

Año 14 / Agosto 2022 / Núm 139



Dir. José Luis Preciado  
[www.ruraltv.com.mx](http://www.ruraltv.com.mx)

# RURAL

# MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



## SALSA LA CHICHÍ

Para cualquier mal, Chocolate Real



Juntos transformemos  
**Yucatán**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**AFY**  
AGENCIA FISCAL Y ADMINISTRATIVA DEL ESTADO



# ¡YA TOCA REEMPLACAR!

<https://reemplacamiento.yucatan.gob.mx/>



NUEVAS  
**CALESAS  
ELÉCTRICAS**  
EN MÉRIDA



En el Ayuntamiento de Mérida nos preocupamos por consolidar un turismo sustentable en beneficio de nuestra ciudad. Impulsamos las nuevas calesas eléctricas, una nueva alternativa de movilidad.

**UBÍCALAS EN LOS SIGUIENTES PUNTOS:**

- ◆ Casa de Montejo (63 por 62 y 64 Col. Centro)
- ◆ Paseo de Montejo (Av. Colón a un lado del módulo de información)



# ► Carta Editorial

## Las aguas vuelven a su cauce

Las aguas están volviendo a su cauce. Este 2022 el ambiente se respira diferente: más libre, más conciliador, más prometedor. En definitiva la espera rindió frutos; la Feria Tunich regresó con mayor fuerza que en sus ediciones pasadas, para enaltecer el trabajo artesanal que se produce en la península.

Durante 10 días de algarabía y color más de 150 expositores se dieron cita para hacer gala de su talento, a través de un amplio catálogo de artesanías y productos regionales.

Mientras tanto, en Muna, se vivió la gran fiesta patronal en honor a su venerada, la Virgen de la Asunción. El municipio se vistió con sus mejores ropas tradicionales para festejar un año más de fe y esperanza; este año en definitiva es uno en donde hay mucho que celebrar y agradecer.

Seguramente en lo que queda de este, saldrán nuevas razones para seguir agradeciendo. En Rural MX damos gracias a los artesanos y productores por continuar resguardando oficios ancestrales que nos identifican como yucatecos.

A todos ellos, nuestro eterno reconocimiento. Esperemos que el 2022 siga así de reluciente.

#UnCampoParaInvertir



*José Luis Preciado B.  
Director General de Rural MX  
joseluispreciadob@yahoo.com.mx*

## Directorio

### Director General

José Luis Preciado Barreto

### Finanzas

Silvia Zavala Arce

### Gerente Comercial

Jorge Alanís Zamorano

### Editora

Ana Laura Preciado

### Relaciones Públicas

Cristian Manzanero Sarabia

### Arte y Diseño Editorial

Carlos M. del Castillo Tello

### Redes Sociales

Melissa I. Juárez

### Colaboradores

Francisco F. Gamboa Fierro

Alberto Banuet



Portada Agosto  
Fotografías: Jorge Alanís

Facebook: Rural MX

Twitter: @Rural\_MX

Instagram: @rural\_mx

Web: www.ruraltv.com.mx

Email: revistaruralmx@gmail.com

Oficinas: (999) 924-74-04

Ventas/Publicidad: alanisyucatan\_rural@hotmail.com  
Cel. 9992 314824

Rural MX, 1450858 número de registro certificado ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Distribuidor Govea Producciones S.A. de C.V. Calle 50 Núm. 424-A por 43 y 45 Centro, Mérida, Yucatán, México, C.P. 97000.



## ► Contenido

- 6.- Feria Artesanal Tunich Internacional 2022
- 10.- Salsa La Chichí  
*Te cuento por qué*
- 14.- Muna, el pretexto ideal para escapar de la ciudad
- 16.- Para cualquier mal, Chocolate Real
- 20.- Ya'axche  
*Punto de encuentro entre la tradición, la gente y el sabor*
- 22.- AVICER  
*Más de 30 años como empresa líder en la venta de equipo agropecuario*
- 24.- Gobierno Estatal anuncia proyectos en Santa Elena
- 26.- Secreto a voces



# Feria Artesanal TUNICH INTERNACIONAL

Por Ana Laura Preciado



**E**ste 2022 es el año de las nuevas oportunidades. La Feria Artesanal Tunich Internacional abrió sus puertas desde el 29 de julio hasta el 7 de agosto, para exhibir la creatividad e ingenio de más de 150 expositores provenientes de Dzityá, varios municipios del estado de Yucatán, así como de otras partes de México tales como Guanajuato, Puebla y Oaxaca; además de la presencia de Corea y El Líbano.

