

MERIDA, YUCATAN: LEGGENDE MAYA, PIRAMIDI MILLENARIE, HACIENDAS DI LUSSO, CIBI ANTICHI E LA MIRACOLOSA ERBA 'CHAYA'.

Testo e Foto di Cesare Zucca-

Messico, Penisola dello Yucatan: la storia dei Maya, le imponenti scalinate della piramide di **Chichen Itza** (sulle quali è stato vietato salire) le fin troppo affollate spiagge di **Cancun** e **Cozumel**, il meraviglioso mare di **Playa del Carmen**. Tutto ciò è da anni meta di visitatori da tutto il mondo. io, accanito 'turista-non-turista', ho preferito avventurarmi nell'entroterra e scoprire una città piuttosto al di fuori dell'itinerario di massa.



E' **Merida**: chiamata la 'città bianca' per i candidi abiti *temos* delle donne maya e le sontuose residenze dell'epoca coloniale, ristrutturate mantenendone le caratteristiche architettoniche e diventate affascinanti *relais de charme*, mentre le *haciendas*, un tempo floride fabbriche di *sisal*, ricavato dall'agave locale *henequen*, sono oggi hotels di lusso.



Da Merida si possono fare brevi escursioni per raggiungere piccoli *pueblos* dove sembra che il tempo si sia fermato come **Izamal**, chiamata 'città magica', **Muna** e **Tical**, nel cui mercato si vendono panieri e vasi fatti a mano. Il mare è vicino, in un'ora si arriva alla spiaggia e al parco nazionale **Celestum**, affollato da centinaia di fenicotteri rosa.



Se siete appassionati di storia, vi consiglio una visita orientativa allo splendido **Gran Museo del Mundo Maya** spazio culturale moderno considerato uno dei più importanti dell'America Latina. Ha quattro sale permanenti che espongono oltre 1000 importanti pezzi archeologici della cultura Maya.



Le leggendarie piramidi vi attendono! Dall'insolita **Acanceh** singolarmente situata in mezzo alla piazza, alla possente costruzione nelle zona archeologica di **Uxmal**, alla maestosa piramide di **Ek Balam**, una delle poche dove è ancora permessa la ripida salita.

Importante consiglio tramandato dai Maya: sulle piramidi ricordandovi di scendere rigorosamente a zig zag senza mai guardare mai in basso!



Lo Yucatan è la patria della **chaya**, magica erba conosciuta fin dai tempi dei Maya.

Ricca di calcio, potassio, e vitamina C e, come afferma il **Mexican National Institute of Nutrition**, combatte diabete, calcoli, obesità e acne.



Ottimo diuretico e stimolante della circolazione, controlla il colesterolo, migliora la vista e la memoria, previene tosse e raffreddori. Ricorda il sapore degli spinaci e non va mai mangiata cruda, ma cotta in zuppa, lavorata come crema o frullata come drink freddo.



DOVE MANGIARE

Negli angoli del coloratissimo **Mercado Lucas de Galvez** troverete le donne yucateche intente a preparare le tradizionali *tortillas*, mentre nel cortile di una villa settecentesca, scoprirete **Amaro**, ideale per una cena accompagnata da ottimi musicisti che colorano l'atmosfera con melodie messicane.



Nella Piazza Santa Lucia, che ogni giovedì sera ospita un concerto di *serenata*, **Apoala** serve piatti d'autore ispirati alla cucina di Oaxaca. Lasciatevi sedurre dalle delizie della Chef Sara Arnaud e dal *mezcal*, grappa da centellinare con arancia e sale.



Da kuuk lo Chef Pedro Avila Puerto stupisce con piatti e presentazioni insolite. Avventura gastronomica, cucina innovativa, un percorso creativo dall' imprevedibile palette di sapori e colori.

Un'alternativa alla cucina messicana? **Trotter's** steak-house che serve la miglior carne della città, con una strizzatina d'occhio ai sapori locali.

Sei vegetariano o vegano?

Troverai più di 27 locali, tra cui i miei preferiti: **Avocado vegetarian, Lo Que Hay Café** In Piazza vi aspetta la storica Sorbeteria Colon con l'Irresistibile gelato di chaya, il sorbetto di ananas e melograno. Provare per credere.



DOVE DORMIRE

Caza Azul

Servizio impeccabile. Vi sembrerà di essere ospiti nella villa di una nobildonna messicana, dove la classe sposa le esigenze di un soggiorno 5 stelle. Nel giardino vengono serviti i piatti più raffinati della cucina yucateca e un sensazionale *guacamole* preparato davanti ai vostri occhi.



Hacienda Merida, Hacienda Merida Vip Due esclusive oasi tra il verde. Nelle abitazioni l'arredamento coloniale incontra il design contemporaneo. Chef a disposizione per cenare al bordo della suggestiva piscina.



Coqui Coqui

B&B spa con un'unica abitazione superchic. La classe non è acqua... piuttosto l'aroma delle esclusive essenze firmate Coqui, Massaggi profumati e deliziosi piatti messicani da gustare nel patio.



