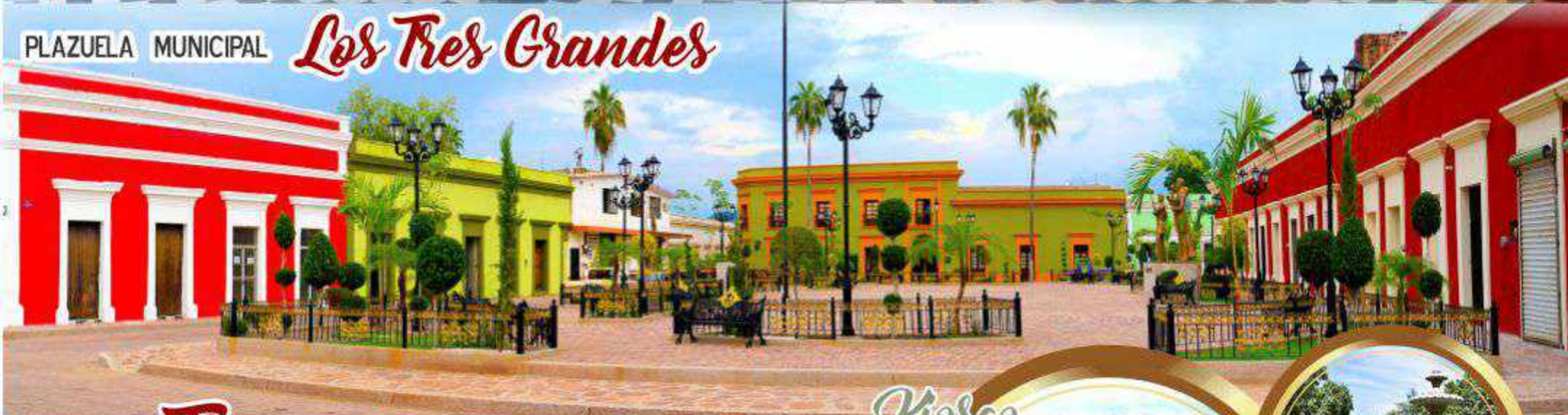
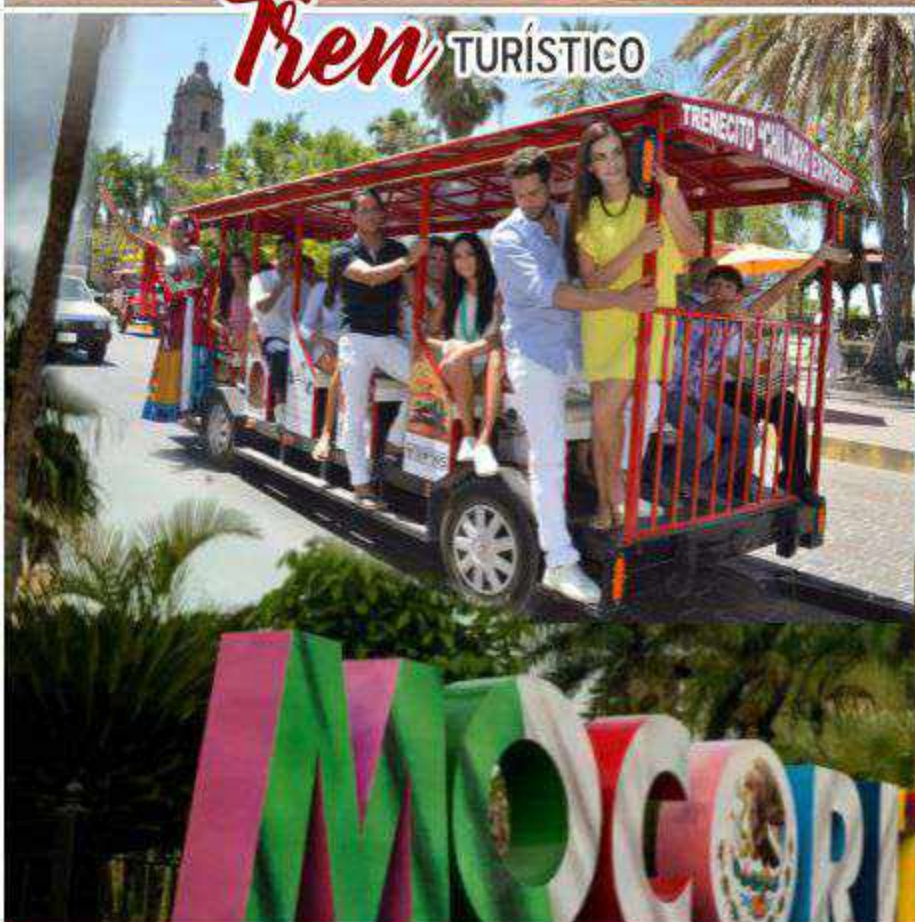




MURAL *Mocorito 400* CASA DE LA CULTURA DR. ENRIQUE GONZALEZ MARTINEZ



PLAZUELA MUNICIPAL *Los Tres Grandes*



Tren TURÍSTICO



Kiosco PLAZUELA MPAL MIGUEL HIDALGO

Hemiciclo RAFAEL BUELINA TENORIO "GRANITO DE ORO"

MURAL MOCORITO

Ateneo Sinaloense

IGLESIA *Purísima Concepción*



PLAZUELA MUNICIPAL MIGUEL HIDALGO



MOCORITO! ¡La historia continúa!
Turismo
 MOCORITO

Vive

su cultura,
 sus tradiciones,
 su gastronomía,
 su música y
 su gente,
 todo esto en...



