágico. Airbnb.- Mi Sueño Magico "Artesanal"
<b>Cabañas Yoliztli</b>		42 Personas 14 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, salón de eventos, aceptan mascotas, room service, restaurante, recorridos turísticos.	Barrio de Tepoxcuautla camino al panteón	5514436006 5531383646	neyllyoliztli@hotmail.com	Facebook.- Cabaña Yoliztli
<b>Casa de Campo Río Escondido</b>		12 Personas 6 Camas	Estacionamiento, agua caliente, reservaciones en línea.	Camino Río Escondido Col. Atzingo	7979755997 7971015957	reservaciones@xicxanac.com	Airbnb.- Casa de campo "Rio Escondido"
<b>Cabañas La Laguna</b>		25 Personas 14 Camas	Estacionamiento, áreas verdes, reservación en línea, agua caliente, room service, restaurante, bar.	Barrio de Eloxochitlán	7971134996	laurocosio@hotmail.com	Facebook.- Cabañas La Laguna
<b>Cabañas El Cielo</b>		12 Personas 4 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, tv cable, agua caliente, servicio médico, lavandería y tintorería, chimenea, área de camping, área de asadores.	Carretera San Pedro a San Miguel Tenango	7971122191	marlenneyba@gmail.com	Facebook.- Cabañas El Cielo Airbnb.- Cabañas "El Cielo" Chalet Manolo
<b>Cabañas Los Abuelos</b>		8 Personas 4 Camas	Estacionamiento, agua caliente, internet, tv cable, jardín, terraza, temazcal prehispánico, zona de asadores.	Josefa Ortiz de Domínguez Jicolapa s/n, 73310 Zacatlán	Sin dato	Sin dato	Booking: Cabañas los abuelos. Airbnb.- Cabañas Los Abuelos

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Cabañas Huerta la Misión</b>		9 Personas 5 Camas	Estacionamiento, internet, agua caliente, jardín, bar, terraza.	Maquixtla, Zacatlán	2223221105	mcs.vega@yahoo.com.mx	Facebook.- Cabañas Huerta "La Misión"
<b>Cabañas Mi Jacal</b>		32 Personas 15 Camas	Estacionamiento, internet, piscina, bar, jardín, área de camping, reservaciones en línea.	J. González Ortega Porfirio Díaz.	7971108028	Sin dato	Booking.- Cabañas Mi Jacal
<b>Cabaña El Partenón</b>		5 Personas 3 Camas	Estacionamiento, cocina, calefacción.	Carretera San Miguel Tenango Barrio de San Pedro Atmatla, Zacatlán	7971028553	Sin dato	Airbnb.- Cabaña el Partenón Booking.- Cabaña El Partenon.
<b>Cabañas y Hostal Hari-Om Zen Club &amp; Spa</b>		48 Personas	Estacionamiento, agua caliente, restaurante, retiros espirituales, retiros detox, retiros en silencio, yoga, meditación, temazcal terapéutico con energía dual, senderismo guiado, comida vegetariana, japonesa e hindú, cabañas en forma de pirámide.	Puente del Gato, Dos Cerritos, Tomatlán, Puebla	2221583499	hariomzenclub@gmail.com	hariom.com.mx Fb. Hariomclub
<b>Rancho Las Gazaperas</b>		14 Personas 9 Camas	Estacionamiento, salón de eventos, aceptan mascotas, tv cable.	Calle Principal Esq. Con Fresno s/n La Lajas 1ra. Sección	5513384885	Sin dato	Airbnb.- Confort y tranquilidad en Zacatlán de la manzanas Facebook.- Las Gazaperas.
<b>Hostal Cabañas Campamento Tlatempa</b>		32 Personas 16 Camas	Estacionamiento, juegos infantiles, agua caliente, internet y sala de negocios.	Calle Tepetzintla No. 7 Tlatempa.	7979733016 7971054134	campamentotlatempa@gmail.com	Airbnb.- Cabañas Campamento Tlatempa Ecoturismo.
<b>Cabañas El Ranchito</b>		Sin dato	Sin dato	Prolongación Insurgentes	7979751005	Sin dato	Facebook.- Cabañas "El Ranchito"
<b>Cabañas y Salón Quinta San Miguel</b>		Sin dato	Salón de eventos, terraza.	Carretera San Miguel Tenango Col. San Pedro Paredones km. 2.3	7971122448	quinta.san.miguel20@gmail.com	Facebook.- Cabañas y Salón Quinta San Miguel
<b>La cabaña de Meli</b>		2 Personas 3 Camas	Asador, estacionamiento	Maquixtla, Zacatlán	7971128484	sy-yin-yan@hotmail.com	Facebook.- Hospedaje La Cabaña de Meli
<b>Cabañas Zacatlán</b>		30 Personas 22 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, restaurante, juegos infantiles, room service, tour de jilgueros, agua caliente, lavandería, secadora de cabello, tour de la manzana, renta de caballos, bicicletas, pequeña cascada.	C. Constitución s/n Tomatlán Zacatlán Pue.	5561436522 7971212329	contacto@cabanaszacatlan.com	www.cabanaszacatlan.com Airbnb.-

