KAAN LUUM SCENOTES



03

Kaan Luum: natura pura e un cenote nascosto a pochi minuti da Tulum.



05

Goditi le acque cristalline e sacre del Cenote Mariposa.



Addentrati in questo
bellissimo cenote a forma di
caverna e scopri le sue acque
cristalline nascoste tra la
natura.



Indice

- 03 Kaan Luum
- 05 Cenote Mariposa
- 07 Cenote Chen-ha
- 09 Gastronomia
- 14 Ringraziamenti





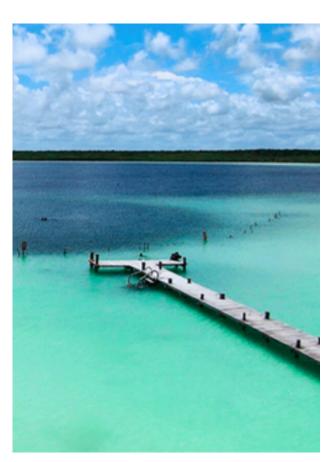


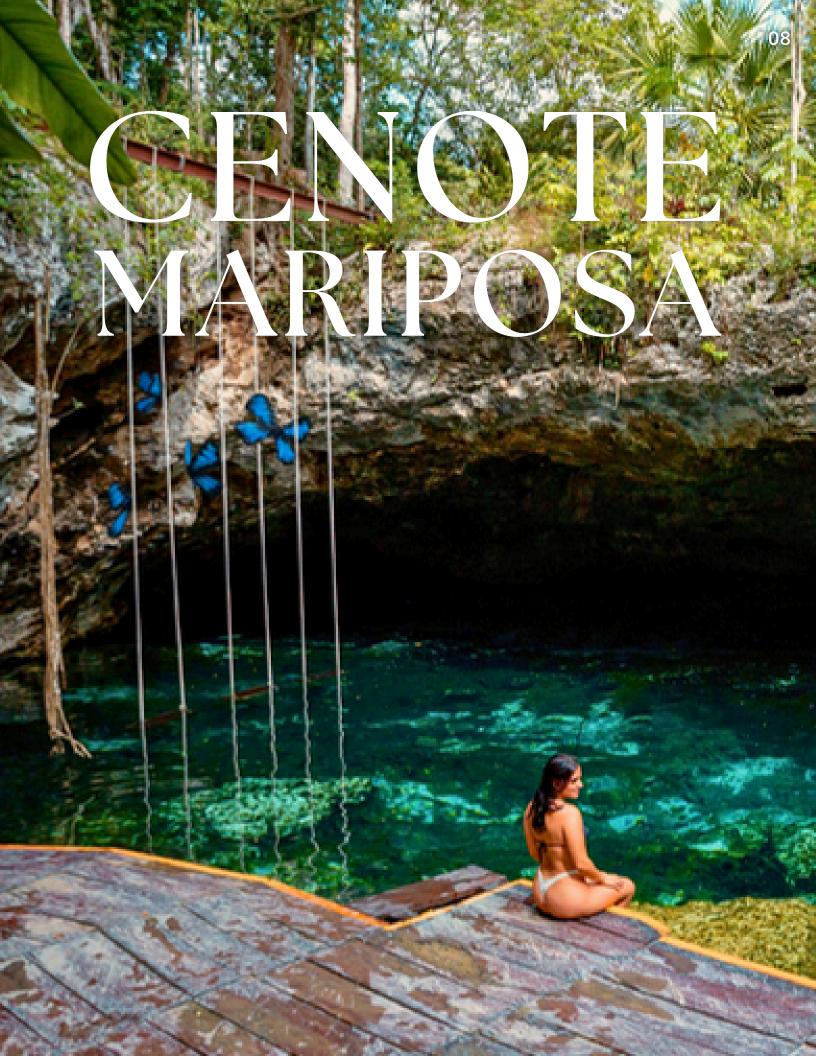


Kaan Luum è una laguna situata a soli 15 minuti a sud di Tulum, nel cuore della giungla maya. La sua principale attrazione è un cenote centrale che raggiunge fino a 85 metri di profondità, circondato da acque turchesi e poco profonde, creando un contrasto di colori impressionante. Questo cenote è ideale per i subacquei esperti. La laguna dispone di un molo, zone d'ombra e servizi di base, ed è perfetta per chi cerca un'esperienza naturale e rilassante lontano dalle zone più turistiche.

Curiosità:

Anche se sembra una semplice laguna, Kaan Luum è in realtà un enorme cenote aperto, e il suo nome in lingua maya significa "terra gialla", in riferimento alle tonalità del terreno che circondano le sue acque.







