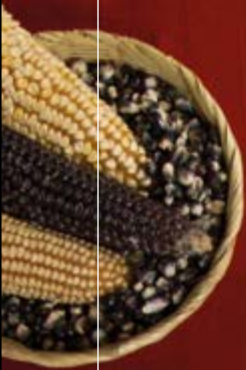


# GASTRONOMÍA MICHUACANA



**MICHOACÁN**  
Celebra la vida



# MICHOACÁN

Celebra la vida

# BIENVENIDO

## a la gastronomía michoacana

Michoacán te recibe con los brazos abiertos y el fogón a punto. Te invitamos a este universo de aromas, sabores e ingredientes característicos del estado. Déjate llevar por la sutileza de los frutos rojos en el País de la Monarca, enamórate de los charales y el pescado blanco de nuestros lagos, los sabores fuertes y con carácter de Tierra Caliente, así como las tradicionales enchiladas, uchepos y corundas que colorean los portales de nuestros pueblos. No podrás resistirte a la suavidad de las carnitas de Quiroga, mientras que el postre te espera en occidente, con la dulzura de los chongos zamoranos, o bien en el centro, con el legendario ate moreliano.

Te invitamos a conocer por qué Michoacán, con sus técnicas ancestrales de metate y molcajete, fue el caso que llevó a la gastronomía mexicana a ser reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Herencia resguardada en los fogones de las cocineras tradicionales que lo mismo te muestran su huerto, que te incitan a pescar o a guisar un fragante churipo.

Tal vez no puedas llevarte toda la cocina michoacana en un simple recuerdo, pero sí podrás adquirir una espirituosa botella de charanda -bebida que nace en el río Cupatitzio-, el afamado queso cotija, el mezcal michoacano, así como las langostas y mariscos de nuestras costas. ¡Deliciosas remembranzas para llevar a casa!

Somos el destino hospitalario de México, aquel que te espera con una sonrisa y un gran festín, con maíz y frutas que colorean nuestros mercados, combinaciones legadas por nuestros ancestros y recetas que alimentan corazones. En Michoacán somos los herederos de una deleitable alquimia de siglos y te estamos esperando con la mesa puesta.

# GASTRONOMÍA MICHOACANA

Índice de contenidos

PÁG.

**4**

**EL GRAN DESTINO  
GASTRONÓMICO  
DE MÉXICO**

PÁG.

**8**

**FESTIVAL DE LA  
GASTRONOMÍA  
MICHOACANA**

PÁG.

**32**

**AGENDA ANUAL**

PÁG.

**10**

9 EXPERIENCIAS



PÁG.

**40**

ORGANIZA TU VIAJE

PÁG.

**42**

RECOMENDACIONES  
PARA EL VIAJERO  
GASTRONÓMICO



**MICHOACÁN**  
Celebra la vida



María del Rosario Lucas, Santa Fe de la Laguna

# MICHOACÁN

## EL GRAN DESTINO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

La cocina tradicional mexicana es Patrimonio de la Humanidad gracias al testimonio de las cocineras tradicionales purépechas, quienes han mantenido vivo nuestro patrimonio gastronómico. También en los mejores restaurantes se honran nuestras raíces desde la vanguardia culinaria, con los productos de la tierra y el mar michoacanos. En todo el estado, manos expertas, tradicionales e innovadoras ofrecen saber y sabor al viajero.



Organización  
de las Naciones Unidas  
para la Educación,  
la Ciencia y la Cultura



Patrimonio  
Cultural  
Inmaterial



Esperanza Galván, Zacán

**M**ichoacán se identifica por su cocina, por sus sabores étnicos mezclados con otras culturas. Aquí hay sitios y platillos para todos los gustos: regionales, tradicionales, mexicanos e internacionales.

La diversidad geográfica del estado ha dado como resultado un amplio abanico culinario de extraordinaria variedad.

En Michoacán conviven la vanguardia en los fogones -con experiencias gastronómicas inolvidables de la mano de chefs reconocidos en todo el país- con la cocina más tradicional, en manos de nuestras Cocineras Tradicionales.