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Rancho Coyotepec Tonantzin Spa &amp; Hostal</b>		11 Personas 6 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, reservaciones en línea, internet, restaurante, tv cable, aceptan mascotas, spa, recorridos turísticos.	Km. 3.5 rancho Coyotepec Carretera Zacatlán-Jicolapa	7979754596 7971082299 7979754099 4499035476	reservaciones.coyotepec@gmail.com grgladys@outlook.com	www.spatonantzin.com Facebook.- rancho coyotepec hospedaje Instagram.- Spa Tonantzin.
<b>La Cumbre Cabañas</b>		Sin dato	Estacionamiento, chimenea, tv, Wifi, jardín, juegos infantiles.	Atzingo	7971052971	Sin dato	Facebook.- La Cumbre Cabañas

## Posadas

NOMBRE COMERCIAL	IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO	CAMAS Y CAPACIDAD	SERVICIOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO	E-MAIL	WEB
<b>Posada de los Ángeles</b>		40 Personas 20 Camas	Salón de eventos, internet, T.V. Cable, agua caliente.	Cerrada 5 de Febrero s/n Col Central de Autobuses	7971013598 7979751706	catitopk@hotmail.com	Facebook.- Jm Posada de los Ángeles
<b>Maruth Posada Boutique</b>		20 Personas 12 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, internet, tv cable.	Independencia No. 7 Col. Centro	7971473423 7979750522	posadamaruth@hotmail.com	Facebook Posada Maruth
<b>Posada La Escondida</b>		47 Personas 24 Camas	Pago con tarjeta, reservaciones en línea, room service, internet, tintorería/lavandería, restaurante, tv cable, servicio médico, recorridos turísticos.	Privada El Fresno No. 2 Col. Dos Caminos.	7979754186 7971100902	ventas.la.escondida@gmail.com	Facebook.- Posada La Escondida Zacatlán
<b>Posada Vista Markes</b>		46 Personas 23 Camas	Estacionamiento, salón de eventos, internet, T.V. Cable, agua caliente.	Calle Independencia s/n Barrio de Cuauhtilulco	7979753324 7971205997	posada.markes@hotmail.com	Fb: Posada Vista Markes
<b>Posada Juquilita</b>		45 Personas 20 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, tintorería/lavandería, tv cable.	Calle 5 de Febrero s/n Col Central de Autobuses	7971092421 7979754137	Sin dato	Sin dato
<b>Posada Doña María Esther</b>		60 Personas 32 Camas	Estacionamiento, internet, reservaciones en línea, tv cable.	Luis Cabrera No. 37 Col. Centro	7979754340 7971117574	gioyaygas@outlook.com	www.posadadoñamariaesther.com Facebook.- Posada Doña María Esther.
<b>Posada Rincón Campirano</b>		40 Personas 20 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, T.V, Cable, agua caliente.	Carretera Zacatlán Chignahuapan km 67	7971066884	rinconcampiranozacatlan@hotmail.com	Facebook.- Rincón Campirano Zacatlán
<b>Posada Real de Paredones</b>		16 Personas 13 Camas	Estacionamiento, salón de eventos, juegos infantiles, internet, T.V.Cable, agua caliente, servicio médico y Salón para fiestas y Jardín de eventos.	San Pedro Atmatla, Zacatlán.	7971051027	Sin dato	Facebook.- Real Los Paredones
<b>Posada Mi Bello Zacatlán</b>		25 Personas 17 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, aceptan mascotas, room service, internet, tv cable.	Privada de Nicolás Bravo No. 3 Cuauhtilulco.	7971205997 5545125042	posada.mi.bello.zacatlan@hotmail.com	Facebook. Mi bello Zacatlán.
<b>Posada La Gloria</b>		22 Personas 11 Camas	Estacionamiento, internet, agua caliente.	Privada Cuauhtémoc, aun costado del Kinder de Cuauhtilulco.	6643190178 7971300995	posadalagloria@hotmail.com	Sin dato



# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Posada Santa Elena</b>		8 Personas 5 Camas	Estacionamiento, internet, agua caliente, T.V. Cable.	16 de Septiembre Eloxochitlán	7971069836 7979751820	huerta.santa.cruz@gmail.com	Sin dato
<b>Posada Casa de los Cisnes</b>		18 Personas 9 Camas	Reservaciones en línea, aceptan mascotas, tintorería/lavandería, tv cable, servicio médico.	Calle Juan N. Méndez Col. El Nogal	7971130751 7971012230 7971107754	lalo7_cor@hotmail.com	Facebook.- Posada La Casa de los Cisnes
<b>Posada del Centro</b>		12 Personas 7 Camas	Internet, agua caliente, tv cable	Libertad No. 9 Col. Centro	7979753118	posadadelcentrozacatlan@gmail.com	Sin dato
<b>Posada los Perales</b>		8 Personas 4 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, aceptan mascotas, room service, internet, tintorería/lavandería, tv cable.	Blv. Matamoros Esq. 20 de Noviembre	7971118638 7979750672	piportalvarez26@hotmail.com	www.posadalosperales.com Facebook.- Posada Los Perales un Rincón para disfrutar Airbnb.- Posada Los Perales
<b>Posada Rinconada San Nicolás</b>		36 Personas 20 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, internet, tv cable, jardín, área de juegos, salón de eventos.	Hermenegildo Galeana No. 3 Col. Eloxochitlán	7971083733	casagrandezacatlan@hotmail.com	Fb.- Posada Rinconada San Nicolas Zacatlan
<b>Posada Zaryta</b>		54 Personas 20 Camas	Estacionamiento, Internet, reservaciones en línea, aceptan mascotas, room service, restaurante, recorridos turísticos.	Prolg. Aquiles Serdán Col. Maquixtla	7979751673 7971061464	griss_matus@hotmail.com	Airbnb.- POSADA ZARYTA
<b>Posada Amalia</b>		13 Personas 7 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, room service, internet, tv cable, idioma inglés.	Josefa Ortiz de Domínguez 5 centro Zacatlán	2224942791 7979753626	posada_amalia@outlook.com	Facebook.- Posada Amalia.
<b>Posada Charolet</b>		10 Personas 7 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, internet, tv cable, idioma inglés.	Domicilio conocido Carretera a Piedras Encimadas	7979753626 2221225706	Sin dato	Sin dato
<b>Posada K'uh</b>		4 Personas 2 Camas	Wifi, estacionamiento, cocina,	Sin dato	Sin dato	Sin dato	Airbnb.- Posada k'uh
<b>Posada D' Mine</b>		25 Personas 17 Camas	Cocina, Lavadero, patio, parilla, Estacionamiento	Calle Cruz Santa No. 2 Col. Cuautlulco	7461007945 7971017069 7641007945	samwhm14@hotmail.com	Facebook.- Posada D' Mine
<b>Posada de Mi Sierra</b>		Sin dato	Tv, tours, estacionamiento	Ponciana Arriaga No. 29	7971132163	Sin dato	Facebook.- Hotel Posada de mi Sierra
<b>Posada Ana María</b>		Sin dato	Sin dato	Privada de Niños Héroeas	7971107768	Sin dato	Facebook.- Posada ANA MARÍA

