

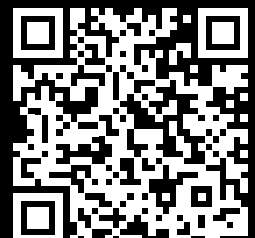


MANÍ
LUGAR DONDE TODO PASÓ



CATÁLOGO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS

MANÍ, YUCATÁN, MÉXICO





MANÍ

LUGAR DONDE TODO PASÓ

PRESENTACIÓN

Esta tierra llena de magia que se remonta a los inicios de su nombre a la lengua maya Máani: “lugar donde todo pasó” es una tierra de misterio, pues guarda en todos sus rincones susurros y fragmentos de historias de las cuales han sido testigos.

Existen múltiples evidencias arqueológicas en el cenote Xcabachen y los conjuntos arquitectónicos explorados en Tipikal, localidad ubicada en el municipio, que se estima que se estableció como pueblo en el periodo preclásico medio, aproximadamente entre los años 1000 y 400 A.C.

Maní es tierra de producción de críticos y de gente que trabaja el campo, de gente orgullosa de su pasado histórico-cultural y que también se dedican a la producción artesanal.

Este catálogo de turístico representa el esfuerzo de toda su gente, que busca incrementar el desarrollo comunitario e incrementar su competitividad y fortalecer el turismo local para ser opción de desarrollo nacional e internacional.



ÍNDICE

| | |
|---|-----------|
| MANÍ “LUGAR DONDE TODO PASO” | 8 |
| LA LEYENDA DEL CENOTE DE MANÍ | 9 |
| GASTRONOMÍA | 10 |
| COLORES | 11 |
| ARTESANÍAS | 12 |
| SOMOS CULTURA Y TRADICIÓN | 13 |
| LA MELIPONICULTURA | 14 |
| ¡Vida sustentable y conexión con lo natural! | 16 |
| Disfruta el sabor de la cocinera tradicional | 17 |
| Doña Clotilde | |
| Ruta Turística | 18 |
| Mercadito Artesanal | 19 |
| Directorio Turístico | 20 |

¿DONDE ESTA LOCALIZADO MANÍ, YUCATÁN, MÉXICO?





MANÍ

LUGAR DONDE TODO PASÓ



ICONOGRAFÍA



PUEBLOS
MÁGICOS



MANÍ



RUTAS
ARQUEOLÓGICAS



AEROPUERTO



PLAYAS



PUERTO
CRUZEROS



SANTUARIO
DE AVES

MANÍ

“LUGAR DONDE TODO PASO”



¡Visita el pueblo mágico más atractivo del sur de Yucatán!

El pueblo mágico de Maní destaca por su historia y tradición, prueba de ello es el ex convento de San Miguel Arcángel, un lugar con años de antigüedad. Este convento es una de las joyas más relevantes de Yucatán, a pesar de los años y los estragos que ha causado, fue construido en 1559 y fue obra del arquitecto Fray Juan de Mérida.

En esta construcción religiosa se puede contemplar la amplia fachada, la cual albergaba la capilla abierta y un templo coronado.

El clima en Maní va de cálido a muy cálido durante todo el año, por lo tanto, durante tu visita deberás estar preparado con ropa fresca y calzado cómodo. Te recomendamos usar bloqueador solar, así como gorras o sombreros para protegerte, evita la exposición al sol por períodos largos.

Ten a la mano tu cámara fotográfica para capturar los mejores momentos de tu viaje.



LA LEYENDA DEL CENOTE DE MANÍ

¡Un día cuando el agua se acabe, vendrás a Maní!

Uno de los atractivos que se encuentran en Maní es el cenote Xkabach'é'en, ubicado cerca de la plaza principal. Xkabach'é'en significa "pozo abajo", cuenta con un brocal antiguo donde los pobladores se abastecían de agua. El cenote en sí es una caverna cuesta abajo, en la cosmovisión maya se cuenta que un cenote es la entrada o portal al inframundo.

Cuenta una leyenda antigua que hace muchos años, los mayas predijeron que, cuando el agua se agote en todo el mundo, el único lugar que aún conservará el preciado líquido será este cenote, pero al momento de ir a buscar agua, saldrá una vieja, guardiana del cenote y su fiel compañero una serpiente.