Mujeres que han sido las transmisoras de las prácticas culinarias durante siglos, sus manos han sabido cosechar los alimentos necesarios para transformarlos en platillos que honren la tierra en la que viven ellas y sus familias.

A través de sus paranguas se han hermanado para conformar el exquisito mosaico de colores y sabores que es la cocina mexicana. En torno al metate, el molcajete y otros utensilios ancestrales, las mujeres forjaron amistad y, sin buscarlo, sus conocimientos y técnicas se convirtieron en identidad, cargando de simbolismo el acto de comer en comunidad.

A pesar de los siglos de enseñanza entre generaciones, no fue hasta el nuevo siglo cuando se empezó a valorar la culinaria de los pueblos, en específico cuando en 2010 la UNESCO reconoció la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial, y con ello a las herederas de ese bagaje cultural y social: las Cocineras Tradicionales.





El resguardo de la tradición es tan profundo que en Michoacán muchos de los platillos conservan su nombre indígena, por ello su elaboración, ingredientes y sabor se presentan como una auténtica sorpresa para el comensal.

Prácticamente cada pueblo tiene un platillo o una cocinera tradicional a la cual visitar, por mencionar algunas comunidades tenemos a Angahuan, Caltzontzin, San Lorenzo y Zacán en la meseta, mientras que en la zona lacustre se intensifica la presencia de las comunidades que colindan con el lago de Pátzcuaro.

De igual forma, Tierra Caliente, País de la Monarca, Occidente y Costa también se presentan como territorio vasto en sabores, preparaciones e ingredientes. Cada cocinera tiene un toque especial, un condimento o una forma única que no probarás en otro sitio, por eso ponemos a tu disposición un listado con más de 80 expertas en el sabor michoacano.



[www.gastronomiamichoacana.com/es/  
cocineras-tradicionales/todas](http://www.gastronomiamichoacana.com/es/cocineras-tradicionales/todas)

# FESTIVAL DE LA GASTRONOMÍA MICHUACANA

ENCUENTRO DE COCINERAS TRADICIONALES

Encuentro de Cocineras Tradicionales 2016. Morelia

**E**n 2010, cuando la UNESCO otorgó el reconocimiento a la gastronomía mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, los ojos del mundo empezaron a voltear a nuestros restaurantes, pero sobre todo a nuestros pueblos y sus cocineras tradicionales, guardianas de un legado cultural, creativo y agrícola.

Las mujeres purépechas, nahuas, otomíes, mazahuas y pirindas —a través de atoles, caldos, atápakuas, chandúkatas, churipos, uchepos y corundas— han transmitido la importancia de la cocina, donde se exalta la tradición, los ingredientes y el apego por lo local.

Sabedores de esa herencia y para compartir la riqueza de los fogones michoacanos, en 2004 se instauró el Encuentro de Cocineras Tradicionales, un espacio de convivencia, aprendizaje y mucho sabor. Actualmente este encuentro se ha expandido, convirtiéndose en el Festival de la Gastronomía Michoacana.

Este evento reúne a cocineras tradicionales de diferentes zonas de Michoacán. De norte a sur y de este a oeste, el abanico de posibilidades gastronómicas queda demostrado. Además de la mezcla de olores y sabores ancestrales, podrás participar en degustaciones, catas organizadas por productores locales, restauranteros comprometidos con su región, así como entretenimiento para toda la familia. Pero tal vez lo más inspirador sea la posibilidad de adentrarse en una auténtica cocina tradicional a través de los talleres: conoce a esas mujeres que día a día ofrecen un pedacito de su hogar en cada bocado.

El Festival se lleva a cabo en marzo, durante el primer puente del año. ¡Ya tenemos la mesa lista para ti y tu familia!



# 9 EXPERIENCIAS

Para viajeros que disfrutan de lo auténtico.  
9 ideas para vivir la gastronomía michoacana como a ti  
te gusta. Tu viaje, tu experiencia.



