



*Breads
of the
Creative Cities*

Mérida

La Tradición del Pan de Maíz en Mérida y Yucatán: Un Viaje por los Sabores Ancestrales



visit
mérida.mx



 **MÉRIDA**
Estado de Yucatán
Designated
Creative City
of the UNESCO in 2019


unesco
Division of
the Creative Cities Network

Índice

Breads of the Creative Cities - Mérida	2
Elena Vales Panadería	3
Escargot Panadería Artesanal	4
Kiiwajj.....	4
Kool Kaab	5
Luciernagas Y Cosmonautas	6
Pancho Maíz	6
Placer Y Delirio	7
Productos Ecológicos Vida Vida	7
Soco	8
Descubre los custodios de la tradición del maíz	9
Objetivos de Desarrollo Sostenible	10

Reconocimientos

- Editor:** Creative Knowledge Foundation (<https://creativeknowledge.foundation/>)
- Concepción del proyecto:** Creative Knowledge Foundation
- Proyecto grafico:** Koor srl Benefit Corporation (<https://sb.koor.it/en/home/>)
- Diseño:** Koor srl Benefit Corporation
- Textos:** editados por la Municipalidad de Mérida y Koor srl Benefit Corporation
- Revisión de texto:** Municipalidad de Mérida





El proyecto

Breads of the Creative Cities es un proyecto de la Creative Knowledge Foundation en asociación con la Ciudad de la Gastronomía de Tucson.

El proyecto amplía la definición de "**pan**" para incluir cualquier alimento básico local que utilice una harina local y desempeñe un papel culturalmente **significativo en el patrimonio de una comunidad**.

En colaboración con la Ciudad de Mérida, la Creative Knowledge Foundation ha decidido desarrollar un subproyecto dedicado a la región de Yucatán y centrarse en el uso del maíz, un elemento fundamental de la comunidad.

Haga clic en el código QR para
descubrir a todos los participantes



Elena Vales Panadería

En la cálida península de Yucatán, donde predomina el maíz y sin producción de trigo, desde 1865 floreció el pan elaborado con harina de trigo por una mujer, Elena Vales de Castillo. Las Vales aprendió a hacer pan de algunos miembros de la Orden Benedictina. En Tizimín abren una panadería que, en un asedio de los indios mayas cristianizados, la casa fue sitiada y tomada. Llegan a Mérida y la familia Vales comienza a vender sus panes entre familiares y amigos en las venta nas de su casa. Elena Vales se casó con un próspero comerciante y con su apoyo nació "Pan Elena Vales". Con el paso de los años, nuevas generaciones de la familia se hicieron cargo del negocio. Pan Elena Vales da un nuevo empujón con el ánimo y domicilio del nieto del fundador, Ingeniero Pedro Ángel Castillo Castellanos a sus 83 años, reabre sus puertas después de más de un año de pandemia de coronavirus con un profundo proceso de remodelación, con nueva imagen, establece la panadería a los más altos estándares internacionales y con espacios para poder degustar nuestros panes, sándwiches, postres, galletas, cafés y tés.



Calle 64 número 466 por 55 y 53, Centro, 97000 Mérida



Escargot Panadería Artesanal

Escargot Panadería Francesa es una panadería artesanal francesa dedicada a la elaboración de pan gourmet desde 2010. El negocio nace de la idea de fusionar dos culturas panaderas: la francesa y la mexicana.

Antonio Trujillo aprendió a crear pan francés gracias a su socio Nico, en San Cristóbal de Las Casas hace unos diez años. En su panadería se ofrece tanto pan mexicano como francés, fusionando sabores y técnicas de elaboración de ambas culturas. Además, se abastecen de productores locales. El nombre "Escargot" se debe a la forma del pan, que tiene la forma de un caracol.

Después de 10 años, Escargot se ha adaptado a los gustos culinarios de la región y por supuesto ha integrado a sus recetas los ingredientes que son del gusto de los paladares de sus clientes.