A los que quieran beber del agua del pozo, la viejita se las otorgará en una cáscara de cocoyol, no sin antes pagar un precio, el precio es la vida de un bebé recién nacido.



GASTRONOMÍA



¡El Poc-Chuc, plato estrella de la gastronomía de Maní!

Este platillo es famoso por su sabor espléndido, tal que encontrarás en los restaurantes: el príncipe Tutul Xiu, Los Frailes, La Conquista, entre otros lugares de grandes tradiciones y una parada obligada para visitantes. Son espacios muy típicos con platos regionales, tortillas hechas a mano, frijol colado, cebolla morada con chile habanero y aguas frescas de la región. Toda una delicia que vale la pena disfrutar.

El Poc-chuc es un platillo típico de la gastronomía de Yucatán, especialmente del poblado de maní. Su nombre proviene del maya póok que significa "tostar" o "asar" y de chúuc que quiere decir "carbón"; en conjunto puede traducirse como asar al carbón.

Entre los principales ingredientes de esta delicia están la carne de puerco y el jugo de naranja agria. De acuerdo con una versión, el origen del Poc-chuc data de la segunda mitad del siglo XX (1962).

Otros alimentos de nuestra gastronomía son:

Frijol con puerco, chaya con huevo, puchero de gallina, queso relleno, salbutes, panuchos, pipián de venado, papadzules, cochinita pibil, joroches, muukbil pollo, pimes y tamales.

Dulces:

Yuca con miel, calabaza melada, camote, cocoyol en almíbar, arepas, ciruela en almíbar y dulce de ciricote.

Bebidas:

COLORES

“FACHADAS LLENAS DE COLORES E HISTORIAS”



¡Ven y fotografíate en nuestras coloridas fachadas!

El centro histórico del pueblo mágico de Maní se baña en colores vivos, alegres y vibrantes haciendo alusión a las flores y bordados; plasma la alegría de su gente que fervientemente cuida sus tradiciones al mismo tiempo que se enorgullece de su historia o pasado cultural.

Caminando por sus calles te puedes encontrar edificios con fachadas únicas, plazas, capillas (Santa Lucía y Santiago). Si tienes suerte puedes encontrarte jóvenes oriundos de Maní dispuestos a contarte algunas leyendas del municipio.



La casa maya tradicional es la perfecta ejemplificación de la cosmovisión maya peninsular, dentro de nuestras singulares calles siempre encontrarás una casa maya tradicional y no dudes tocar la puerta para conocerla por dentro.

ARTESANÍAS



¡Hechas con nuestras manos, pero sobre todo con el corazón!

Maní es testigo de una de las técnicas de bordado más antiguas en Yucatán, la x'manikté que significa "siempre viva" o algunas personas la traducen textualmente como "sin flor" y que hace referencia a lo eterno. Podrás encontrar un sin número de opciones de blusas, vestidos y artículos para el hogar preciosamente bordados.

En este lugar también se elaboran bordados a mano, pero también en máquina industrial o máquina de pedal, pero también se crean hamacas, sombreros y bolsas, que además de bellísimas son útiles y durarán mucho tiempo.

Cuenta de igual manera hombres dedicados al tejido de palma y bejucos con las que crean bolsos, sombreros, canastas entre otros artículos que embellecen a los que lo portan.

El mercadito artesanal es un espacio itinerante donde parte de nuestros artesanos y artesanas presentan sus productos, insignias hechas con el máximo cuidado a través de una metodología ancestral heredada de una tradición milenaria, estas artesanías de gran calidad, las puedes encontrar en el mercadito artesanal en los bajos del palacio todos los sábados y domingos.



SOMOS CULTURA Y TRADICIÓN



¡Bailamos al ritmo del tiempo!

Las tradicionales vaquerías de las fiestas patronales llenas de algarabía, luces, sonidos y danzas, es ese magno evento que se engalana con jaranas amenizadas por una orquesta donde jaraneras y jaraneros bailan al ritmo de canciones de tiempos de 3/8 y 6/4.

Los juegos pirotécnicos anuncian la llegada del contingente al parque principal o al convento, donde ya los esperaban los grupos jaraneros y las familias del pueblo, salieron a disfrutar de unas de las tradiciones milenarias que le dan identidad a este municipio.