## MORELIA

- #1 Alta cocina en Morelia
- #2 Morelia es ate, y ate es Morelia

## CIUDAD DE LÁZARO CÁRDENAS

- #3 Las mejores mesas de Lázaro Cárdenas

## PÁTZCUARO

- #4 En busca de los ingredientes tradicionales
- #5 Los nuevos templos del mezcal
- #6 Nieves de Pátzcuaro bajo los portales

## SANTA FE DE LA LAGUNA

- #7 Cocinando en Santa Fe

## TLALPUJAHUA

- #8 Licores curativos y tentadoras conservas

## ZACÁN

- #9 Los fogones de la meseta purépecha

MORELIA 283.2 Km/175.972 millas  
entre Ciudad de México y Morelia CDMX

**MORELIA**



---

# #1

---

## ALTA COCINA EN MORELIA

Tres mujeres en la vanguardia culinaria. Tres restaurantes en Morelia que son la carta de presentación del universo de sabores de Michoacán, cuna gastronómica de México.

La chef Cinthya Martínez provoca el encuentro de los sabores y saberes tradicionales michoacanos con la cocina mediterránea en La Conspiración de 1809. ¡Incluso puedes crear un platillo de la mano de una cocinera tradicional!

Los ingredientes locales son la clave de Lucero Soto, de LU. Una cocina que emana de la tradición para ofrecer una propuesta respetuosa con los orígenes, pero de rabiosa actualidad.

Rubí Silva es el alma de Los Mirasoles, un céntrico restaurante que eleva la cocina tradicional a estatus de alta cocina. Un restaurante elegante, con un increíble wine bar y una cava para comidas privadas. De la cocina salen los mejores chiles capones y extraordinarias enchiladas placeras.

### **Te recomendamos**

Reservar con anticipación, especialmente en temporada alta, fechas señaladas y fines de semana.

Dejarte llevar por las sugerencias de los chefs, siempre pendientes de los mejores productos de temporada.

Degustar la gran variedad de mezcales michoacanos.

MORELIA





---

# #2

---

## MORELIA ES ATE, Y ATE ES MORELIA

Morelia posee una larga tradición en la elaboración de dulces, y la estrella indiscutida es el ate moreliano.

La historia de la confitería moreliana se remonta a los tiempos de los conventos femeninos. Las monjas adaptaron las recetas tradicionales españolas a los ingredientes locales y durante siglos se perfeccionaron, creando una dulce e intensa tradición.

Fueron las monjas de Santa Rosa de Lima quienes comenzaron a vender los ates, el típico dulce de fruta confitada a partir de la receta original de membrillo. Los ates se convirtieron así en el dulce icono de Morelia.

En el Mercado de Dulces y Artesanías, las familias mantienen la tradición confitera. Las tentaciones son múltiples e irresistibles: las morelianas, crujientes galletas de cajeta; las morelianitas, obleas con cajeta; y toda suerte de dulces tradicionales de fruta y leche. Porque la vida necesita un dulce sabor de boca.

### **Te recomendamos**

Llévate a casa un recuerdito del Mercado de Dulces y Artesanías, donde exponen productores de dulces tradicionales y se encuentran gran variedad de artesanías del estado.

Conocer la receta antigua de los ates morelianos.

Visitar el Museo del Dulce, una confitería de 1870 ambientada en la época del Porfiriato, con más de 300 variedades de dulces a elegir.



---

# #3

---

## LAS MEJORES MESAS DE LÁZARO CÁRDENAS

Lázaro Cárdenas es el segundo puerto de México, gracias a que la ciudad recibe a sus viajeros de negocios con los brazos abiertos. En tu visita a Lázaro Cárdenas aprovecha para probar los deliciosos pescados y mariscos del Pacífico, extraordinariamente frescos y con el delicioso sazón local.

