RIO LAGARTOS LAS COLORADAS

LA RUTA DEL FLAMINGO

EKINOX
TOURS

LAS COLORADAS

Las Coloradas es un pequeño puerto pesquero de Yucatán conocido por sus famosos "lagos rosas". Estos cuerpos de agua no son naturales sino plantas productoras de sal; Las Coloradas produce anualmente 750,000 toneladas de sal que a su vez son distribuidos a diferentes plantas procesadoras obteniendo más de 50 productos de todos los tipos de sal.

El peculiar color rosa se debe a la alta salinidad del agua y la presencia de microorganismos llamados *halobacterias* o *halófilos*. Estas bacterias cuentan con membranas color rosa/rojizo que pigmentan el agua y se activan con la luz solar, mientras más fuertes sean los rayos de sol mayor será la intensidad del color en el agua.

Al ver un paisaje como este, es normal pensar en entrar al agua y nadar, sin embargo **esta prohibido**, recordemos que aquí se produce sal para consumo humano y entrar en las pozas implicaría alterar toda la cadena de extracción. Además, la alta concentración de sal en el agua forma cristales punzocortantes y puede causar quemaduras en la piel. Puedes admirar y tomar todas las fotos que quieras desde las zonas permitidas.

RÍO LAGARTOS

Extensión territorial: 60,347 hectáreas
Hogar de más de 900 especies de fauna entre mamíferos, anfibios, reptiles, peces y aves. Sus aguas son la intersección donde convergen las aguas del Golfo del México y del Mar Caribe.

RÍA LAGARTOS

Este parque natural ha sido declarado como Área Natural Protegida Mexicana, Reserva de la Biósfera, Zona de Refugio Faunístico, santuario de la tortuga carey y la tortuga blanca, además de ser el primer humedal mexicano inscrito en la Lista de Humedales de Importancia Internacional. Es un lugar de suma importancia gracias a su riqueza de especies vegetales y animales poco comunes.

Uno de los fenómenos naturales que se pueden apreciar en este lugar es el anillamiento del flamenco; Este proceso consiste en marcar a los ejemplares jóvenes antes de abandonar la colonia en la que nacieron, de esta manera podrán rastrearlos el resto de sus vidas, ayudando a la investigación en pro de su conservación en México y en el mundo.

El origen del nombre de este lugar según se relata en *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* de Bernal Díaz del Castillo, surgió durante un viaje de exploración. A medida que avanzaban por la zona, encontraron una gran cantidad de cocodrilos por lo que lo nombraron "Ría de los lagartos".

COCODRILO DE PANTANO

Los cocodrilos que habitan en la reserva de Río Lagartos son el cocodrilo de río *(Crocodylus acutus)* y el cocodrilo de pantano *(Crocodylus moreletii), a*mbas especies se encuentran en la categoría de protección especial ya que son elementos clave dentro del ecosistema.

FLAMENCOS

OTRAS ESPECIES

LORO YUCATECO

GARZA BLANCA

COCODRILO DE RÍO

OSO HORMIGUERO MEXICANO

BAÑO MAYA

Otra de las maravillas de Río Lagartos es su increíble spa natural al aire libre, su suave arena blanca te dará un tratamiento digno de los mejores spas del mundo. Pero eso no es todo, después de exfoliarte tendrás la oportunidad de remover la arcilla mientras nadas en una playa virgen de aguas cristalinas.

La arena es como un exfoliante con una alta concentración natural de azufre, que puede limpiar la piel de impurezas y elimina células muertas. También contiene minerales que ayudan al cuidado de la piel, sales que disuelven impurezas y toxinas, y algas que se cree, ayudan a la protección de los daños que pueda causar el medio ambiente y la contaminación a la piel.

Los antiguos mayas cubrían sus cuerpos con esta misma arcilla para protegerse del sol y las picaduras de insectos, se dice que también lo hacían en algunos rituales y peleas.

GASTRONOMÍA

Al ser un puerto, una de las actividades primarias de Río Lagartos es la pesca, por lo que podrás encontrar en sus restaurantes y mercados platillos con mariscos frescos y la pesca del día. Algunos de los platillos más comunes son pescado frito, ceviche (pescado, camarón, pulpo y/o caracol), tostadas, pescadillas y empanadas de mariscos.

También se pueden encontrar elementos de la gastronomía yucateca siendo el principal el maíz. Los condimentos y especias más usados son la pepita de calabaza, orégano, cebolla morada, naranja agria, chile dulce, lima, tomate, achiote, chile xkatik y chile habanero. Dentro de los platillos más representativos de la cocina yucateca encontramos el frijol con puerco, queso relleno, sopa de lima, salbutes, panuchos, papadzules y cochinita.

SOPA DE LIMA

SALBUTES

PESCADO FRITO

CEVICHE

EKINOX

TOURS

Gracias por elegir México para vivir momentos inolvidables con tu familia y amigos.

Estamos felices de haberte acompañado en tu viaje y esperamos haya sido tan placentero como lo fue para nosotros.

Si te gustó nuestro servicio ayudanos compartiendo tu experiencia.

Tripadvisor

Gracias