# Establecimientos de hospedaje y alimentos




## Hostales

NOMBRE COMERCIAL	IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO	CAMAS Y CAPACIDAD	SERVICIOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO	E-MAIL	WEB
Hostal de Las Flores		13 Personas 9 Camas	Reservaciones en línea, room service, internet.	Calle Luis Cabrera No. 1012 Col. Altica	7979754684		Facebook.- Hostal de las Flores
Hostal El Edén		34 Personas 16 Camas	Estacionamientos, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, tv cable, idioma inglés.	Av. Luis Cabrera Lobato No. 37	7979750200 7971013357	eledenhostal@gmail.com	Facebook.- El Eden Hostal
Hostal La Masia		16 Personas 10 Camas	Desayuno, pago con tarjeta, sesión de fotos, equinoterapia, sendero del río, tina, tv, wifi, estacionamiento, clima, chimenea, zona de camping, productos de blueberrie, habitaciones temáticas, salón de juegos	Carretera Interserrana s/n Col. La Cumbre	7979754372 7971273039	contactolamasia@gmail.com	Facebook.- Hostal La Masia
Hostal Las Manzanas		5 Personas 4 Camas	Estacionamiento, aceptan mascotas, internet, servicio médico.	Calle 5 de Mayo No. 2	7979769141	Sin dato	Facebook: Las Manzanas, Hostal
Hostal Istack-Tiiltik		15 Personas 9 Camas	Reservaciones en línea, internet, tv.	Calle fábricas No. 1 Colonia deportiva (Frente a lienzo Charro.)	7971013905	lido65@hotmail.com	Facebook.- Hostal Istack Tiiltik
Hostal Hospedaje Yuly		8 Personas 4 Camas	Estacionamiento, agua caliente, T.V. Cable, reservaciones en línea, internet.	Privada de Independencia No. 7-A	7979752705 7971008614	yulysohe1602@gmail.com	Fb. Hospedaje Yuly
Hostal Bugambilias		19 Personas 11 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, aceptan mascotas, internet, tintorería/lavandería, tv cable, servicio médico, recorridos turísticos.	Privada de Daniel Cabrera 4 "A"	7971178649 7979755773	Sin dato	Facebook.- Hostal Bugambilias
El Rincón de Alejandro		Sin dato	Estacionamiento, Agua Caliente	Priv. Igancio Zaragoza	7971163285 7971107565	Sin dato	Facebook.- El Rincón de Alejandro
Hostal el Montesito		6 Personas 3 Camas	Estacionamiento, reservaciones en línea, agua caliente	Calle El Montesito	2212269341	Sin dato	Booking: Posada El Montecito, Zacatlan.
Hostel Alma Viajera		Sin dato	Sin dato	Carretera Zacatlán-Chignahuapan No. 22 San Pedro Atmatla Zacatlán	7971169551	Sin dato	Facebook.- Hostel Alma Viajera
Hostal Vista Mágica		12 Personas 7 Camas	Estacionamiento, salón de eventos, reservaciones en línea, aceptan mascotas, internet, tv cable.	Paseo de la Barranca Esq. 5 de Mayo	7971119604	yadisog2019@gmail.com	Facebook.- Hostal Vista Magica
Hostal Cápsulas Rancho Alegre		34 Personas 17 Camas	Estacionamiento, internet, agua caliente, lavandería y tintorería.	Calle Carmen Serdán s/n Col. Maquixtla	7971219361	Sin dato	Sin dato

# Establecimientos de hospedaje y alimentos




<b>Hostal Lindavista</b>		10 Personas    6 Camas	Wifi, estacionamiento, tv	Sin dato	Sin dato	Sin dato	Airbnb.- HOSTALITO LINDAVISTA
--------------------------	---	------------------------	---------------------------	----------	----------	----------	-------------------------------

## Hospedaje (Airbnb)

NOMBRE COMERCIAL	IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO	CAMAS Y CAPACIDAD	SERVICIOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO	E-MAIL	WEB
<b>Hospedaje In lak'ech</b>		12 Personas    4 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, internet, agua caliente, secadora de cabello, plancha.	Priv. Ángel Wenceslao No. 17	2227657237	luisalek03@gmail.com	Sin dato
<b>Casa para Huespedes Atzingo</b>		15 Personas    6 Camas	Estacionamiento, internet, agua caliente, tv cable.	Chincheta Atzingo Zacatlán	7979775854	Sin dato	Sin dato
<b>Dormitorios Atah</b>		26 Personas    13 Camas	TV cable, agua caliente, baño compartido.	Cerrada 5 de febrero	7979752916	Sin dato	Sin dato
<b>Casa Azul</b>		8 Huéspedes, 5 Camas	TV cable, agua caliente, cocina, wifi, estacionamiento.	Cerrada, Agustín Melgar 12, Col. Linda Vista Cuautlulco, 73310 Zacatlán, Pue.		Sin dato	Airbnb.- Casa Azul
<b>Hospedaje Jireh</b>		10 Personas    5 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, internet, tintorería/lavandería, tv cable, idioma inglés.	Libertad No. 11	2288392713	Sin dato	Airbnb.- HOSPEDAJE JIREH
<b>Casa de Campo Restaurante Las Margaritas</b>		20 Personas    8 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, salón de eventos, reservaciones en línea, aceptan mascotas, internet, restaurante, tv cable, idioma inglés.	Domicilio Conocido Tlatempa	7979733042 7971199388	Sin dato	Facebook.- Las margaritas casas de campo y restaurante Zacatlan de las Manzanas Puebla Airbnb.- Casa de Campo Margaritas
<b>Abronias de Zacatlán</b>		2 Personas    2 Camas	TV, Wifi, Estacionamiento, Cocina, jardín, agua caliente, asador, aceptan mascotas.	Avenida Tepetzintla s/n esquina con nuevo cementerio, Tlatempa	6121617425	dauroles@gmail.com	Airbnb.- ABRONIAS DE ZACATLÁN, INCREÍBLE VISTA Y SERENIDAD
<b>Alojamiento Zacatlán</b>		8 Personas    4 Camas	Wifi, cocina, Tv, agua caliente, estacionamiento, patio.	Col. Cuatitlulco Calle Independencia No.4	7971167381	alejandrojzha@oulook.es	Aibnb.-Alojamiento a 5min del centro de Zacatlán
<b>Roberta's Chalett</b>		7 Personas    6 Camas	Tv, estacionamiento, wifi, calefacción, cocina, jardín.	San Miguel Tenango km.6	5511393996	Sin dato	Airbnb.- Cabaña Robertas Chalett (Zacatlán)
<b>Hospedaje HFG</b>		5 Personas	Tv, cocina, estacionamiento.	16 de Septiembre	78218673814	Sin dato	Facebook.- Hospedaje HFG
<b>Hospedaje T&amp;T</b>		Sin dato	Sin dato	Sin dato	7971258864	Sin dato	Facebook.- Hospedaje T&T
<b>Estancia El Cuate</b>		Sin dato	Estacionamiento, Agua caliente, reservaciones en línea, chimenea, cocina, jardín, salón de eventos.	Carretera hacia Chignahuapan	7971057944	Sin dato	Facebook.- Estancia el cuate Airbnb.-