Encontrarás una variedad de pescados: robalo, lenguado o el exquisito marlin, dorados o a la talla. Los mariscos no se quedan atrás: langostas en salsa, almejas gratinadas, camarones empanizados y ostiones. En las cartas encontrarás además toda una gama de ceviches y el típico caldo de pescado. No dejes de probar las recetas con coco, ya sea en mariscos empanizados o en dulces. Para comer los mejores pescados y mariscos, los viajeros recomiendan El Güero, La Langosta o La Palapa, tanto si vas en plan de negocios o en vacaciones.

### **Te recomendamos**

Acercarte al Malecón de la Cultura y las Artes para ver algo realmente singular: el puente levadizo Albatros, único en Latinoamérica.

Aprovechar un día de tu estancia en Lázaro Cárdenas para conocer la maravillosa costa michoacana. Playa Azul está a escasos kilómetros de la ciudad y cuenta con todos los servicios.



---

# #4

---

## EN BUSCA DE LOS INGREDIENTES TRADICIONALES

Los mercados son ventanas a la vida cotidiana de un pueblo, a sus costumbres, a su cocina, a sus oficios y quehaceres. Por eso te presentamos el del Pueblo Mágico de Pátzcuaro.

El mercado, auténtico epicentro, se ubica a un costado de la plaza Gertrudis Bocanegra y se extiende hacia el poniente en un colorido tianguis. El viejo mercado es una sucesión de puestos familiares de verduras frescas, quesos michoacanos, granos, panes, carnes... Al fondo, los pescados llegan frescos cada mañana del lago.

Afuera, bajo lonas, encontrarás pequeños agricultores que traen los productos de temporada desde sus milpas. Aguacates, maíz de colores, enormes camotes, nopales, tunas, huitlacoche y flor de calabaza recién cortada. Un espectáculo sensorial. Sin embargo, el lugar más interesante probablemente sea el pequeño mercado del Santuario de Guadalupe con su pescado seco. No podrás resistirte. ¡Provecho!

### **Te recomendamos**

Recorrer el mercado por la mañana, cuando están llegando los productos más frescos.

Comprar productos auténticamente michoacanos como el pescado seco, los chongos zamoranos o el queso cotija.

PÁTZCUARO



---

# #5

---

## LOS NUEVOS TEMPLOS DEL MEZCAL

Pocos saben que en Michoacán se produce mezcal. Pequeños negocios familiares que poco a poco crecieron y se ganaron su lugar. Hoy el mezcal es parte del estilo de vida moderno, pero siempre estuvo ahí. Nuestros antepasados extraían del maguey una bebida propia de los dioses. Durante el virreinato se introdujeron los sistemas de destilado y nacieron el mezcal y el tequila.

En el Pueblo Mágico de Pátzcuaro, dos son las mezcalerías insignia. En la plaza Vasco de Quiroga se encuentra La Surtidora, un negocio centenario con charanda, mezcal y una sección de conservas. Muy cerca está Remedio, referente de la vida nocturna. Si estás cerca de la Basílica te enviamos (con cariño) a El Carajo, un espacio íntimo con mezcales locales.

Si lo que quieres es ver cómo se elabora el mezcal, a 20 minutos de Pátzcuaro encontrarás Palomas Mensajeras, en Oponguio, en la orilla poniente del lago. Una destilería familiar donde elaboran artesanalmente sus mezcales.

### **Te recomendamos**

Buscar la leyenda “Vinatas de Michoacán, región de origen” en las botellas, como garantía de autenticidad.





---

# #6

---

## NIEVES DE PÁTZCUARO BAJO LOS PORTALES

No te puedes ir de Pátzcuaro sin probar sus famosas nieves de pasta. En la plaza Vasco de Quiroga, auténtico corazón del Pueblo Mágico, pasean los enamorados, bailan los viejitos, curiosean los visitantes y todos, absolutamente todos, pasan bajo el portal Hidalgo a cumplir uno de sus dulces rituales: saborear una nieve de pasta.

Desde que en 1905 don Agapito Villegas logró fabricar su primera nieve, los patzcuarenses no han dejado de sucumbir a la tentación. Las nieves continúan siendo artesanales y las neverías son negocios familiares.

