

pueden descender en rappel o volar sobre ellas en una tirolesa. Las Grutas de Acocomoca están un poco más retiradas, pero valen la pena. Con casco y linterna se exploran las entrañas de la tierra, donde hay salones con formaciones rocosas.

En el pueblo, se debe entrar a la Parroquia de Nuestra Señora de Asunción, construida en el Siglo XVI, con una atractiva arquitectura y una interesante colección de arte barroco. En el centro también se puede visitar el museo Los Tres Juanes, en honor a los generales que encabezaron la lucha contra la intervención francesa, donde hay un acervo que incluye las banderas del ejército de oriente, y objetos pertenecientes a los soldados que participaron en las batallas de 1862 y que correspondían a los municipios de Tetela de Ocampo, Xochiapulco y Cuautempan.

Al igual que las Grutas de Carrerageo, que se encuentran a una hora de camino por terracería rumbo a Zacapoaxtla, las Grutas de Nanahuatzingo se localizan a 15 minutos de camino por carretera y pedazos de tierra en Cuapacingo, y las Grutas de Tempextla se encuentra a hora y media por tierra de Puente Seco.

## MÁS ATRACCIONES

Otro imperdible es contemplar el amanecer desde El Zotolo, un cerro con casi tres mil metros de altura, desde el cual se admira el Pico de Orizaba y algunos pueblos de Veracruz.

Los viajeros pueden llevarse un buen recuerdo de este municipio poblano, artesanías elaboradas en telares de cintura, en los cuales se manufacturan cobijas y cotorinas de lana. Así mismo se encuentra una gran variedad de talleres de forja donde se elaboran herraduras, azadones, picos y talachos; se teje la palma, se trabaja el carrizo y se producen cucharas de madera y mangos para herramientas romanas para pesar.



**Mirador Tatzalan.** Foto: Puebla.travel



**Aconco de Tetela de Ocampo.** Foto: Puebla.travel



**Cabañas del hotel Campo Real.** Foto: Ony Karlsson

Para consentir el paladar, es obligatorio probar algunos de los platillos más tradicionales, como el tesmole (semejante al mole de olla), las gorditas del alberjón y el pan de queso, aunados a un menú que también incluye la salsa serrana con huevo y la salsa de chile serrano; mole poblano, escamoles, tlatloyos, quesadillas, chalupas y “mariquitas”.

Entre la variedad de dulces están los higos y calabaza cristalizados, marquezote, jamoncillo, galletas, pol-

vorones y macarrón, y se puede beber vino de huiquiño, manzana, mora, ciruela, durazno, naranja, capulín, nuez y “Juan Francisco”.

Uno de los mayores atractivos de este pueblo del centro del país, es que se puede llegar desde la capital en menos de dos horas, y los turistas encuentran una oferta hotelera que incluye las Cabañas Campo Real, donde la noche cuesta 250 pesos por persona. ❖

*Redacción S.N.*