Emocionados por el regreso de Tunich en su tan esperado formato presencial, Rural MX realizó un recorrido de punta a punta para contemplar el arte en sus variadas expresiones.

Piedra, madera, barro, henequén, filigrana, sansevieria y palma fueron algunas de las materias primas que tuvieron mayor presencia a lo largo del evento. Éstas son aprovechadas para la elaboración de diferentes tipos de artesanías, las cuales ostentan la magnífica labor realizada por las artesanas y artesanos que participaron en el evento.

De igual manera, en el derrotero de Tunich, encontramos distintos productos de origen natural,

principalmente miel de abejas melipona y apis en sus diferentes presentaciones, huevos de traspatio orgánicos, flores comestibles, frituras vegetales bajas en grasa, entre otras.

En general, y a diferencia de años pasados, la edición 2022 de la Feria Artesanal Tunich brilló por la amplia oferta de productos, atractivos y eventos que atrajeron la atención del público de todas las edades.

Comenzando con la alegre feria infantil, con algunas atracciones mecánicas para el disfrute de los más osados, los clásicos juegos en donde uno ponía a prueba su destreza y buen ojo –¡la fila para las canicas parecía interminable!–; pasando por el fastuoso escenario decorado con alegorías relacionadas al oficio artesanal; y culminando con sinuosos pasillos rebosantes de piezas artesanales inmortalizadas en piedra, madera, cuerno, etcétera; o de prendas bordadas en punto de cruz u otras técnicas tradicionales.

Aprovechamos nuestro paso por la feria para saludar a viejos –y no tan viejos– amigos que se hallaban ahí vendiendo sus productos; igualmente, nos acercamos a conocer la propuesta artesanal de in-



La Feria Artesanal Tunich Internacional 2022 cerró con éxito. Miles de personas acudieron a lo largo de 10 días al evento artesanal más grande del sureste, para conocer y disfrutar del arte vivo que se respira en Yucatán.

Así, Tunich resurgió como un recordatorio para seguir promoviendo y consumiendo el trabajo artesanal de los pueblos de Yucatán.

Consumir local debe ser un acto ininterrumpido, atemporal; es una forma de apoyar constantemente el trabajo de artesanos y productores, y es también la mejor manera de asegurar la preservación del bagaje de técnicas y oficios artesanales de la región, por muchos años más.

contables mentes creativas que se dieron cita en esta edición 2022 de Tunich.

Nos detuvimos en muchos locales, tantos como nos fue posible, para admirar el diseño de los vestidos e hipiles; degustar salsas caseras picantes, especialmente de chile habanero combinado con algún otro ingrediente que jamás nos hubiésemos imaginado; platicar con amantes de la cerámica, una maestra del vidrio, algunos expertos del teñido de fibras naturales, y cuantiosos artistas más.



(Fotografías: Ana Laura Preciado | Jorge Alanis)



**Energía de alto impacto**

Tel. 999 941 0444 / [agroinvic@gmail.com](mailto:agroinvic@gmail.com)

**Agroinvic**  
SOLUCIONES DE FERTILIZACIÓN

**TODO LO NECESARIO PARA LA PRODUCCIÓN CON MÉTODOS ORGÁNICOS**

Oriente (999) 163 8791 (999) 351 8060	Suc. Tizimín (986) 863 4543	Sur de Yucatán y Q. Roo (999) 163 8793	Campeche (981) 105 0897
---	--------------------------------	--	----------------------------





# TEMPORADA CICLONES TROPICALES

**DEL 1 DE JUNIO AL 30 DE NOVIEMBRE**  
**¡PONTE ATENTO!**



**¿YA SABES QUÉ HACER**  
**ANTE LA CERCANÍA DE UN CICLÓN TROPICAL?**

## ANTES

- LIMPIA FRECUENTEMENTE** techos y desagües, retira hojas y basura.
- REVISAR EL ESTADO** de puertas, ventanas y techos.
- RETIRA CUALQUIER RIESGO** ramos secos, antenas no desuso y cacharros.
- PLANIFICA QUEDARTE EN CASA** si es un lugar seguro o ir a un refugio temporal.
- TEN A LA MANO** una radio, lámpara, baterías de reserva y botiquín de primeros auxilios.
- GUARDA TUS DOCUMENTOS** importantes en bolsas de plástico.
- TEN A LA MANO** material y herramientas para reforzar la casa.
- ALMACENA** una provisión de alimentos básicos no perecederos y agua para al menos 4 días.
- UBICA TU REFUGIO** más cercano.