MOCORITO
 PUEBLO MÁGICO

¡La historia continúa!

Bienvenido

Conocer Mocorito es un verdadero privilegio, lugar con magia, tradición, arquitectura colonial, deliciosa gastronomía y su gente, gente que se entrega abiertamente ante quienes llegan aquí, por eso, haremos un recuento de toda la magia que tiene este pueblo, en el que el tiempo se detiene y la tranquilidad invita al paseante a venir, hacerlo suyo y disfrutar sus tardes. Mocorito, con más de cuatrocientos años de historia oficial, es un pueblo de tradición prehispánica reconocida por los testimonios arqueológicos que en él se encuentran.

SEMBLANZA HISTÓRICA DE MOCORITO

Los orígenes de Mocorito se encuentran en una misión jesuita fundada a principios del siglo XVII, en la región noroeste del estado, en el valle del Río Évora.

Su nombre deriva de un vocablo cahita, que puede traducirse como "Lugar de Muertos" un término paradójico para un lugar lleno de vida, Magia y Romanticismo

Los mitos, leyendas, historias fantásticas son parte de la cultura de un pueblo. En Mocorito se cuentan de generación en generación historias de almas en pena y de animales que se vuelven hombres o viceversa.

Entre los antiguos callejones no es difícil imaginar la veracidad de estas leyendas, soñando con damas de blanco que caminan sin tocar el suelo o doncellas que mueren de amor esperando la llegada de su amante, así este es un pueblo romántico por tradición.

En el Municipio existen viejas casonas y construcciones que tienen un significado especial en su historia. Entre las más importantes se tiene a la Iglesia de Mocorito antecedida por una capilla de adobe levantada por los españoles. Esta capilla fue destruida para iniciar la construcción de un templo más sólido con el trabajo de los indios y se terminó hasta el siglo XVII. Por eso tiene una mezcla de estilos: La parte central de la fachada es de cantera rústica y el resto del frente incluyendo la torre es de ladrillo. Dentro del templo se encuentran 14 grabados que datan del Siglo XVI, representando el vía crucis, obras con una antigüedad de más de 400 años.



DEBES TENER EN CUENTA QUE EN

Mocorito



Que el clima es húmedo y caluroso con temperaturas de hasta 43°. Se dice que solo tenemos tres estaciones: verano, otoño e invierno y este último dura solo 3 meses. Un suéter ligero es suficiente para calmar cualquier frío.



No estamos enojados, así hablamos, golpeado. Todos estamos en la mejor disposición de que tu estancia en nuestro pueblo mágico sea placentero.



Podrás cenar los mejores tacos, antojitos mexicanos y suhís de la región del Évora en cualquiera de los restaurants que te ofrece nuestro pueblo mágico.



Los fines de semana podrás sentir la naturaleza y frescura de la alameda y su parque recreativo, pasear en el tren turístico, a caballo, moto o simplemente caminar, disfrutando nuestra arquitectura colonial.



Hospedarte en nuestros hoteles y disfruta los fines de semana de un sport bar y night club bar.



Gozar de nuestra rica y sabrosa gastronomía: chorizo, chilorio, machaca, quesos, asaderas, palomas (en temporada) y así como de comida cantonesa.



Todos los viernes en la plazuela Municipal se llevan a cabo los tradicionales **Viernes de Plaza**, donde hay música en vivo, juegos de lotería, venta de artesanías, dulces típicos, nieves, productos de cacahuete, antojitos mexicanos, repostería tradicional de Mocorito y partidos de voleibol.



Gastronomía

NO PUEDES IRTE SIN PROBAR...

CHILORIO

El chilorio es un platillo originario del estado de Sinaloa, se elabora a base de carne de cerdo desmenuzada, que se condimenta con chile pasilla, ajo, comino, orégano y sal.



MACHACA

La Machaca es Carne de Res, salada, secada al sol, típica del norte del país, puede ser gruesa o fina como pelusa. La machaca de calidad se elabora con lomo de res y no debe presentar nervios o pedazos grandes de grasa.



CHORIZO

Hacer el chorizo no es laborioso pero tiene sus detalles, es carne de cerdo que se llama 80/20, porque tiene un 80 por ciento de carne y 20 por ciento de grasa. El chorizo debe llevar grasa, no debe de ser pura carne porque el chorizo sale reseco.



JAMONCILLO

El jamoncillo es un dulce tradicional de Sinaloa, Sonora y el Estado de México, está hecho a base de leche y azúcar. Su apariencia es café claro y puede estar mezclado con nuez picada o decorado con trozos de nuez. El jamoncillo original es de leche.



QUESOS

El queso es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada de vaca. La leche es inducida a cuajarse usando una combinación de cuajo (o algún sustituto) y acidificación.



PEPITORIA

Elaborada de manera artesanal, como ingrediente principal es el cacahuete combinado con miel de caña en diferentes presentaciones.