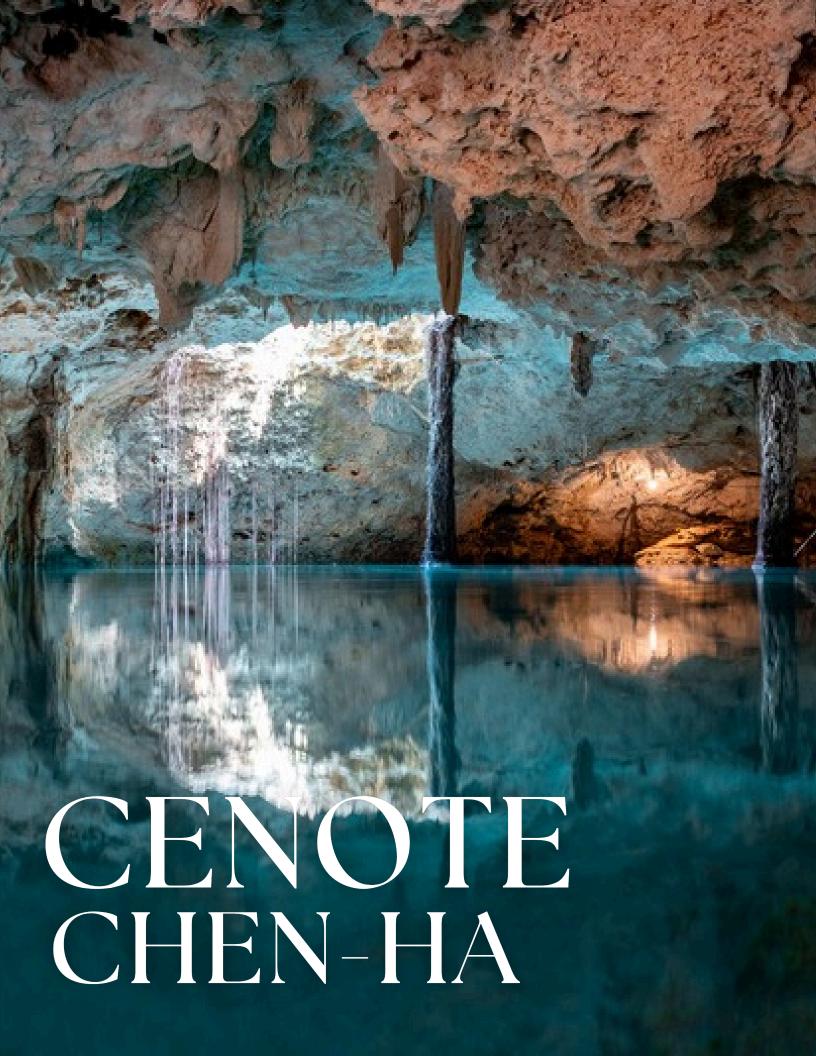
Per la cultura maya, i cenote erano luoghi sacri, non solo perché rappresentavano la loro principale fonte d'acqua, ma anche perché li consideravano portali verso l'oltretomba. Questi corpi d'acqua sono ancora oggi spazi mistici e ricchi di storia.

Il Cenote Mariposa è un cenote semiaperto la cui volta si è in gran parte crollata, anche se conserva ancora una sezione coperta a mo' di caverna. La sua profondità varia tra 30 cm e 6 metri, a causa delle formazioni rocciose sul fondo. Per motivi di sicurezza, è obbligatorio l'uso del giubbotto salvagente.

In questo cenote vivono gli uccelli toh, noti anche come "uccelli orologio". Questi volatili, che nidificano nei cenote o nelle loro vicinanze, hanno una coda particolare con due piume turchesi che muovono da un lato all'altro. È anche possibile osservare pipistrelli nella zona coperta, così come libellule e vari tipi di pesci.

Oltre a nuotare e osservare la flora e la fauna, puoi divertirti con le altalene intorno al cenote o rilassarti nelle amache all'ombra degli alberi, ascoltando il canto degli uccelli.

Ricorda di farti una doccia prima di entrare nel cenote per eliminare creme e oli corporei, contribuendo così a proteggere la purezza dell'acqua.





Esistono diversi tipi di cenote e, oltre a nuotare nel cenote semiaperto, potrai anche fare esperienza di nuotare in un cenote tipo caverna; entrambi i cenote sono collegati da un fiume sotterraneo la cui entrata può essere osservata sotto l'acqua in questo cenote.

Il cenote ChenHa è ancora quasi completamente chiuso, con solo una piccola apertura che lascia entrare la luce naturale e illumina le sue acque cristalline, oltre all'ingresso del cenote.