# Establecimientos de hospedaje y alimentos








<b>Gedayealdi</b>		23 Personas	12 Camas	Estacionamiento, pago con tarjeta, reservaciones en línea, acepta mascotas, internet, tv cable, agua caliente	4ta. Privada de León	7979752556 7971031321	geno_gedayealdi@hotmail.com	Facebook.- Gedayealdi Booking.- Gedayealdi
-------------------	---	-------------	----------	---	----------------------	--------------------------	-----------------------------	--

## Autohotel



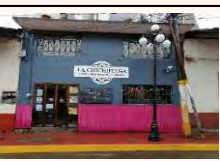



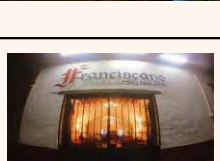
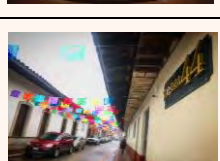
NOMBRE COMERCIAL	IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO	CAMAS Y CAPACIDAD	SERVICIOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO	E-MAIL	WEB
<b>Autohotel H Azul</b>		30 Personas	Estacionamiento, tv cable, agua caliente	Entrada Hacienda Amoltepec	7979760423	Sin dato	Sin dato
<b>AutoHotel del Bosque</b>		30 Personas 15 Camas	Estacionamiento, tv cable, agua caliente	Carretera Zacatlán-Chignahuapan km. 64.5 Col. Tomatlán	7971166652	autohoteldelbosque@outlook.com	autohoteldelbosque.wixsite.com/zacatlán
<b>El Montecito</b>		8 Personas 4 Camas	Agua caliente, estacionamiento	Calle el Montecito Jicolapa	7971161539	Sin dato	Sin dato
<b>Km 64.5</b>		22 Personas 11 Camas	Estacionamiento, tv cable, agua caliente	Carretera Zacatlán-Chignahuapan km. 64.5 Col. Tomatlán	7979760098	Sin dato	Sin dato

## ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE COMERCIAL	IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	CAPACIDAD	CATEGORÍA	TELÉFONOS	PÁGINA WEB	E-MAIL
<b>Restaurante El Mirador</b>		Km. 1 Carretera Zacatlán-Chignahuapan	120 Personas	Regional	7979751025	www.elmiradorzacatlán.com	<a href="mailto:elmiradorzac@gmail.com">elmiradorzac@gmail.com</a>
<b>Campestre la Barranca Restaurante</b>		Km. 66.6 Carretera Federal Apizaco-Zacatlán	70 Personas	Restaurante	7979752233 7979752234	www.campestrelabarranca.com.mx	informes@campestrelabarranca.com.mx
<b>Cafetería y Restaurante La Tampiqueña</b>		2da. Priv. De Matamoros S/N	36 Personas	Regional	7979754326 4422262608	Sin dato	cesargp10@hotmail.com
<b>Mariscos Mar Azul</b>		Carretera Federal Apizaco-Tejocotal km 63	70 Personas	Restaurante de Mariscos	7979713205	Sin dato	Sin dato
<b>Restaurante Bar Las Palmas de la Piña</b>		Josefa Ortiz de Domínguez No.15 Altos	120 Personas	Restaurante Bar	7647658332 7979757366	Sin dato	Sin dato