La lista de sabores se antoja interminable. Mango, guayaba, limón, zarzamora, guanábana. Están los sabores aptos sólo para golosos como la cajeta o los chongos. También los sabores tradicionales como el chocolate, el café o el coco. Y sabores únicos como el zapote o la del beso del ángel. ¡Nos vemos en Pátzcuaro!

### **Te recomendamos**

Probar nuevos sabores en cualquiera de las dos neverías insignia bajo el portal Hidalgo: La Pacanda y Nevería Eréndira.

El sábado por la tarde está muy concurrido. Si te cuesta decidirte, ven con la nieve elegida.

**SANTA FE  
DE LA LAGUNA**



---

# #7

---

## COCINANDO EN SANTA FE

¿Cuántas veces has deseado saber cómo es la auténtica cocina tradicional de un lugar? En Santa Fe de la Laguna tienes la oportunidad de aprender, con reconocidas cocineras purépecha, los secretos de los fogones del lago de Pátzcuaro. Aquí se pesca, se cultivan milpas, se crían guajolotes y se muele en el metate.

Santa Fe de la Laguna fue el primer pueblo hospital de Michoacán y es parte de la Ruta Don Vasco. Recibirás una olla, símbolo de la comunidad alfarera. Después, la comida: unos esquites o unos charalitos. Luego, el pescado blanco y el caldo de res que llaman churipo con las corundas, tamalitos triangulares envueltos en hoja. Quizás un mole de conejo o uchepos de elote tierno.

Mientras comemos, estas mujeres te explicarán que cocinar es un acto de amor hacia los tuyos, porque comer es compartir, hacer comunidad y familia.

### **Te recomendamos**

Contactar con el grupo de Cocineras Tradicionales Yauarhi (“metate” en purépecha) para tu experiencia culinaria. Seis maestras cocineras a tu disposición: Lupita Hernández, Rosario Lucas, Susana Segundo, Oliva Hernández, Rosario Luciano y María Inés Dimas.

Pedir que te lleven a algún taller alfarero, y por supuesto a la huatápera del pueblo.



---

# #8

---

## LICORES CURATIVOS Y TENTADORAS CONSERVAS

Las mujeres de los pueblos serranos son depositarias de los saberes culinarios que, generación tras generación, pasan de madres a hijas. Afortunadamente, algunas de estas mujeres nos permiten probar sus alimentos.

Manzanas, peras, higos, membrillos, duraznos o guayabas conforman el particular cuerno de la abundancia de la región oriente. La fruta se cosecha y se cuece para elaborar deliciosos ates y conservas con piloncillo. En el también Pueblo Mágico de Tlalpujahua, las casas de conservas son ya una dulce tradición.

No sólo de dulce vive el hombre, y bien lo sabe la maestra Vicenta Morales, alma de Casa Morales, un referente en la elaboración de licores de hierbas y frutas, además de conservas y mermeladas. Cuando vayas no dudes en preguntar por las propiedades de sus productos. Te lo aseguramos, no te arrepentirás.

### **Te recomendamos**

Además de Tlalpujahua, puedes encontrar conservas caseras en Angangueo. Pregunta cuando llegues por la casa más cercana donde vendan conservas.

Si vienes a Tlalpujahua entre octubre y diciembre, compra tus esferas navideñas.



---

# #9

---

## LOS FOGONES DE LA MESETA PURÉPECHA

La herencia gastronómica de los pueblos de la meseta purépecha se ha conservado intacta gracias a las Cocineras Tradicionales. Por ellas, la gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio de la Humanidad. Y no pueden irse sin probarla.

Los ingredientes nos transportan a la milpa y a la granja. Hay conejo y pollo, cerdo y res en la mesa. Los aromas llegan de las hierbas. En las salsas imaginamos el molcajete lleno de chiles y jitomates. Hay platillos cotidianos como las jaguacatas. Corundas para un churipo de res, mole tatemado, atápakua o xanducata. Buñuelos y chocolate, tamales y atole.