Manson Merida

Palazzo storico nel centro della città'. Abitazioni principesche, lusso regale. Nel ristorante ho gustato la vera *sopa de lima*, classica zuppa di tacchino



Rosas & Xocolate

Un trionfo di rosa e rose per questo boutique-hotel accogliente, trendy e seducente. Camere design con doccia all'aperto, scavata nella roccia.



Terrazza per un drink e un ottimo ristorante.



Hacienda Temozon

La regina delle *haciendas*. Tra i suoi ospiti i presidenti Clinton e Bush. Piscina hollywoodiana, nella grotta vi attende un massaggio relax a base di unguenti locali.



Hacienda Xcanatun

Elegante e sofisticata, visitata da molti vip, tra cui Shakira e Ricky Martin Qui ci si può sposare con la tradizionale cerimonia maya. Famoso il suo ristorante **Casa De Piedra**



Hacienda San Jose

Meno spettacolare delle altre, più dimessa e senz'altro più tranquilla. Al tramonto, la vasca esterna viene decorata con petali di rosa.



INFO

Visit Merida, Mexico

[English version , please click Next>](#)

Text and Photos by Cesare Zucca- Mexico,
Yucatan Peninsula: the history of the Maya, the imposing stairways of the pyramid of Chichen Itza (on which it was forbidden to climb) the overcrowded beaches of Cancun and Cozumel, the wonderful sea of ☐☐Playa del Carmen.
All this has been a destination for visitors from all over the world for years. I, an avid 'tourist-non-tourist', preferred to venture inland and discover a city rather off the beaten track. It is Merida: called the 'white city' for the white temos dresses of Mayan women and the sumptuous residences of the colonial era, renovated maintaining their architectural characteristics and become fascinating relais de charme, while the haciendas, once flourishing sisal factories, obtained from the local henequen agave, they are now luxury hotels. From Merida you can make short excursions to reach small pueblos where time seems to have stopped such as Izamal, called the 'magic city', Muna and Tical, in whose market baskets and

handmade vases are sold. The sea is close, in an hour you can reach the beach and the Celestun National Park, crowded with hundreds of pink flamingos. If you are passionate about history, I recommend an orientation visit to the splendid Gran Museo del Mundo Maya, a modern cultural space considered one of the most important in Latin America. It has four permanent halls displaying over 1000 important archaeological pieces of the Mayan culture. The legendary pyramids await you! From the unusual Acanceh singularly located in the middle of the square, to the mighty construction in the archaeological area of Uxmal, to the majestic pyramid of Ek Balam, one of the few where steep ascents are still allowed. Important advice handed down by the Maya: on the pyramids remembering to go down strictly in a zig zag without ever looking down! Yucatan is the home of chaya, a magical herb known since the Mayan times. Rich in calcium, potassium, and vitamin C and, as stated by the Mexican National Institute of Nutrition, it fights diabetes, stones, obesity and acne. Excellent diuretic and circulation stimulant, it controls cholesterol, improves vision and memory, prevents coughs and colds. It recalls the flavor of spinach and should never be eaten raw, but cooked in soup, worked as a cream or pureed as a cold drink.

WHERE TO EAT In the corners of the colorful Mercado Lucas de Galvez you will find Yucatecan women intent on preparing traditional tortillas, while in the courtyard of an eighteenth-century villa, you will discover Amaro, ideal for a dinner accompanied by excellent musicians who color the atmosphere with Mexican melodies. In Piazza Santa Lucia, which hosts a serenade concert every Thursday evening, Apoala serves signature dishes inspired by the cuisine of Oaxaca. Let yourself be seduced by the delights of Chef Sara Arnaud and the mezcal, grappa to be sipped with orange and salt. At kuuk Chef Pedro Avila Puerto amazes with unusual dishes and presentations. Gastronomic adventure, innovative cuisine, a creative journey with an unpredictable palette of flavors and colors. An alternative to Mexican cuisine? Trotter's steak-house that serves the best meat in town, with a nod to local

flavors. Are you vegetarian or vegan? You will find more than 27 places, including my favorites: Avocado vegetarian, Lo Que Hay Café In Piazza, the historic Sorbeteria Colon awaits you with the irresistible chaya ice cream, pineapple and pomegranate sorbet. Seeing is believing.

WHERE TO SLEEP Caza Azul Impeccable service. You will feel like you are a guest in the villa of a Mexican noblewoman, where class meets the needs of a 5-star stay. In the garden, the finest dishes of Yucatec cuisine and a sensational guacamole prepared before your eyes are served. Hacienda Merida, Hacienda Merida Vip Two exclusive oases among the green. In homes, colonial furniture meets contemporary design. Chef available to dine by the suggestive swimming pool. Coqui Coqui B&B spa with a single superchic home. Class is not water ... rather the aroma of the exclusive Coqui essences, fragrant massages and delicious Mexican dishes to be enjoyed on the patio. Historic building in the city center. Princely homes, royal luxury. In the restaurant I tasted the real sopa de lima, a classic turkey soup Rosas & Xocolate A triumph of pinks and roses for this cozy, trendy and seductive boutique hotel. Design rooms with outdoor shower, carved into the rock.