

INSTITUTO NAYARITA DE CULTURA FÍSICA Y DEPORTE



Información Relevante del Estado

La palabra Nayarit proviene del Cora, que es el etnónimo con el que se nombran a sí mismos Nayarit significa: "Hijo de Dios que está en el cielo y en el Sol".

Nayarit fue uno de los últimos territorios admitidos como Estado de la federación mexicana, lo cual ocurrió el 1 de enero de 1917. Por Decreto el 13 de marzo de 1837 surge el Departamento de Tepic, de conformidad con el Artículo 8 de las Bases y Leyes Constitucionales de la República Mexicana de 23 de octubre de 1835; el cual contaba con una superficie de 1.868 leguas cuadradas y su población era de 62.620 habitantes. Se dividía en 2 Ayuntamientos: Tepic y Ahuacatlán.

En 1838 el Departamento de Tepic contaba con una población de 67.180 habitantes. Anteriormente se le conocía como el 7º Cantón de Jalisco, nombre que retomó el 18 de septiembre de 1846 una vez que el estado de Jalisco se integró al Pacto Federal, constituyéndose en 5 departamentos: Acaponeta, Ahuacatlán, Sentispac (hoy en día Santiago Ixcuintla), Compostela y Tepic.

En el año de 1858 el 7º Cantón de Jalisco registró una población de 74.538 habitantes. Miguel Miramon decretó la creación del Territorio de Tepic el 24 de diciembre de 1859. Poco después el departamento de Nayarit contaba con 97.000 habitantes y se dividió en 6 distritos: Tepic, Ahuacatlán, Compostela, Acaponeta, Santiago y San Luis. Restaurado el Federalismo, pasó a ser el Distrito Militar de Tepic, el cual se erigió por Decreto del 7 de agosto de 1867 emitido por el Presidente Benito Juárez García; se constituía en 11 Ayuntamientos: Ahuacatlán, Jala, Villa de Ixtlán, Compostela, San Pedro Lagunillas, Santiago Ixcuintla, Acaponeta, Tepic, Tuxpan, San Blas y Xalisco.

En el año de 1877 el Distrito Militar de Tepic tenía una población de 95.000 habitantes, registrándose así un decremento poblacional ocasionado sin lugar a dudas por los constantes disturbios de la época. Posteriormente, el 18 de diciembre de 1884, se elevó al rango de territorio federal de Tepic con el nombre de Tepic. Tepic es la ciudad más grande y la capital del estado, la cual está conurbada con el Municipio de Xalisco. Le siguen en importancia el área conurbada de Bahía de Banderas, Tuxpan, Ixtlán del Río, Acaponeta, Santiago Ixcuintla, Compostela, Tecuala, Estación Ruiz, Villa Hidalgo y Las Varas.

TURISMO



GASTRONOMIA

Nayarit es productor de coco, maíz, trigo y frijol y el primero en el país en la producción de tabaco; plátano (se encuentran 14 variedades de este producto); mango (los famosos petacones se producen en esta región); y caña de azúcar. Uno de los ejemplos que citamos para explicar la bondad de sus tierras, son las increíbles mazorcas de 70 centímetros de largo que se producen en Jala, localidad cercana a la capital del estado.

Por otra parte, en sus mares se pescan tiburón, cazón, róbalo, pargo, camarón y ostión. Ello configura su gastronomía, en la que los ostiones y camarones tienen un papel destacado. Se elaboran exquisitos sopes y enchiladas de ostión, tamales de camarón, pescado sarandeado, que es una de las deliciosas especialidades de la región, así como el Tlaxtihuilli o caldillo de camarón y la famosa lisa tatemada en leña de mangle.

Pescado Sarandeado: Es el platillo más típico del estado y su origen proviene de la Isla de Mexcaltitán. Este manjar náhuatl se prepara con preferencia con el pescado “pargo” por sus propias características de tener poca grasa en su piel, que es lo que hace que no se reseque la carne al exponerla al calor. El pescado se ahuma, con leña de mangle sobre el tendido de varillas de palma, se prepara previamente con una salsa de limón, salsa de soya; chile. Se sirve en platoncitos adornado con rodajas de cebolla, jitomate y pepino, acompañadas de tortillas recién hechas, tostadas y una salsa especial (de la casa) ¡único!