Cuentan con tres sucursales en Mérida: Itzimná, Santa Lucía y Santiago.



C. 53 504, Parque Santa Lucia, Centro, 97000 Mérida



Kiiwajj



Cooperativa comunitaria conformada por 12 mujeres mayas de la subcomisaría de Dzoyaxché, dedicada a la nixtamalización y elaboración de tortillas a mano, específicamente para panuchos. Con esta actividad ellas ayudan a la economía de sus familias. Desde que Maria Ofelia inició esta iniciativa, más mujeres se unieron, mejorando así su posición social y obteniendo ganancias económicas. A diario producen alrededor de 120 paquetes de auténticas tortillas de maíz local, molido y procesado a mano debido a los frecuentes cortes de energía en la comunidad. Las tortillas de Kiiwajj son esenciales en la alimentación diaria, se inflan en el comal y deleitan a quienes las prueban. A través del programa Círculo 47, el Ayuntamiento de Mérida busca brindar mejores oportunidades a los productores locales, promoviendo conexiones con mercados justos y fomentando sus cultivos y productos. Esto contribuirá a mejorar la economía de las familias, especialmente en el sector rural. Kiiwajj, como parte de este programa, se encarga de proveer las tortillas, siendo una de las 47 cooperativas que abastecen a la ciudad.



Comisaría de Dzoyaxché, Mérida

Kool Kaab

Traspatio Maya es una marca que representa una red de productores rurales de la península de Yucatán, quienes responsablemente producen, cosechan y comercializan diferentes productos como frutas, verduras, sal, miel y maíz nativo del sistema milpa el cual es distribuido a través del molino de Kool Kaab.

El molino de traspatio Maya, fundado por la organización 'Haciendas del Mundo Maya', promueve el consumo del maíz criollo de Yucatán y es uno de los proyectos más populares de la zona. En su antojería, Kool Kaab, ofrecen tortillas de maíz criollo y otros derivados. El proyecto se enfoca en conservar semillas nativas y apoyar a las familias productoras, generando ingresos sostenibles y promoviendo la milpa tradicional Maya. Este esfuerzo busca impulsar el desarrollo económico del estado y mantener precios justos para sus productores. Kool Kaab se ha convertido en un espacio favorito para conocer en Mérida.



C. 60 417, Parque Santa Ana, Centro, 97000 Mérida,



Luciérnagas y Cosmonautas

Luciérnagas y Cosmonautas es un pequeño restaurante ubicado al norte del parque La Plancha, creado por Abril Batún y Natalia Sánchez. Ofrece una cocina slow food que trabaja con ingredientes locales, principalmente maíz criollo. El restaurante cuenta con una decoración minimalista y acogedora, con música suave y solo tres mesas en el comedor. El menú es muy creativo y cada platillo es preparado con un toque especial por Abril y Natalia. El proyecto del restaurante es guiado por las convicciones de la pareja, quienes buscan financiar otros proyectos artísticos con las ganancias del restaurante.



Calle 48 Entre 55 Y 57 Centro., Mérida 97180

Pancho Maíz



Pancho Maíz es un restaurante creole que busca reactivar la producción de antiguas variedades de maíz típicas de la península de Yucatán. Se definen como "antojería" y "nixtamalería" y fusionan diferentes tradiciones gastronómicas mexicanas. Su objetivo principal es ayudar a los productores locales y educar a las personas sobre el consumo de maíz criollo. Iniciaron hace 5 años y viajan por los pueblos en busca de variedades locales ya que hay una falta de suministro directo. Han logrado establecer acuerdos con los productores para adquirir maíz criollo sin productos químicos. La tarea de educar a las personas sobre los nuevos sabores no fue fácil al principio debido a la falta de familiaridad con el maíz local. Uno de los logros más importantes de Pancho Maíz es la reintroducción del maíz Palomero, una de las variedades más antiguas de la región.



