Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Viaggio Didattico Messico
Study Trip Mexico

Data / Dates:	A.A / A.Y:	Tutor:
14/11/2026 - 25/11/2026	2026/2027	Relli Maddalena

Sabato 14 Novembre 2026

07:00

Incontro alla stazione di Bra

07:30 - 08:56

Trenitalia Bra - Torino Caselle

12:00 - 14:15

Volo IB248 Torino Madrid

16:50-22:10

Madrid - CDMX Volo IB311

22:10

Transfer e check-in ad hotel

Hotel Benedicta

https://www.hotelbenedicta.com/

Cena opzionale presso Taqueria La Chula

IG tacos.lachula

Domenica 15 Novembre 2026

09:00-11:00

Partenza dall'hotel con bagagli e transfer a Españita per visita ad azienda agricola Herencia del Magueyal produttori di pulque, aguamiel , distillato di pulque ed altri prodotti derivati dall'agave

11:00 - 16:00

Colazione tipica a base de quesadillas de hongos, atole de aguamiel, huevo de maguey, salsa de chinicuiles. A seguire visita sulla coltivazione del maguey (agave), e produzione di aguamiel e pulque, bevande ancestrali. Pranzo a base di coniglio cotto nel mixiote, anche questa una preparazione di epoca precolombiana

16:00 - 17:00

Transfer a Tlaxcala e check-in presso Hotel Casa Cafè Tlaxcala

IG tlaxcalacafe_ hoteltlaxcala

18:00 - 21:00

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

IG cocina_tlaxcalteca

Ritorno in albergo

Lunedì 16 Novembre 2026

08:30 - 09:30

Partenza dall'albergo con bagagli

09:30 - 14:00

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 doña Irene
15:00 - 16:00
Visita presso artigiani specializzati nella lavorazione della pietra vulcanica per la produzione dei tradizionali molcajetes e metates, i tradizionali utensili della cucina Messicana d'origine ancestrale
16:00 - 18:30
Transfer a Coatepec e check-in a Casa Miguel Arcangel
www.casamiguelarcangel.com
19:30
Cena presso Casa Mercado e Museo del Mole. Cena a base di tre tipi di mole, preparazione tradizionale
IG casamercado_
Ritorno in albergo

Martedì 17 Novembre 2026
Colazione in albergo
09:00 - 17:00
Partenza per passare la giornata presso la casa giardino Rancho Renhacer. Faremo una passeggiata in zona rurale di Coatepec, passando a visitare prima Valentin e Rosi della Cooperativa Chantico; produzione di verdure e formaggio di capra. Poi presso la casa/fattoria di Renée. Al rancho avremo occasione di scoprire piante autoctone come l'achiote, il banano, la cannella oltre a preparare il pranzo con le trote allevate da Renée. Assieme a Scarlett, produttrice di kombucha, scopriremo anche alcune bevande fermentate tradizionali come tepache e tejuino
IG tetlanman_chantico
IG renhaceragroecologico
La sera cena libera in città magari con qualche street food presso la piazza principale di Coatepec

Mercoledì 18 Novembre 2026
Nota: questo programma è soggetto alle condizioni climatiche
Colazione in albergo
09:30 - 10:30
Transfer a La Mancha, località sulla costa dello stato di Veracruz, zona conosciuta per le sue foreste di mangrovie
11:00 - 13:00
Tour in barca della foresta di mangrovie, ecosistema importantissimo e a rischio di questa regione
A seguire, pranzo in spiaggia e tempo libero
Nel tardo pomeriggio transfer a Veracruz Puerto, check-in all'Hotel Mucara
https://www.hotelmucara.com.mx/
Cena da confermare

Giovedì 19 Novembre 2026
07:30
Partenza dall'albergo con bagagli
08:00 - 09:00
Caffè presso Dirty Dishes ristorante giovane e all'avanguardia che reinterpreta la cucina Messicana. Incontro con Pancho e Andrea
IG DirtyDishes
09:00 - 11:00
Accompagneremo Andrea al mercado per gli acquisti del pranzo. Veracruz, uno dei porti coloniali più antichi del Messico, risente nella sua cultura gastronomica, ma anche nell'ambiente sociale, le influenze tanto spagnole che africane che arrivarono qui con gli schiavi. Il mercato è sempre un luogo vivace in cui immergersi nella cultura locale

12:00 - 15:00
Sessione di cucina con Pancho e pranzo
15:00 - 18:00
Transfer a Tuxtepec per incontrare Arturo produttore del presidio vaniglia della Chinantla. Troveremo Arturo presso la tap room Colibri, qualche birretta, una chiacchiera, un tamal e a letto presto che domani la giornata è lunga!
IG akih.vanilla
Check-in ad albergo Hotel Boulevard

Venerdi, 20 Novembre 2026
07:00
Partenza per le montagne della Chinantla. In questa giornata ci addentreremo nelle comunità rurali che si trovano nel cuore del luogo di origine della vaniglia. Pranzeremo assieme ad una famiglia locale, aiutando nelle preparazioni ed avremo modo di apprendere assieme ad Arturo tutte le peculiarità di una pianta che da tempi immemorabili ha un valore economico/culturale che va ben oltre il suo uso gastronomico.

Nel tardo pomeriggio rientreremo a Tuxtepec per visita al museo della Vaniglia

Notte presso hotel Boulevard

Sabato 21 Novembre 2026
Colazione da confermare
07:30
Partenza da albergo con bagagli
11:00
Caffè di benvenuto e Incontro con Felipe dell'azienda cooperativa di caffè Catuai Amarillo, visita del beneficio humedo, focus sulla trasformazione del caffè
IG catuai.amarillo
14:00
Visita presso l'orto/giardino di Santiago Aguilar, membro di Slow Food Messico e produttore di ortaggi biologici. Pranzo con Santi e famiglia. Approfondimento sulle api meliponine, varietà di api senza pungiglione autoctona delle Americhe
IG hortinfortin
Cena da confermare
21:00
Notte presso Hotel Las Vias

Domenica 22 Novembre 2026
07:00
Colazione in albergo
08:00 - 11:00
Partenza dall'albergo con bagagli e transfer a Tecali de Herrera
11:15
Arrivo da produttore di Mezcal "Escuela del Mezcal Potatorum", pranzo assieme con barbacoa e a seguire visita e degustazione
IG laescueladelmezcal
15:30 - 19:00
Transfer a Città del Messico e check-in presso hotel Segovia Regency
https://www.hotelsegovia.com.mx/
Cena libera

Lunedì 23 Novembre 2026

Giornata libera

19:00

Cena di chiusura presso ristorante Antolina

IG antolinacondesa

Martedì 24 Novembre 2026

09:00

Partenza dall'hotel con bagagli e transfer all'aereoporto

12:50 - 06:00 (+1)

Volo Iberia IB304

CDMX-MAD

09:15 - 11:25

Volo Iberia IB 247 MAD-TRN

Mercoledì 25 Novembre 2026

13:00 - 14:29

Treno Caselle - Bra