LA MELIPONICULTURA

“Las abejas sagradas de la cultura maya”



En el municipio se cuenta con alrededor con 30 meliponarios de los que se extrae e la miel con propiedades curativas y se le valora como complemento alimenticio.

Actualmente existe una ruta de meliponarios que aquí abajo te dejamos los nombres, cuando vengas a Maní no olvides visitarlos.

·U najil yuum k'iin – La Casa del Señor Sol

· U lol há – La Flor de Agua

·U kaabil k'aax – La Miel del Monte



Las abejas meliponas o xunáan kaab, son una especie de abejas sin aguijón, (*Melipona beechei*)

Aquí se promueve su crianza y el cuidado de estas abejas ofreciendo a los turistas un recorrido a diferentes meliponarios, haciendo un viaje que te evoca a conocer sobre las bondades de estas abejas y donde vivirás una experiencia cultural tan rica como la miel de Xunáan Kaab.

La crianza y el manejo de la melipona es una práctica ancestral que la vemos en textos epigráficos y coloniales, donde nos revelan las bondades medicinales, los ritos, ofrendas, deidades y la crianza de la melipona.

Para los mayas, la miel de la abeja melipona era medicinal, nutricional y endulzante. Esta actividad ancestral aún se practica en maní, especialmente para fines medicinales.

Aquí te dejamos algunos productos que puedes encontrar derivados de la miel de las abejas.



EL SOLAR MAYA



¡Vida sustentable y conexión con lo natural!

El solar maya es un rescate de técnicas de siembra agroecológicas que las familias están implementando y que sienten esa gran conexión con la naturaleza y la vida sustentable.

Por eso el solar maya U Lu'umil Kuxtal nos conecta con la madre naturaleza y las técnicas de producción de alimentos sin agroquímicos.

En esta increíble visita podrás conocer un solar maya, a través de un recorrido guiado donde podrás observar los diferentes componentes que lo hacen un sistema agrícola sustentable

Una de las características del solar maya es que nos brinda una gran variedad de frutas y hortalizas a lo largo del año. Algunas de estas se dan únicamente cada año mientras que otras las podemos producir todo el tiempo.



DOÑA CLOTILDE

COCINA TRADICIONAL



Disfruta el sabor de la cocinera tradicional Doña Clotilde



La “cocina tradicional doña clotilde” se encuentra en la calle 21 entre 26 y 28 de la población de maní, yucatán, con accesos señalizados.

En esta increíble experiencia, usted podrá probar y deleitarse con platillos de la cocina típica yucateca hecha de una exquisita mezcla de ingredientes utilizados por los antiguos mayas, con sabores traídos por los españoles durante la colonia.

Es importante destacar que nuestra gastronomía es el resultado de distintas mezclas de elementos de distintos lugares del mundo.

La inigualable combinación de sabores da lugar a los deliciosos platillos regionales que podrán degustar, desde las chayitas tradicionales, el sikil-p’áak, el frijol con puerco, la cochinita pibil, acompañados de la rica agua de chaya con limón y los sabrosos dulces de la región.

Para el día de muertos podrá disfrutar del rico y tradicional “pib” (esa comida que le ofrecemos a nuestros difuntos) y poder ser partícipe de esta tradición yucateca. Podrá interactuar con doña Clotilde Poot, cocinera tradicional de la población de maní y entablar un diálogo de exquisitos conocimientos y recetas tradicionales.

Tu visita. Incluye alimentos tradicionales de acuerdo al menú disponible; plática con la cocinera tradicional, visita a la cocina, uso de instalaciones. Es necesario realizar una reservación con anticipación, vía telefónica o por correo electrónico.

Conoce la Ruta Turística de Maní

Inicia tu recorrido por maní visitando:

- Solar maya U lu'umil Kuxtal
- Xunáan, Ruta de meliponarios mayas
- Cocina Tradicional Doña Clotilde
- Exconvento San Miguel Arcangel