Antiguamente la única manera de acercarse al increíble patrimonio era ser invitado a una celebración. La cocina quedaba en casa. Hoy se tiene gran oferta gastronómica, con Cocineras Tradicionales como Esperanza Galván en Zacán, Juana Bravo en Angahuan y decenas más. Hoy la mesa está esperándote en la meseta.

### **Te recomendamos**

Degustar las especialidades de cada cocinera en la Muestra Gastronómica Purépecha del Tianguis Artesanal de Domingo de Ramos en Uruapan, donde además de encontrar todo tipo de artesanías puedes degustar platillos tradicionales de la región, uno de los principales eventos de la Ruta Don Vasco. ¡No te lo pierdas!



# MÁS DE 140 RESTAURANTES

Los templos de la gastronomía para los foodies más exigentes. Todos llevan su sello personal y todos honran nuestra cocina tradicional. Chefs de renombre, lugares con encanto, excelente servicio y sabor auténtico a Michoacán.





*[www.michoacan.travel/es/restaurantes/restaurantes-tesoros](http://www.michoacan.travel/es/restaurantes/restaurantes-tesoros)*



# AGENDA ANUAL

12 meses, 12 planes para comerte Michoacán



\* Debido a que los eventos pueden cambiar de día se recomienda verificar las fechas.

# ENERO

Dulce comienzo del año

---

Empieza el año con dulzura. Tómate unas deliciosas y tradicionales nieves bajo los portales de Pátzcuaro y aprovecha para visitar los mercados tradicionales, con sus pescados secos y maíz de todos los colores. O dirígete al País de la Monarca a saborear las tradicionales frutas en conserva de la región.

**Los eventos tradicionales que están disponibles son:**

Santos Reyes en Tiríndaro

Fiesta de los Kúrpite en Nuevo Parangaricutiro



# FEBRERO

Mes de ferias

---

La agenda de febrero está repleta de ferias. La más importante, la gran fiesta que es la Feria Agrícola de Zitácuaro. También puedes salir a pueblar y visitar la Feria de la Fresa de Jacona o la Feria de la Caña de Taretan. En todas las ferias populares encontrarás artesanías, espectáculos, juegos y diversión para todos.

**Los eventos tradicionales que están disponibles son:**

Año Nuevo Purépecha

Feria de la Fresa en Jacona de Plancarte

Feria de la Caña en Taretan

## MARZO

Abanico culinario

---

Continúan las ferias en marzo, como la zarzamora en Ziracuaretiro o el pescado en Mariano Escobedo. Si estás en Morelia pasea por el Mercado de Dulces y Artesanías y disfruta con los famosos ates morelianos. Muy cerca, en Pátzcuaro, degusta unas nieves y tómate un mezcal a nuestra salud.

**Los eventos tradicionales que están disponibles son:**

Feria del Pescado en Cuitzeo  
 Feria de la Zarzamora en Ziracuaretiro  
 Festival de la Gastronomía Michoacana  
 Expo Feria Lázaro Cárdenas  
 Festival de la Mariposa Monarca



## ABRIL

Llega la Semana Santa

---

Cada Domingo de Ramos tiene lugar el mayor tianguis artesanal de Michoacán en Uruapan. Aprovecha para comer lo que preparan nuestras Cocineras Tradicionales, guardianas de la tradición. Si prefieres, puedes visitar los restaurantes de dos grandes cocineras: Doña Juana Bravo en Angahuan o Doña Esperanza Galván en Zacán. Vale la pena.

**Los eventos tradicionales que están disponibles son:**

Semana Santa en Michoacán  
 Tianguis de la Maiápita o Feria del Atole en Tarécuato  
 Expo Arena en Lázaro Cárdenas  
 Expo Fiesta Michoacán (se extiende hasta mayo)

# MAYO

Para abrir boca

---

En mayo se lleva a cabo el Festival de Morelia en Boca, el festival gastronómico de referencia de México. Cada año, Morelia en Boca reúne a reconocidos chefs, productores, aficionados y expertos nacionales e internacionales. Aprovecha para probar los ates y saborear esta ciudad Patrimonio de la Humanidad. ¡No te lo puedes perder!

