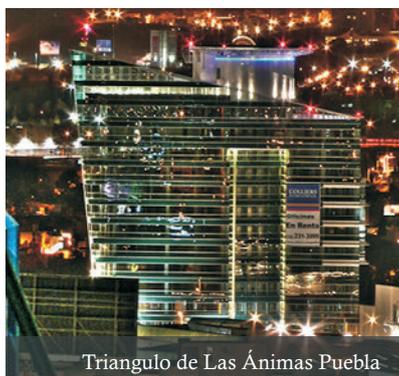
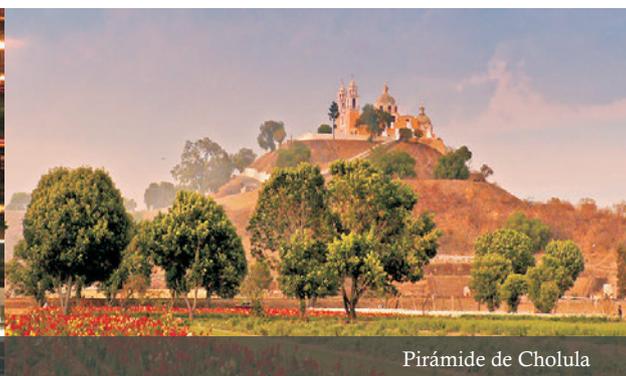


ARQUITECTURA

En Puebla la arquitectura conjuga el pasado y el presente, desde la pirámide de Cholula, considerada la más grande de Mesoamérica, hasta los modernos rascacielos que se erigen en la capital del Estado.



Triangulo de Las Ánimas Puebla



Pirámide de Cholula



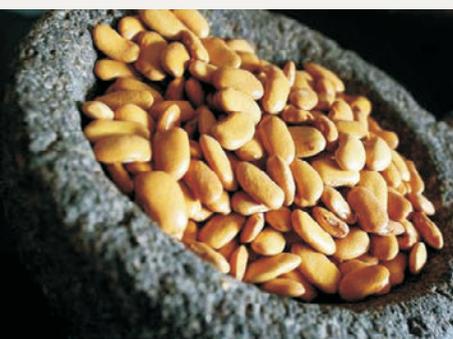
Zona monumental

Su centro histórico ha merecido la distinción de Patrimonio de la Humanidad. En este espacio la cristianización de los nativos indígenas al catolicismo creó numerosas construcciones religiosas. De hecho, la ciudad de Puebla es donde se encuentra una de las mayores concentraciones de edificaciones coloniales, las cuales le valieron para ser denominada como Relicario de América. Por sus diversas edificaciones de estilo barroco y neoclásico, sobresalen construcciones religiosas como templos y conventos. En Cholula solamente se pueden encontrar 45 edificios de este tipo.

Hay que destacar que algunos de los conventos poblanos forman parte del conjunto de monasterios franciscanos que fueron declarados Patrimonio de la Humanidad en 1994. Varias de las estructuras más reconocidas son la catedral de la Capilla del Rosario, que se encuentra dentro del Templo de Santo Domingo; también el viejo Palacio del Ayuntamiento, la Casa de los Muñecos, entre muchos otros.

GASTRONOMIA

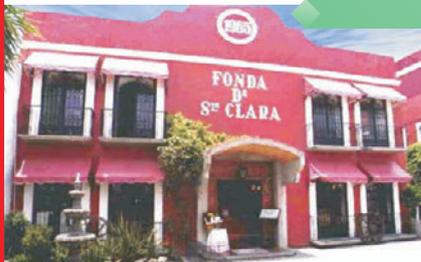
Puebla es el lugar donde, se dice, es posible encontrar la auténtica comida mexicana. El Estado se caracteriza además por tener una gran variedad de platillos. Un abanico culinario de diferentes sazones y colores es lo que caracteriza su gastronomía, cuyos principales platillos están rodeados de curiosas leyendas en relación a su origen.