## DURANTE

- CONSERVA LA CALMA**.
- INFÓRMATE** y atende las indicaciones que sean emitidas para las zonas de riesgo.
- PERMANECE RESGUARDADO** en un lugar seguro.
- MANTÉN DESCONECTADOS** gas, luz y agua.
- RESGUARDA** a tus animales, lejos de la intemperie.
- USA EL TELÉFONO** solo para emergencias.

## DESPUÉS

- PERMANECE EN RESGUARDO** hasta que las autoridades lo indiquen.
- CUIDA TUS ALIMENTOS** revisa su caducidad, hiérve el agua y desecha lo descongelado por falta de electricidad.
- EVITA LOS ACCIDENTES** no camines en charcos.
- MANTÉN DESCONECTADOS** aparatos eléctricos.
- NO TOQUE CABLES** de energía caídos.
- MANTÉN CERRADAS** las llaves de gas y agua.
- TRABAJA EN EQUIPO** para reparar daños, desalojar agua estancada y cubrir con calor animales muertos para prevenir plagas y epidemias.

**SI EL OJO DEL HURACÁN PASA POR TU ZONA, DEBES SEGUIR RESGUARDADO**

YA QUE HABRÁ UN REPENTINO PERÍODO DE BUEN TIEMPO PERO DESPUÉS DE SU PASO CONTINUARÁN LOS FUERTES VIENTOS Y LUBIAS.

**MUY IMPORTANTE**

Ubica tu refugio más cercano identificándolo con este letrero:



PROTECCIÓN CIVIL DE YUCATÁN  
(999) 944 3632 y (999) 944 2470  
SIN COSTO:  
800 719 8633





# SALSA LA CHIC

*Te cuento por qué*





# HÍ



Por Jorge Alanis Zamorano

Cercano a Motul encontramos a Muxupip (“pan enterrado” en maya), municipio tranquilo en donde su gente trabajadora te recibe bien y gustosa. Ahí, me encontré con Jorge Adrián Aké y con Daniel Araujo Domínguez, ellos cuentan con una historia que debe interesarnos.

En tiempos donde las ganas van bajando y los rumbos no son claros, ellos muestran una cara alentadora para pisar el acelerador y poner en marcha la creatividad, pero eso sí, debe encararse a la suerte sin miedo.

Se trata de poder utilizar el conocimiento de las abuelas, quienes pusieron a nuestra disposición lo que saben hacer. Ahí, cada quien despertará el interés y pondrá en práctica lo que escucha, lo que aprendió, para aprovecharlo a su entero favor; ellos, con una idea clara de hacer negocio buscaron alternativas y, en la búsqueda de poder hacerse de un ingreso, llegaron a la idea exacta: una salsa como las que hacen las abuelas.

Sí, aquel sabor que detona en el paladar y realza toda comida que se atraviesa a su paso. El asunto aquí, no es solo la mezcla molida de

chile habanero y otros ingredientes como cebolla y ajo; tiene un toque, eso que la vuelve una salsa inmortal, que hace recordar buenos tiempos, que hace desear “más de eso” en los tacos y tortas, en el desayuno, en el guisado, en la charla antes de comenzar la comida fuerte, con totopos, frijol y salsa... esa salsa picosita, de buen color, de la abuela, ¡sí, exactamente esa salsa!

Daniel y Jorge se dan a la tarea de preguntar dónde estaba el tesoro escondido en la receta. *¿Por qué no nos queda como debe quedar?*, se preguntaron en más de un ensayo. Hasta que una abuelita les dijo cómo se debe hacer, el pase mágico, el movimiento, el lugar, los tiempos exactos de cada proceso... ¡Es una salsa artesanal!