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



Agave		José Dolores Pérez	150 Personas	Restaurante-Bar	7979754949 7971205101	Sin dato	agavezacatlan@gmail.com
Restaurante AltaVista		Libramiento Zacatlán Km. 2.5	190 Personas	Restaurante	7979755158	Sin dato	altavista@zacatlan-pueblomagico.com
La Chichipinga		José Dolores Pérez No. 3	70 Personas	Restaurante	7971301139 2221151194	www.lachichipinga.com	gus_142@hotmail.com
Casa Horno		Jose Dolores Perez No. 6	Sin dato	Restaurante	7971242191 2225969330	Sin dato	Sin dato
Restaurante La Barranca 5		Paseo de la Barranca No.5	230 Personas	Restaurante	7979753503 7971031111	Sin dato	papeleria_chig@live.com.mx
PPP		Calle Morelos No. 4 col. Centro	40 Personas	Restaurante	7979751143 7971039463	www.pewterfactory.com.mx	zacatlan@pewterfactory.com.mx
El Turista Café Bar		Andador Vicente Guerrero No. 1 Col. Centro	45 Personas	Café Bar	7979768081	Sin dato	esther.gayosso@gmail.com
Free Coffee		Andador Guerrero No. 1 Col. Centro	120 Personas	Cafetería Restaurante	7971230842	Sin dato	Sin dato
Franciscano Restaurante		Libertad No. 2 Colonia Centro	40 Personas	Restaurante	7971211387	Sin dato	Sin dato
Tierra 44		Libertad No.10 Esq. López Rayón	25 a 30 Personas	Restaurante	2225052921	www.tierra44.mx	Sin dato

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Restaurante Café 2 Aromas</b>		Andador Juárez No.3 Col. Centro / Calle 5 de Mayo No. 9	44 Personas / 60 Personas	Restaurante Cafetería	7971202052 7971202124	Sin dato	aromas_mary@hotmail.com
<b>La Cabaña del Coronel</b>		4a. De Juárez No. 27	50 Personas	Restaurante	7979750292	Sin dato	lacabañadelcoronel@gmail.com
<b>Restaurante El Callejón</b>		Calle Nigromante No. 6 Col. Centro	40 Personas	Restaurante	7971054805	Sin dato	Sin dato
<b>Toma Todo</b>		Andador Juárez No. 5	Sin dato	Restaurante- Cantina	7971225007	Sin dato	Sin dato
<b>Restaurante La Casa de Abuela</b>		Leandro Valle No. 16 Col. Centro	90 Personas	Restaurante	7979750059	Sin dato	lacasade la abuela-zacatlan@gmail.com
<b>Restaurante Cabaña Del General</b>		Libramiento No.1	120 Personas	Restaurante	7979753708 7971015412	Sin dato	luismarquez.lec@live.com.mx
<b>Restaurante Antojitos Chavelita</b>		Prolongación 20 Noviembre s/n	100 Personas	Restaurante	7971285899	Sin dato	Sin dato
<b>Restaurante Las Delicias</b>		Libramiento Zacatlán S/N	50 Personas	Restaurante	7971149901 7971009821	Sin dato	040586juliocesar@gmail.com
<b>Restaurante El Sabor de La Olla</b>		Daniel Cabrera S/n Col. Maquixtla	60 Personas	Restaurante	7979754179	Sin dato	ed829sc@hotmail.com
<b>El Buen Buffet</b>		Leandro Valle No.25	51 Personas	Restaurante Buffet	7971289283	Sin dato	xlcax_ever@hotmail.com

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Pozolería Los Manzanos</b>		Dimas López No. 2 Col. Centro	50 Personas	Restaurante	7971166509 7979755169	Sin dato	Sin dato
<b>Moon Cheese</b>		5 de Mayo s/n Col. Centro	40 Personas	Pizzería	7971018890	Sin dato	Sin dato
<b>Café del Zaguán</b>		Calle 5 de Mayo No. 2 Col. Centro	140 Personas	Cafetería- Restaurante	7979752343 7971076721	Sin dato	cafedelzaguán@gmail.com
<b>El Andador</b>		Andador Juárez	150 Personas	Restaurante	2223631047	Sin dato	charoeth25@hotmail.com
<b>Restaurante Buffet Sajo</b>		José Dolores Perez No. 16	150 Personas	Restaurante Buffet	7979757162 2821046146	www.barranquilla.com.mx	saju_restaurant@icloud.com restaurantsaju.com.mx
<b>Café Colibrí</b>		Calle Hidalgo Col. Centro	20 Personas	Cafetería	7979752707 7971053631	www.cafecolibri.mx	Sin dato
<b>Barranquilla Restaurante</b>		Carretera federal Zacatlán-Chignahuapan Km. 2	60 Personas	Restaurante	7979764223	Sin dato	martinez.calderon.gamaliel@gmail.com
<b>Restaurante La More</b>		Calle José María Iglesias, Colonia El Fresno	80 Personas	Restaurante	7971092062	Sin dato	Sin dato
<b>La Cabañita del Coyote Zacateco</b>		Calle Canuillas Col. El Fresno s/n	60 Personas	Restaurante	7971003057	Sin dato	Sin dato
<b>Restaurante Tío Chava</b>		Tomatlán carretera Zacatlán-Chignahuapan km 3.5	80 Personas	Restaurante	7971114417 7979713175	Sin dato	Sin dato