## **Los eventos tradicionales que están disponibles son:**

MEB (Morelia en Boca)

Feria de la Cantera en Tlalpujahua

Fiesta de la Virgen del Socorro en Tiríndaro

Fiesta de la Virgen de Fátima en Apatzingán

Día de la Santa Cruz en Angangueo



# JUNIO

Ricos pescados

---

En Michoacán tenemos excelentes truchas en Uruapan, que se cocinan también en la meseta purépecha y en las presas de Ciudad Hidalgo. El mar nos ofrece mariscos en la costa michoacana y el lago de Pátzcuaro deliciosos charales y pescado blanco. Sabroso y sano.

## **Los eventos tradicionales que están disponibles son:**

Fiesta de San Juan Bautista en Ahuirán

Fiesta de San Antonio de Padua en Tingambato

# JULIO

Dulce mes

---

Ucareo, localidad de Zinapécuaro, es famosa por su producción de pera por lo que no te puedes perder la feria anual que se organiza en torno a esta jugosa fruta. Aquí encontrarás una gran variedad de productos para llevarte a casa: mermeladas, conservas, dulces, helados y licores, y mientras compras disfruta además de actividades artísticas, culturales y deportivas.

**Los eventos tradicionales que están disponibles son:**

Feria Nacional del Cobre  
 Día del Minero en Anganguero  
 Feria de la Pera en Ucareo



# AGOSTO

Hongos y moles

---

Si estás de vacaciones y no estás comiendo los ricos pescados de nuestra costa, te recomendamos ir a la zona de Senguio para que te pasees por su fabulosa Feria del Hongo, donde encontrarás más de 18 variedades. En este mismo mes se lleva a cabo la Feria del Mole en Morelia una de las más deliciosas en la que también degustarás una gran variedad de moles, ¡ven y encuentra tu favorito!

**Los eventos tradicionales que están disponibles son:**

Festival de Guitarra de Paracho  
 Feria del Hongo en Senguio  
 Feria del Mole en Morelia  
 Feria del Chile en Queréndaro

# SEPTIEMBRE

Platillos patrios

---

Descubre nuestras cocineras en Santa Fe y aprende los secretos de la cocina purépecha, una cocina que gracias a ellas ha sido declarada Patrimonio de la Humanidad. Y después de una copiosa comida no hay nada mejor que un mezcal michoacano, si puedes, pásate por el Festival Gastromezcalero que regresa a Morelia.

**Los eventos tradicionales que están disponibles son:**

Fiesta al Señor de los Milagros en Nuevo Parangaricutiro

Feria del Dulce y la Artesanía en Morelia

Día del Artesano



# OCTUBRE

Atole para todos

---

Durante octubre se dan cita en Zacán varias comunidades -Angahuan, Ahuirán, San Felipe de los Herreros, Caltzontzin, San Lorenzo y Jicalán- para compartir más de 35 sabores de atole que preparan como parte del concurso artístico de la raza purépecha. No te puedes perder, además de la gran variedad de atole, los tamales para acompañar.

**Los eventos tradicionales que están disponibles son:**

Feria del Pan Tradicional en Morelia

Feria de la Mazorca en Nurio

Feria del Atole en Zacán

Festival de las Almas en Jiquilpan

Festival Internacional de Cine de Morelia (FICM)



## NOVIEMBRE

Bebida de los dioses

---

Prepárate para degustar el pulque, la bebida de los dioses. Tienes dos opciones: la Feria del Pulque en Tupátaro o la Feria del Tule y del Pulque en la localidad de San Agustín del Pulque, Cuitzeo. Aprovecha tu visita a cualquiera de estas ferias y llévate artesanías hechas con fibras vegetales para decorar todos los espacios de tu casa. Otra opción es acercarte hasta Tlalpujahua en plena Feria de la Esfera y probar sus licores de hierbas. Por salud, claro está.