El maíz, el frijol y el chile son la base de sus platos típicos, y en cada una de sus regiones se han ido añadiendo múltiples ingredientes, según la disponibilidad.

Por ejemplo en algunos lugares se incorporan insectos, cactáceas y frutos tropicales, lo que se traduce en una rica gama de sabores. Hablando de postres, desde tiempos ancestrales ingredientes como frutas, semillas y miel forman parte de dulces y galletas.

Entre los restaurantes a tener en cuenta sobresale la Fonda de Santa Clara, un tradicional espacio reconocido por sus platillos mexicanos y otro tipo de especialidades no tan mexicanas, como las papas a la francesa y el pollo empanizado. Las porciones son grandes. Típico platillo de México, el mole es originario de la ciudad de Puebla y se prepara con muchas especias: chocolate, pipián y otros sabores. En este restaurante lo pueden probar o, también, conocer los chiles en nogada, especialmente en la temporada de otoño.



Entre los restaurantes a tener en cuenta sobresale la Fonda de Santa Clara, un tradicional espacio reconocido por sus platillos mexicanos y otro tipo de especialidades no tan mexicanas, como las papas a la francesa y el pollo empanizado. Las porciones son grandes. Típico platillo de México, el mole es originario de la ciudad de Puebla y se prepara con muchas especias: chocolate, pipián y otros sabores. En este restaurante lo pueden probar o, también, conocer los chiles en nogada, especialmente en la temporada de otoño.

Otros restaurantes reconocidos por sus platos son:

- La conjura
- La guadalupana
- Mi ciudad
- La sacristía de la compañía

Platillos típicos:

Mole poblano a base de chiles, especias, chocolate, canela y nueces.

Chiles en nogada: chiles poblanos rellenos de picadillo de carne de res y frutas, bañados en salsa de nueces de Castilla y queso de cabra, Además, espolvoreados con granos frescos de granada y hojas de perejil.

Chalupas.

Pipián.

-Tamales.

-Cemitas: pan crujiente con ajonjolí y relleno de pollo, jamón, milanesa, carne enchilada o pata de cerdo.

-Médula de res.

-Arroz a la poblana

-Molotes:

-Huaxmole: consistente en carne de res, chile guajillo y guaje

-Mixiote: carne enchilada envuelta en hoja de maguey.

Postres típicos:

-Alegrías: a base de semillas de amaranto

-Camotes.

-Muéganos.

-Mazapanes.

-Jamoncillos de nuez, piñón o pepita.

-Trufas.

-Polvorones.



Mole



Pipián



Tamales



Arroz a la poblana



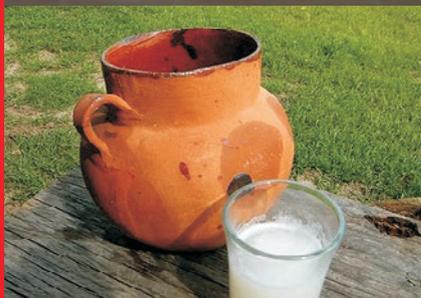
Camotes



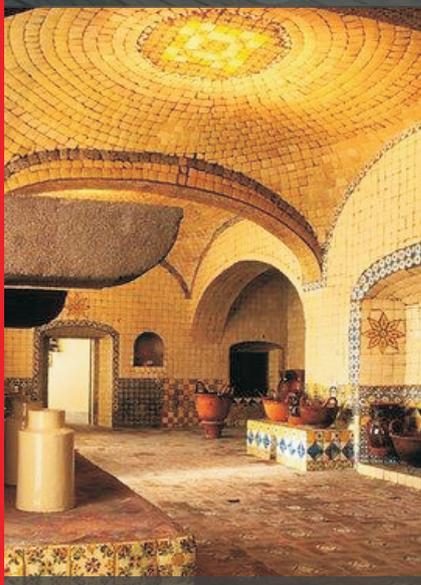
Mazapanes



Yolixpan



Pulque



Museo Santa Rosa

Limones rellenos de coco.