C. 59 437a, Parque de la Mejorada, Centro, 97000 Mérida

Placer y Delirio

Placer & Delirio es una Panadería y Chocolatería Yucateca con sede en Casa Caterwood, en Mérida, Yucatán. Cuenta con una gran variedad de repostería y panadería, en donde se puede resaltar uno de los panes más pedidos: El delicioso pan de ramón, elaborado exclusivamente con harina de semilla de ramón, un árbol que proviene y se esparce por todo el continente americano y el cuál es muy popular en el estado.

Su especialidad es el chocolate, el cual elaboran de forma artesanal con cacao proveniente de Chiapas y Tabasco y que se puede encontrar en distintas formas: Bebidas a base de agua o leche, crocantes con frutos secos, tabillas para realizar las bebidas en casa y barras para comer con variedad de sabores, destacando la barra de chocolate con habanero y sal de mar, una explosión de sabores que se recomienda probar.



C. 59 572, entre 72 Y 74, Parque Santiago, Centro, 97000 Mérida

Productos Ecológicos Vida Vida



Es una cooperativa constituida legalmente por cinco personas desde 2011 en Oxkutzcab, Yucatán. La familia Medina García lleva más de 50 años produciendo con calidad orgánica y sustentable, transmitiendo su filosofía de enseñanza y forma de vida a sus hijos, amigos y vecinos. En 2006, se certificaron como orgánicos bajo el auspicio de uno de sus principales compradores. En 2013, decidieron obtener por su cuenta la certificación orgánica y amparan procesamiento, empaque, comercialización y exportación. Actualmente, son una cooperativa líder en su comunidad y un ejemplo de trabajo en equipo, promoviendo el consumo responsable y ecológico junto con el colectivo Raíces Verdes. Fabrican artesanalmente la harina que se utiliza para la preparación del pan de ramón.



Calle 42 x 43 N° 87 Colonia Santoyo, 97880 Oxkutzcab

Soco

Soco es una panadería artesanal de Mérida, Yucatán, fundada en abril de 2018 por Andrés Preve.

En Soco, la calidad y la elaboración artesanal son fundamentales para ofrecer productos horneados que satisfagan el paladar de los clientes.

Además de panes de masa madre, Soco ofrece desayunos y por la noche se convierte en un lugar de tapas, pizzas y focaccias.

Andrés Preve, el fundador de Soco, considera la panadería como una expresión creativa y un viaje de resolución de problemas que requiere habilidades y fortaleza. En Soco, cada producto se hace desde cero todos los días, utilizando métodos tradicionales y ingredientes de calidad.

La filosofía de Soco es que solo sirven lo que están orgullosos de llevar a su propia mesa familiar.



Calle 51 492 C, Parque Santa Lucia, Centro, 97000 Mérida



Describe los custodios de la tradición del maíz



- Elena Vales Panadería
- Escargot Panadería Artesanal
- Kiiwajj
- Kool Kaab
- Luciérnagas y Cosmonautas
- Pancho Maíz
- Placer y Delirio
- Productos Ecológicos Vida Vida
- Soco

Haga clic en el código QR para descubrir el itinerario





OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todas y todos.

Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible, y fomentar la innovación.

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.

Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES





El proyecto Breads of the Creative Cities – Mérida, quiere valorar los custodios de la tradición del maíz de la región de Yucatán. ¡Únete a nosotros en este emocionante proyecto! ¡Serás promovido a través de itinerarios y redes sociales, y contarás con el respaldo de la ciudad de Mérida y de la Creative Knowledge Foundation en cada paso del camino!

Panaderos, molineros y agricultores podrán participar en el proyecto de forma gratuita, preparando su perfil y rellenando el formulario correspondiente a través de la Creative Knowledge Platform.

PARTICIPAR EN EL PROYECTO ES SENCILLO



Acceder
al sitio



Regístrate
ingresando tus datos



Configura
tu perfil



Confirma la
información



Recibe un correo
electrónico de confirmación

Haga clic en el código QR para participar en el proyecto



¡Síguenos en los
canales sociales!



@breadsofthecreativecities



Socio tecnológico