Se dieron cuenta que la sazón de la vieja escuela tiene su chiste. Hacer las cosas bien hechas, con el corazón, con gusto, con ganas de que se coman y repitan lo que se sirve, con ganas de convocar a los presentes y continúen la reunión llenando el estómago con placer. Así es como las chichís (abuelas) controlaban a la familia: por el estómago, pero siempre comenzando por el paladar...



Así pues, al entender esto, Jorge y Daniel se sentaron con una chichí para aprender a elaborar la salsa que ellos querían lograr. Fui testigo de su elaboración, también conocí y aprendí la sazón, cuyo secreto está en buenas manos, pues solo me atreveré a utilizar la receta para mis propios tacos.

Hoy día, sus salsas han cruzado más allá de Muxupip; ahí comenzaron teniendo una gran aceptación, ninguna queja, que por el contrario, les solicitaban más salsas. Sin imaginarlo, sus productos están revoloteando en paladares de varias partes del país, incluyendo Mérida, Quintana Roo, Campeche y la Ciudad de México.

Sin conservadores, advierten a sus clientes consumirla lo antes posible, sin embargo, parece que no hay necesidad del señalamiento ya que pronto les están realizando más pedidos. El mercado existe, todos comemos tacos y éstos llevan

salsa, además de las tortas, la sopa, a casi todo se la ponemos salsa... el asunto está en: ¿de cuál le añades a tus tacos?

Ellos siguieron su corazonada, un sueño, una idea; como en todo, el comienzo fue sumamente difícil, pero no claudicaron. Hubo muchos días donde tuvieron que deshacerse de productos por falta de clientes, pero hoy, les faltan salsas y envases para hacer llegar los pedidos.

Por mi parte, hice la prueba de fuego en un delicioso desayuno que la hermosa señora Gloria María Aké Noh (madre de Jorge) me hizo el favor de compartir, y en donde la salsa de habanero "La Chichí" demostró no de qué está hecha, sino cómo está hecha...

Y amigos míos, lo único que me queda decir es que ¡DEBEN PROBARLA! 🌮



Porque el campo tiene voz y nosotros la hacemos escuchar

Martes y Jueves  
de 6:00 a 7:00 de la noche



FACEBOOK LIVE  
[Radio Yucatán FM.com.mx](https://www.facebook.com/RadioYucatanFM)



EN DIRECTO EN  
[www.radioyucatanfm.com.mx](http://www.radioyucatanfm.com.mx)





**BOSQUES Y**  
**SELVAS**  
**DE LA PENÍNSULA**

KILÓMETRO 5.5 CARRETERA MÉRIDA-MOTUL,  
CONKAL, YUCATÁN. CP. 97345

Cel. 9991 934193  
Eduardo Diaz Cámara

**RANCHO "GARRIDO"**  
**CRIADOR DE BRAHMAN**  
**Y SUIZO EUROPEO**

Grupo  
Ganadero  
**Garys**



**Informes:**

Cel: 9992 42 24 72 / Cel: 9999 10 0661

Calle 71 #370 x 30 y 32, Col. Roble Agrícola, Mérida Yuc.

DISTRIBUCIONES  
**AVICER**  
S. DE R.L. DE C.V.

**\*Precios a mayoreo\***



**Productos Porcícolas y Avícolas**

- Lámparas Infrarrojas - Cortinas - Huacales - Bebederos
- Comederos - Tinacos - Ventiladores - Mallas Pajareras
- Cajas de Plástico - Tarimas de Plástico



Tel. (999) 9191112 al 14 - ventas@avicer.com - avicer.com

Calle 19 No. 370 Amp. Cd. Industrial Km. 8 Carr. Mérida-Umán, Umán, Yucatán.



Por Jorge Alanis Zamorano

La localidad de Muna no se encuentra lejos. En realidad, se llega muy rápido y puede resultar en un fin de semana que te saque de lo cotidiano, donde descubrirás, aprenderás y, encima, ¡comerás de maravilla!

El pretexto para nosotros fue su fiesta patrona, y con José Luis Martín Pisté, del Departamento de Turismo, quien nos extendió la cordial invitación, pudimos conocer más al respecto.