U LU' UMIL
KUXTAL

SOLAR TRADICIONAL MAYA

Teléfono: +52 (997)1287200
Correo: joshdp_87_6@hotmail.com



DOÑA
CLOTILDE

COCINA TRADICIONAL

Teléfono: +52 (997)1149905
Correo: knulpat@gmail.com



RUTA DE MELIPONARIOS

Teléfono: +52 (999)2435871
Correo: ivan.jimenez@visitmani.
travel



SAN MIGUEL
ARCANGEL

Teléfono: +52 (999)2435871
Correo: ivan.jimenez@visitmani.
travel

Visita el
Mercadito Artesanal
de Maní



Accedé a nuestro
Catalogo de Artesanos



Directorio Turístico

Listado de Restaurantes



Teléfono: +52 (997)1224589
Correo: laconquistamani@gmail.com



RESTAURANTE
El Príncipe
TUTUL-XIU
El auténtico sabor del Poc-chuc



Teléfono: +52 (997)9784247
Correo: elprincipetutulxiu@gmail.com



Restaurante
Los Frailes
Miami

Teléfono: +52 (997)1150694
Correo: restaurantelosfrailesdemani@gmail.com



Directorio Turístico

Vida Nocturna



LE MUCH
ARTE Y SABOR

Teléfono: +52 (997)1503213



LAS JÍCARAS
SOMOS EL MEJOR AMIGO DEL HAMBRE

Teléfono: +52 (997)1204272



RESTAURANTE
LA MESTIZA
DE SAZÓN
COSTES & ESPECIALIDADES

Teléfono: +52 (997)1296693



CAFETERÍA
Hiccups
DESDE 2013

Teléfono: +52 (997)1000856



Directorio Turístico

Vida Nocturna



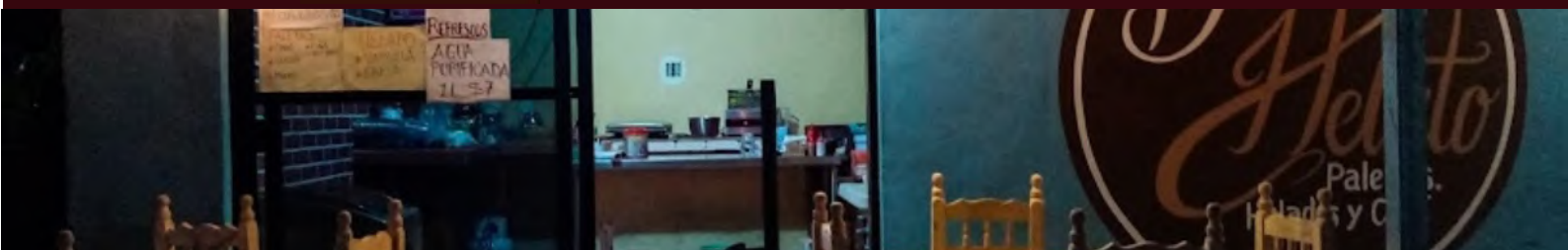
Teléfono: +52 (997)1299537



Teléfono: +52 (997)1174123



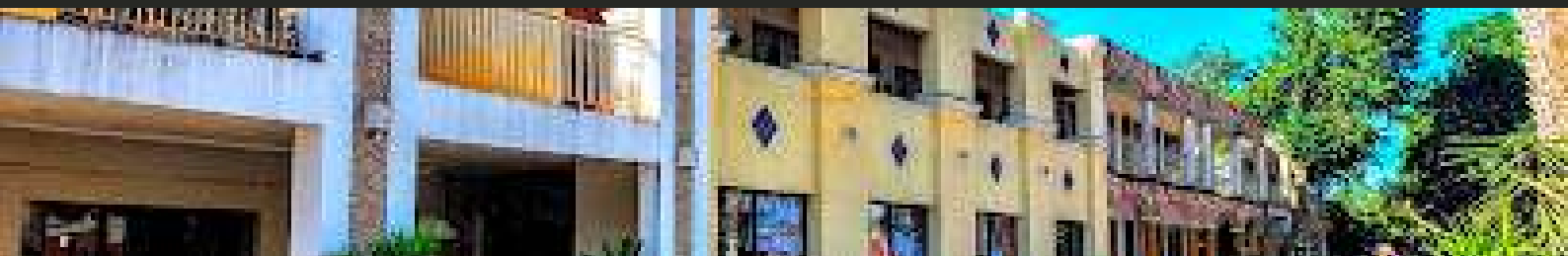
Teléfono: +52 (997)1220232



POSADA MARY



Teléfono: +52 (997)1085043





MANÍ

PUEBLO MÁGICO