# Establecimientos de hospedaje y alimentos


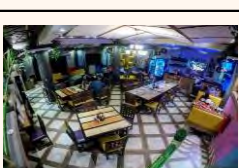




<b>Oasis Bebidas Frutales</b>		José Dolores Pérez No. 4	25 Personas	Desayunos y Comida Económica	7971189830	Sin dato	oasiszacatlan@hotmail.com
<b>Restaurante La Delicia</b>		Corredor Zacatlán-Chignahuapan Km. 64 frente a gasolinera de Tomatlán	90 Personas	Restaurante	7971281569 7971281569	Sin dato	psic.karito93@outlook.es
<b>El Viajero Consentido</b>		Corredor Zacatlán-Chignahuapan Km.64	90 Personas	Restaurante	7971032559 7971032855	Sin dato	Sin dato
<b>Cabañas y Restaurante California Cabins</b>		Km. 3 Carretera Zacatlán-Chignahuapan	52 Personas	Restaurante	7979751812 7979767643	www.californiacabins.com.mx	Sin dato
<b>Restaurante Despertar</b>		Carretera Zacatlán- Chignahuapan Km. 67.8	50 Personas	Restaurante	7979762962	<a href="http://cabanaseldespertar.com.mx/">http://cabanaseldespertar.com.mx/</a>	info@cabanaseldespertar.com.mx
<b>La Convivencia</b>		Carretera Zacatlán- Chignahuapan Km. 67.8 San Pedro Atmatla	90 Personas	Restaurante	7971310879	Sin dato	Sin dato
<b>Viva Zacatlán</b>		Carretera Zacatlán-Chignahuapan	60 Personas	Restaurante	7971001267 7971238796	Sin dato	Sin dato
<b>Suami</b>		Nigromante No. 2 Plaza Mágica local 1	60 Personas	Restaurante	7971099817	Sin dato	Sin dato
<b>El Imperio del Dragón</b>		José Dolores Pérez No. 4 Plaza Zacatlán	20 Personas	Restaurante	7971099789	Sin dato	Sin dato
<b>El Patio de Lupita</b>		Libertad No. 3	50 Personas	Restaurante	7971462178	Sin dato	julioturboinsida@hotmail.com



# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Apapachoa Cafetería y Crepería</b>		Calle General Ignacio de la Llave No. 2 Col. Centro	22 Personas	Cafetería	7979755702 2224218893	Sin dato	apapachoa.cafeteriay creperia@gmail.com
<b>Cafeteria-Panadería Vázquez</b>		Luis Cabrera s/n	52 Personas	Cafetería	7971194059	Sin dato	jdcvacha@outlook.es
<b>Italian Coffe</b>		Andador Juárez No. 1	30 Personas	Cafetería	7971054009 7979757065	Sin dato	patehruiz78@hotmail.com
<b>Postresin</b>		José Dolores Pérez No. 21 Col. Centro	12 Personas	Cafetería	2228469844	Sin dato	Sin dato
<b>Las 3 Zacatecas</b>		Blvrd Mariano Matamoros No. 13	34 Personas	Cafetería	7971238493 7971173747	Sin dato	jaqui96hernandez@gmail.com
<b>Pizzería Parim</b>		Calle Libertad No.1	40 Personas	Pizzería	7979754330 7979775908	Sin dato	casadelaabuela@gmail.com
<b>Black Pizza</b>		3° Calle de Antonio de León	50 Personas	Pizzería	7979755440 7971107921 7971079742	Sin dato	Sin dato
<b>Dominos Pizza</b>		J. María Morelos No.1 Col. Centro	30 Personas	Pizzería	7976882514	dominos.com.mx	Sin dato
<b>Terraza Siete</b>		Luis Cabrera No. 10 Esquina Constitución 1917	100 Personas	Pizzería	7979751404 7971073807	Sin dato	Pizzería17@gmail.com
<b>La Covacha</b>		Leandro Valle No.25	80 Personas	Taquería	7976880166 2225050483	Sin dato	la.covacha.zacatlan@gmail.com

