



Viaggio Didattico Messico

Data / Dates:

17/11/2024 - 27/11/2024

A.A / A.Y:

2024/2025

Tutor:

Relli Maddalena

DOMENICA, 17 NOVEMBRE

07:30

Incontro a Bra Movicentro

11:30 - 13:05

Volo AF1103 TRN-CDG

15:45 - 20:55

Volo AF174 CDG - MEX

Transfer e check-in ad hotel

Soy Local CDMX

<https://soylocal.co/>

Cena opzionale presso Taqueria La Chula

IG tacos.lachula

LUNEDÌ, 18 NOVEMBRE

09:00-09:30

Partenza dall'hotel per caffetteria Forte per colazione leggera

10:00 - 14:30

Incontro con Anais (+52 55 8232 0996) per food tour presso il mercato Jamaica.

Nel pomeriggio tempo libero

19:00

Incontro con Antonio Balassone, ex studente UNISG ed oggi socio di vari progetti interessanti.

Degustazione di 2/3 tipi di Mezcal seguito da cena leggera con tacos del suo locale Escandalo

insta @escandalo.mx

insta @rosadito.mx

insta @carinito.tacos

MARTEDÌ, 19 NOVEMBRE

08:30

Partenza dall'albergo con bagagli

10:00

Visita all'azienda agricola familiare Saniz Maguey, presentazione della coltura dell'agave e trasformazione di prodotti da esso derivati: sciroppo di agave, pulque e distillato di pulque

IG @sanizmaguey

13:00

Pranzo in azienda con specialità tradizionali quali il ximbote, ricetta contadina tradizionale

16:00

Check-in a Posada Tlaxcala

Av. Miguel de Lardizábal y Uribe 35, Centro, 90000 Centro, Tlax., México

posada.tlaxcala@gmail.com

Tel. Martin : +52 1 246 458 5248

18:00 - 20:00

Incontro con lo chef Irad Santacruz (episodio Tacos de Canasta del programma di Netflix "Tacos Chronicles") e cena/laboratorio di cucina presso Il Centro di Ricerca della cucina Tlaxcalteca

Ritorno in albergo

MERCOLEDÌ, 20 NOVEMBRE

09:00

Partenza dall'albergo con bagagli

10:00 - 14:30

Visita presso la famiglia Esteban Zempoaltecatl, produttori di amaranto e mais.

Colazione tradizionale, visita del campo di produzione, e laboratorio di nixtamalizzazione accompagnati da Hugo Esteban. A seguire pranzo elaborato con prodotti dell'azienda agricola da dona Irene

14:30 - 17:00

Transfer a Xalapa e check-in presso albergo

Hotel MEXico

19:00

Cena presso ristorante Ajolote

www.cafeajolote.com

Notte ad Hotel Mexico, Xalapa

GIOVEDÌ, 21 NOVEMBRE

09:00

Partenza dall'albergo

Giornata di cucina....improvvisata. Prendete uno chef, Christopher Morales del ristorante @acovachate, ed un giardino/fattoria in permacultura con allevamento di capre e produzione di formaggio @tetlanman_chantico ...aggiungete un bel fuoco...ed iniziate a cucinare

Cena libera

Notte ad Hotel Mexico, Xalapa

VENERDÌ, 22 NOVEMBRE

09:15

Partenza dall'albergo con bagagli

10:00 - 15:00

Visita presso produttore di caffè: piantagione e beneficio humedo (luogo di trasformazione e lavorazione del caffè). A seguire pranzo presso il produttore

Persona di riferimento Estephany Escamilla: +52 2281763600

Produttore: 19°25'13.2"N 96°59'41.8"W

15:00 - 17:30

Transfer al centro Ecoturistico La Mancha dove soggioreremo in capanne condivise

www.ecoturismolamancha.com

19:00

Cena dimostrazione di piatti tipici

SABATO, 23 NOVEMBRE

10:00 - 13:00

Uscita in visita nel parco di protezione dei "manglares", approfondimento riguardo all'habitat delle mangrovie e la sua importanza nell'ecosistema locale

A seguire pranzo presso il centro ecoturistico

15:00 - 16:00

Transfer a Veracruz, forse pausa per strada per visitare Antigua Veracruz

16:30

Check in presso Hotel Meson del Barrio

19:00

Cena presso il ristorante La Monchosa dello chef Raul Zamudio

IG lamonchosa.mx

DOMENICA, 24 NOVEMBRE

Contatto locale: Miguel Barrales +522281639943

08:00

Partenza da albergo con bagagli

10:30 - 15:30

Incontro con Miguel Barrales presso la Estación Ambiental Tequecholapa per passeggiata di riconoscimento funghi commestibili ed atelier di riproduzione dei funghi. Visita presso il centro di conservazione ambientale.

Colazione e pranzo presso il centro

15:30 - 19:00

Transfer a Zapotitlan Salinas e cena presso ristorante tradizionale Itandehi

21:00

Notte presso hotel Zapotitlan Salinas

LUNEDI, 25 NOVEMBRE

Colazione libera (probabilmente allo stesso Itandehi)

09:30

Partenza dall'albergo con bagagli per visita presso le saline pre-colombiane accompagnati da Juan Diego Hernandez, salinero e guida locale

12:00

Visita presso l'azienda Don Sauro Mezcal. Produzione del MEzcal: dal campo alla distillazione. A seguire degustazione e pranzo presso l'azienda agricola.

IG donisauromezcal

15:00 - 18:00

Partenza e transfer a Cholula check in all'hotel

Hotel Vitorina

Free dinner

MARTEDI, 26 NOVEMBRE

Free breakfast

08:30

Partenza dall'albergo con bagagli

10:00

incontro con Leonardo Tellez e Alberto, presso il centro turistico e ristorante El Rinconcito, nella comunità contadina di San Mateo de Ozolco ai piedi del vulcano Popocatepétl.

Il progetto del Rinconcito ha come obiettivo la valorizzazione del lavoro contadino locale, e la divulgazione di conoscenza riguardo al mais, alla sua importanza etnografica, e lo sviluppo di turismo agro-rurale come motore economico per contrastare l'emigrazione.

Sarà anche un'occasione di incontro con la cultura Nahuatl, la sua lingua, le tradizioni, le credenze.

Laboratorio di tamales, colazione e pranzo presso il centro.

16:00 - 19:00

Transfer all'aeroporto

23:05

Volò AF175 MEX-CDG 23:05 - 16:15+1

MERCOLEDÌ, 27 NOVEMBRE

21:40 - 23:05

Volo AF1502 CDG-TRN

01:00

Arrivo a Bra Movicentro