### Los eventos tradicionales que están disponibles son:

Noche de Muertos en Michoacán  
 Feria de las Carnitas en Tacámbaro  
 Festival Internacional de Órgano de Morelia



## DICIEMBRE

Para cerrar el año con dulzura

---

Los más golosos están de suerte, la Feria del Chongo en Zamora es una tentación con mayúsculas. Cerca de Zamora, en las sierras que colindan con Jalisco, Cotija celebra su Feria del Queso -el más famoso de Michoacán-. En el otro extremo de la entidad, Tlalpujahua y Angangueo ofrecen a los visitantes conservas de frutas y licores para entrar en calor. Y la mejor cocina navideña, de la mano de nuestras Cocineras Tradicionales de la meseta.

### Los eventos tradicionales que están disponibles son:

Feria del Chongo en Zamora  
 Nacimiento Monumental en Pátzcuaro  
 Feria de la Paleta en Tocumbo  
 Feria del Queso Cotija  
 Expo Feria Sahuayo

# ORGANIZA TU VIAJE

Michoacán es sinónimo de arquitectura, tradición, gastronomía, colores, paisajes y aventura. Celebramos la vida a cada instante y por eso queremos que la disfrutes con nosotros. Hemos dispuesto una guía que te permitirá adentrarte por los caminos de Michoacán de la mano de módulos de información, guías de turistas e información básica para tu viaje.



[www.michoacan.travel/es/organiza-tu-viaje](http://www.michoacan.travel/es/organiza-tu-viaje)

## ASISTENCIA AL TURISTA

---

Servicios que cuidan de ti en la carretera o dentro de las ciudades, siempre cerca y a sólo una llamada para que tu estadía sea confortable.

## CÓMO LLEGAR

---

Opciones de transportación turística a la medida, terminales de autobuses y 3 aeropuertos estratégicos para tu comodidad.

## CÓMO MOVERSE

---

Servicios de taxis, renta de autos, autopistas e incluso un tranvía en Morelia para tu disfrute.

## EXPERTOS EN TURISMO

---

Guías certificados especializados en leyendas, cultura o regiones. Contrata sus servicios y celebra Michoacán con nosotros.

## INFORMACIÓN BÁSICA

---

Lo más sencillo nos cambia la vida, entérate cómo se realizan las llamadas telefónicas, los idiomas que hablamos, así como otras sugerencias y recomendaciones para tu visita.

# RECOMENDACIONES PARA EL VIAJERO GASTRONÓMICO



1. Interésate por la gastronomía michoacana; sus orígenes, recetas y productos. Recuerda que es Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.
2. En los restaurantes que visites consume productos locales, son reflejo de la cultura michoacana.
3. Adquiere productos de mercados, comercios o directamente de productores locales pagándoles un precio justo y, por favor, no regatees.
4. Combina las actividades puramente gastronómicas con otras actividades relacionadas con la cultura y el entorno natural. Tu visita será mucho más enriquecedora y satisfactoria.
5. Disfruta de los sabores, aromas y colores de la gastronomía michoacana y, si tu experiencia fue satisfactoria, por favor recomiéndala a tus familiares y amigos: #CelebraLaVida, #GastronomíaMichoacana.
6. Sé respetuoso con todos los prestadores de servicios turísticos, ellos trabajan para hacer de su viaje una experiencia única y enriquecedora.
7. Pide siempre permiso antes de hacer una foto a alguien.
8. Disfruta de los platillos de temporada, reflejan el ciclo de la naturaleza y forman parte de la cultural local.
9. Piensa que la gastronomía también utiliza la artesanía para su disfrute. Aprovecha la oportunidad de conocer los utensilios, los textiles y otros elementos de la cultura michoacana.















# CONOCE MICHOCÁN



**MICHOCÁN**

Celebra la vida

# SECTUR MICHOCÁN

Av. Tata Vasco No. 80 | Col. Vasco de Quiroga  
C.P. 58230 | Morelia  
Michoacán | México  
Teléfono: (443) 310 88 00



@Michoacan



visitmichoacan



visitmichoacan



michoacan.travel

*gastronomiamichoacana.com*