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Pollería y Taquería Miky</b>		Calle Lic. Luis Cabrera No. 32 Col. Centro	30 Personas	Regional	7971059822	Sin dato	Sin dato
<b>Taquería El Asador</b>		Calle Canuillas	30 Personas	Taquería	7979775434	Sin dato	Sin dato
<b>Taquería Alba</b>		Luis Cabrera No.32	70 Personas	Taquería	7979750321	Sin dato	Sin dato
<b>Asadero Luqueño</b>		Av. Libramiento col. San José	30 Personas	Carne	222 598 4149	Sin dato	Sin dato
<b>Buffet Ranchero Los Jodidos</b>		Las Lajas 1a. Sección	40 Personas	Buffet	7979778809	Sin dato	Sin dato
<b>Buffet Ranchero Reyes</b>		Tomatlán Km. 64 Frente a Gasolinera	100 Personas	Buffet	7971090749	Sin dato	Sin dato
<b>La Casa de La Mojarrita</b>		Calle Pacheco No. 3	40 Personas	Restaurante - Marisquería	7979775272	Sin dato	Sin dato
<b>Mariscos El Puerto</b>		Frente a entrada Quetzalapan	150 Personas	Restaurante de Mariscos	7975114874 7971059177	Sin dato	elpuerto42@gmail.com
<b>Rico Mar</b>		Ignacio Aldama s/n Cuautlulco	100 Personas	Regional	7979754767	Sin dato	Sin dato






# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>Restaurante La Roca</b>		Calle Lic. Luis Cabrera No. 22 Col Centro	120 Personas	Regional	7979751067 9841822808	Sin dato	restaurantlaroca_jec@hotmail.com
<b>Mariscos El Chequito</b>		Carretera Libramiento Zacatlán Col. Maquixtla	200 Personas	Restaurante de Mariscos	Sin dato	Sin dato	barrayogonzalezsergioluis@gmail.com
<b>Costa Brava</b>		Esquina López Rayón y Reforma	40 Personas	Restaurante de Mariscos	7971080932	Sin dato	Sin dato
<b>Choperia Zacatlán</b>		Nigromante No.2 Col. Centro	120 Personas	Restaurante-Bar	7979753484 5532508214	Sin dato	choperiazacatlan@gmail.com
<b>Bar Monkey</b>		Ignacio de la Llave	150 Personas	Restaurante Bar	7971177822	Sin dato	Sin dato
<b>Antojitos Juquilita</b>		Carretera Libramiento Frente CISZ	50 Personas	Cocina Mexicana	7971031278	Sin dato	sandybar_18@hotmail.com
<b>La Fama del Tlacoyo</b>		Av. Libramiento Zacatlán-Chignahuapan	50 Personas	Cocina Mexicana	7979754148 7551289148	Sin dato	Sin dato
<b>Antojitos León</b>		Calle Allende No.10 Col. Centro	60 Personas	Antojitos	7971101560	Sin dato	antojitos.leon@gmail.com
<b>Antojitos Los Netos</b>		Miguel Cástulo de Alatríste 8b	45 Personas	Antojitos	7971003932	Sin dato	Sin dato
<b>Zona Gastronómica Valle de Piedras Encimadas</b>		Zona Gastronómica-Piedras Encimadas	18 Personas	Fonda	7971125584	Sin dato	Sin dato

# Establecimientos de hospedaje y alimentos



<b>La Fuente</b>		Av. Luis Cabrera No. 25	50 Personas	Antojitos	7979753457	Sin dato	Sin dato
<b>La Memelería</b>		Nicolás Bravo No.11 Col. Centro	60 Personas	Antojitos	7979754047	Sin dato	Sin dato
<b>Hamburguesas My Friend's</b>		Colón No. 3 Col. Centro	35 Personas	Restaurante	7971236920	Sin dato	Sin dato
<b>Jugos California</b>		Luis Cabrera Esq. Antonio León	22 Personas	Regional	7979751407	Sin dato	Sin dato
<b>Tortas Roseli</b>		Calle Juárez No. 13 Col. Centro	10 Personas	Tortería	7971127024	Sin dato	Sin dato

El cuidado de la obra en formato electrónico estuvo a cargo de  
Ramos Montalvo Vargas

Los trabajos editoriales se terminaron en el mes de  
Septiembre de 2023

Correo electrónico: [rmontalvovargas@gmail.com](mailto:rmontalvovargas@gmail.com)  
<https://turismo.zacatlan.gob.mx/>

**Edición en  
formato digital©**

Se empleó tipografía Arial Narrow 6, 10, 12, 13, 32, 40 y 50  
puntos.

**Septiembre de 2023**