-Dulces de tejocote.

Bebidas típicas:

-Pasita: licor de uva pasa.

-Yolixpan: de hierbas y cítricos

-Pulque: bebida alcohólica a partir del jugo fermentado del maguey.

-Vinos de frutas: como el de maracuyá.

-Yagardiza: agua endulzada de limón o naranja con sidra.

-Zacualpan: a partir de la fermentación y destilación de la caña de azúcar.

-Zotol: derivado del maguey mezcalero llamado "zotolero", curado con frutas.

-Xocoatol: atole de maíz fermentado.

ARTESANIAS

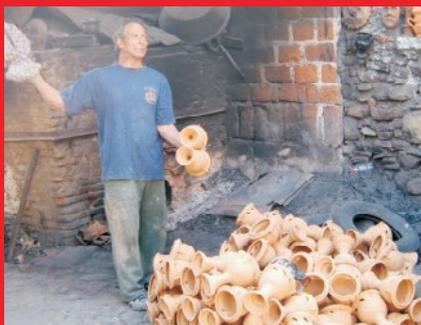
Para conocer la gran variedad de artesanías elaboradas en todo el Estado de Puebla se debe recorrer el Museo Santa Rosa, el cual exhibe piezas representativas clasificadas por región. En el lugar la información es muy completa en cuanto a procedencia, manufactura y utilización de cada muestra. Otro lugar de interés es el Museo Regional de Artesanías.

Muchas de ellas en base a técnicas ancestrales, las manos artesanas de este punto de la república mexicana realizan verdaderas obras de arte. Por ejemplo en el barrio del artista se confeccionan collares, aretes, pulseras y llaveros.

En el caso de la talavera poblana tiene un origen muy interesante, el cual llega hasta fines del siglo XII, cuando los árabes llevaron a España la loza blanca. Se trataba de una antigua cerámica sencilla, cubierta de arcilla blanca y con una aplicación de estaño a manera de barniz. De Mallorca, luego pasó a Italia y finalmente se extendió a toda Europa.

Los investigadores calculan que fue ingresada en México entre 1550 y 1560, y su inclusión corrió por cuenta de los dominicos de la Talavera de la Reina, quienes abrieron los primeros centros loceros en la ciudad de Puebla.

Su época de destacada trascendencia se remonta al siglo XVII, donde los diseños creativos de influencia hispano-morisca con formas geométricas y lencerías en tono azul oscuro y fondo blanco eran el furor. Fue por esa época que se imitaron las piezas chinas que llegaban en el Galeón de Manila, lo que dio como resultado un estilo original. Ya para fines del siglo XVIII e inicios del XIX, el decorado azul se sustituyó por el estilo policromo italiano.



Alfarero del Barrio de la Luz

En la actualidad, y tras diversas influencias, se recrea la antigua Talavera poblana y española, mezclada con art nouveau y motivos indígenas.

Otra cuestión típica de Puebla es su alfarería del Barrio de La Luz, donde destaca su loza café vidriada. También tenemos las alfarerías de Izucar de Matamoros y Acatlán de Osorio, los árboles de la vida en barro policromado y de Cuetzalan, los telares de cintura como huipiles, morrales, blusas y rebozos. Por otra parte llaman poderosamente la atención las cestas de fibras naturales y trabajos en madera como máscaras, curiosidades en miniatura, jaulas y flautas.

Ese relevante también la producción textil, en diferentes municipios del Estado. La misma, vistosa y colorida, se compone con el algodón y la lana convertidos en jorongos, chales, sarapes e indumentaria regional.

Hay que mencionar además lo que ocurren en el Municipio de Tecali de Herrera, donde se trabaja artísticamente el mármol y se elaboran artesanías en ónix. Acatlán, Amozoc, Calpan y San Pablito Pahuatlán tienen también esmerados centros artesanales.