



SE AUTONOMBRAN **WIXÁRIKAS** Y SON LA ETNIA QUE SE HA **MANTENIDO PURA EN SUS RAÍCES Y ESPIRITUALIDAD.**

Se convirtió en un sitio turístico debido a la afluencia de personas que quieren conocer sus tradiciones y costumbres, admirar sus trajes típicos y verlos en sus actividades cotidianas.



  
ASOCIACIÓN DE HOTELES Y MOTELES DE TEPIC, A.C.  
Asociación de Hoteles y Moteles de Tepic A.C.  
Calzada del Ejército #10, 1er piso, Int. 6  
Col. Centro, C.P. 63000 Tepic, Nayarit  
Tel. 01 (311) 210 0037  
coordinacion@visitatepic.com

  
FIDEICOMISO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA  
del Estado de Nayarit  
Av. México S/N, Zona Centro  
Tel. 01 (311) 210 3855



[www.visitatepic.com](http://www.visitatepic.com)



 VisitaTepic

 @visitatepicmx



ESCANEA Y  
DESCARGA LA  
GUÍA TURÍSTICA  
EN TU CELULAR

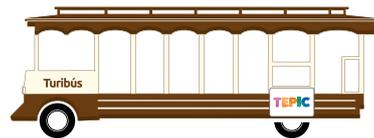


**COMUNIDAD HABITADA  
POR FAMILIAS INDÍGENAS.  
WIXÁRIKAS, CORAS, TEPEHUANOS  
Y MEXICANEROS.**



**LA FOTO DEL RECUERDO  
EN EL MIRADOR  
ES ALGO QUE  
NO PUEDE FALTARTE.**

La cultura wixárika puede ser dividida en tres universos, el de la **mitología** que expone que la vida comenzó en el océano, el del **maíz** donde se basan las tradiciones y su alimentación, y el del **misticismo** donde radican las ceremonias y rituales que le dan identidad a la comunidad.



Llega a Zitakua en el  
**Turibús TEPIC**

(LOCALIZADO FRENTE A LA CATEDRAL DE TEPIC)



Aquí es donde encuentras la variedad más completa de todo Tepic. Cada una de las piezas que están hechas a mano, **representan las raíces y costumbres de la étnia wixárika**, reflejan los cuatro elementos de la creación: **tierra, agua, aire y fuego**.

A través de las pinturas de estambre se revelan vidas, misticismo y elementos bases de la cultura, como **el venado azul, el peyote, el águila y el maíz**.

Solicita con **Rogelio Benítez** una cita al teléfono (311) 191 8681 para visitar el **Caligüey** que es el centro ceremonial, y de manera respetuosa solicitar al **Marakame** -chamán- para que te realice una limpia espiritual.

## GASTRONOMÍA

Tienes que probar las quesadillas azules, su color se obtiene por el maíz que utilizan para hacer la tortilla, puedes rellenarlas de los diferentes guisos caseros, la salsa molcajetada, y el riquísimo café de olla, con el toque típico que sólo en este lugar encontrarás.