Il soffitto della caverna è pieno di stalattiti, formate dai minerali che si separano dall'acqua mentre filtra attraverso la pietra calcarea. Secondo gli esperti, si stima che ci vogliano tra i 4.000 e i 5.000 anni per formare solo 2,5 cm di stalattite, per questo motivo è importante evitare di toccarle per poterle preservare. La profondità di questo cenote varia da 2 a 6 metri ed è anche possibile osservare formazioni di stalagmiti sul pavimento della caverna.







Sin dai tempi preispanici, il mais e il peperoncino sono stati la base della cucina messicana. La loro grande versatilità ha permesso la creazione di un'ampia varietà di piatti e tecniche culinarie nelle diverse regioni del paese.

La cucina preispanica si è evoluta adattandosi ai nuovi ingredienti, tecniche e utensili introdotti durante la conquista, dando origine alla cucina tradizionale messicana che conosciamo oggi.

Di seguito alcuni piatti popolari che puoi provare in questa attività:





TACOS AL PASTOR I PIÙ RICHIESTI IN MESSICO!

I tacos al pastor nacquero quando gli immigrati siriani e libanesi arrivati in Messico cercarono di ricreare il loro shawarma, sostituendo l'agnello con il maiale. Inoltre, incorporarono una miscela di peperoncini e pasta di achiote nella marinatura, che conferì loro il caratteristico colore rosso.

ZUPPA DI TORTILLA

Conosciuta anche come "sopa azteca", questa zuppa è preparata con pomodoro, peperoncini, aglio e cipolla, con strisce di tortilla di mais fritte. Viene servita accompagnata da avocado, fette di peperoncino, panna acida e formaggio. Questo piatto ha origine nello stato di Tlaxcala, il cui nome significa "luogo dove abbondano le tortillas" o "terra del mais".

Oltre a questi due piatti, potrai gustare piatti tipici della gastronomia messicana come la cochinita pibil, i tacos dorados, la tinga di pollo e il lomo in prugna.









VUOI CONSERVARE UN RICORDO INDIMENTICABILE DEL TUO PASSAGGIO QUI?

Esplora i nostri incantevoli souvenir ispirati alla cultura maya che ti garantiscono di portare con te un pezzetto di questo paradiso! **DESIGN ESCLUSIVI SULLA TUA MAGLIETTA!** Chiedi per la tua taglia **25**USD 15 USD

CAP





ALUX

Gli Aluxes sono i guardiani della giungla maya che mantengono l'equilibrio tra l'essere umano e la natura. Si costruiscono piccole case come offerte per quadagnare il loro favore e protezione, anche se questo non sempre evita che compiano

scherzi se i loro domini sacri non vengono rispettati.

KUKULKÁN

Kukulkán, il serpente piumato, è il dio dei cieli e dei quattro elementi, e una delle divinità più importanti del pantheon maya. Come creatore della vita insieme a Tepeu, collega il mondo terreno con quello celeste. Nella cultura maya, il serpente simboleggia la vita, la saggezza e la fertilità, e la sua capacità di cambiare pelle lo rende un emblema di rinnovamento e rinascita.





MA'AX

La scimmia, conosciuta come Ma'ax nella lingua maya, era legata alla creazione artistica, alla danza, all'armonia e alla bellezza. Inoltre, era la protettrice degli artigiani, specialmente degli scultori e degli scribi, che la consideravano la loro patrona.

IXCHEL

Ixchel, dea della luna, è una delle divinità più importanti per i maya grazie ai poteri conferitile da questo astro. Tra i suoi domini ci sono il controllo dei cicli lunari, i raccolti, la fertilità e l'acqua.



SALE ARTIGIANALE

Il sale artigianale delle coste dello Yucatán è un prodotto unico che unisce tradizione, qualità e bellezza naturale, rendendolo un vero tesoro della regione.



Il sale artigianale si distingue per varie caratteristiche uniche. Il suo tono rosa è visivamente sorprendente, risultato dell'alta concentrazione di minerali nelle acque locali.

Prodotto con metodi artigianali tramandati di generazione in generazione, questo sale viene raccolto con cura e dedizione.

La sua purezza e il sapore distintivo, senza additivi né sostanze chimiche, lo rendono una scelta apprezzata da chef e appassionati di cucina.



Grazie per aver scelto il Messico per vivere momenti indimenticabili con la tua famiglia e i tuoi amici.

Siamo felici di averti accompagnato nel tuo viaggio e speriamo che sia stato piacevole per te quanto lo è stato per noi.

Grazie

Abbiamo un regalo per te!



Scansiona il codice QR.

Se ti è piaciuto il nostro servizio, aiutaci

condividendo la tua esperienza.