Ceviche de pescado: El pez sierra, crudo se raspa hasta sacar toda la carne, la carne se pone en un platón y se le agrega limón para que se cocine la carne, se pica y/o raya zanahoria, cebolla y se agrega al pescado, se deja reposar unos momentos mientras se cocina el pescado con el limón. Se sirven con jitomate y pepino picado y con salsa huichol.

GASTRONOMIA

Tamales de camarón: Existen dos variedades de camarón fresco y seco, los primeros se preparan siguiendo la manera tradicional: masa, manteca y royal, y los camarones frescos con todos y cabeza constituyen el relleno, los segundos se preparan agregando a la masa básica una mezcla de chilacate molido y camarón seco en polvo, ambos son una delicia.

Cocada: Exquisito coco rayado con una mezcla de diversas frutas, como piña, fresa o limón.

Coyules: Fruto que se prepara con almíbar de piloncillo y canela. Es muy típico encontrarlas en las “tienditas” de las escuelas. Una vez que se ha consumido la mielecita que se adhiere al coco, el coyul se quiebra para extraer su almendra que también es comestible.

Arrayán cubierto: El arrayán es una frutilla silvestre que abunda en la región. Se prepara una pasta de la fruta, se cubre con azúcar y se deja secar al sol.

Tejuino: Bebida de maíz fermentado.

Licor de nanche: La frutilla se pone a macerar en alcohol y azúcar. También se prepara en agua fresca.

Tepache de piña: la cáscara de la piña se pone a macerar en agua con azúcar hasta que fermente. Se sirve bien frío.

GASTRONOMIA



VOLEIBOL DE PLAYA

Instalación:

Ciudad de los Deportes, Tepic, Nayarit

Dirección:

**Rey Nayar y Ceiba,
Antiguo Aeropuerto**

FECHA DEL EVENTO:

Del 14 al 17 de abril de 2016.



BALONCESTO

Instalación deportiva:

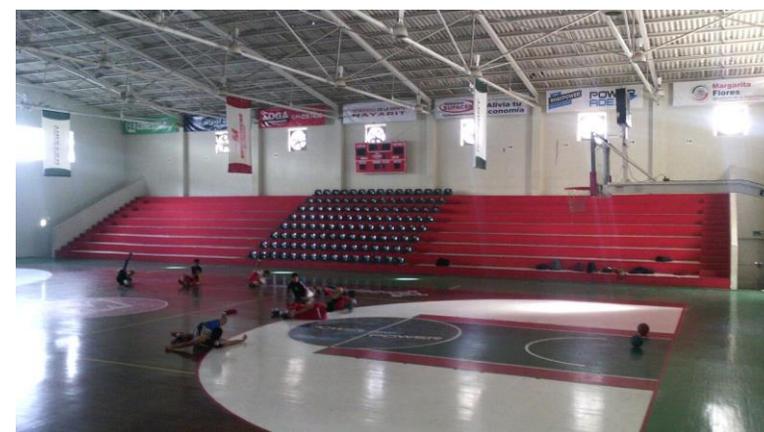
Gimnasio Estatal Niños Héroes.

Dirección:

**Paseo de la Loma S/N. Parque La Loma
Fraccionamiento La Loma**

Fecha del evento:

Del 21 al 24 de abril de 2016.



FUTBOL ASOCIACION

Instalación deportiva:

Unidad Deportiva AFEN

Dirección:

**Topacio #1010, esquina con cuarzo,
Poblado la Cantera, Tepic, Nayarit**

Fecha del evento:

Del 21 al 24 de abril de 2016.



BEISBOL

Instalación deportiva:

Estadio de Béisbol de la Universidad Autónoma de Nayarit

Dirección:

Universidad Autónoma de Nayarit

Fecha del evento:

Del 21 al 24 de abril de 2016.