Junto con su equipo de trabajo, José Luis nos explicó a qué respondió el festejo, además de darnos un recorrido en los puestos de artesanos locales e invitados del municipio hermano de Ticul. Por supuesto, antes de comenzar la jornada, no pudimos resistirnos a un desayuno en el mercado, donde uno disfruta de un ambiente en constante movimiento, ya que la gente que vende sus productos los presenta con tanto orgullo que resulta imposible resistirse.

# Muna

es el pretexto  
para escapar  
de la ciudad  
y el estrés

Por Jorge Alanis Zamorano





La Virgen de la Asunción es la patrona de la gran parroquia que se presenta imponente en el centro de Muna. Es ella quien convoca a todos los feligreses, quienes, con devoción y respeto, agradecen y solicitan sus milagros.

Jonathan Alejandro Varguez Dzib nos puso en contexto y señaló que son un municipio con muchísima historia y atractivos; respecto a la parroquia, nos platicó que se construyó en el año 1621 según se muestra en el interior de la misma y, posteriormente, fue ampliada para dar paso a un santuario, claustro y las crujías.

Se sabe que anteriormente dicho lote estaba ocupado por un convento y tenía un amplio terreno donde, incluso, contaban con huertas. Existen también dos capillas dedicadas a la Soledad y al Santísimo; con el paso del tiempo, se edificaron el atrio y el templo con su sacristía.

Es impresionante pararse frente a la parroquia, pues su monumental estructura impresiona a los visitantes. Una vez que te encuentras dentro, su inmensidad te envuelve para luego reunirte con la imagen de la Virgen de la Asunción, sin dejar atrás a los guardianes: santos y arcángeles que se ubican a los costados, esperando favorecer a los fieles. Es un

buen lugar para los amantes de la fotografía y para los creyentes.

El festejo inicia el 13 de agosto y representa la fiesta más fuerte y significativa para los habitantes de Muna y devotos de otros municipios. Los gremios llegan enfilados, entrando al recinto para agradecer y pedirle favores a la Virgen de la Asunción; ellos, en grupos de diferentes tamaños, con cánticos y cohetones, avisan a su patrona que han llegado.

Tanto en Muna como en otros municipios tienen artesanos, quienes con gran dedicación logran piezas inmejorables, presentándolas a los curiosos para su venta. Durante la caminata por el parque principal, platicamos con varios de ellos que, aprovechando el flujo de visitantes por las festividades, vendían sus piezas.

No dejes pasar la oportunidad de llegar a nuestros municipios, preguntando por lo mejor que tienen. Conócelos y entérate de ellos, al final, sabemos que eso nos identifica y arraiga como parte de una nación... que te pregunten sobre tu estado y que sepas pronunciar todo lo que significa Yucatán, en cada municipio, en cada rincón de lo que somos nosotros. 🇵🇷





# PARA CUALQUIER MAL, CHOCOLATE REAL

## Especial Rural MX

La riqueza patrimonial de México es una cualidad que jamás deja de sorprendernos. La abundante fauna y flora nativa es la responsable de ofrecernos alimentos deliciosos, naturales y de origen 100% mexicano.

Tal es el caso del cacao, vaina originaria de México cuyo fruto sirvió como moneda de cambio para antiguas culturas precolombinas. Fue también una de las bebidas predilectas para los olmecas (los primeros en cultivar cacao), aztecas y mayas; así como un brebaje utilizado a modo de ofrenda en ciertas ceremonias.

Con la llegada de los españoles, el cacao fue llevado hasta nuevos rincones del planeta. Inéditas adaptaciones y presentaciones deleitaron el paladar del mundo entero, pero el sabor original del fruto echó raíces en México, su patria.

Chocolatera Real de Falconi rinde tributo a la esencia, sabor y perfume real del cacao. Yrene Falconi de Real platica que, desde su llegada a la ciudad de Mérida en 1994, sabían exactamente lo que tenían que hacer. Y es que, la idea de fundar una chocolatería nace a partir de la convivencia con sus abuelos, en su natal Tabasco, o también conocida como la tierra del cacao.







Rico en nutrientes, minerales y antioxidantes, el cacao se ha transformado en un alimento indispensable para el ser humano: *El chocolate a partir del cacao orgánico es fundamental para una alimentación sana, además de ser una herencia familiar muy profunda*, explica Yrene, dueña de la chocolatera.

En Chocolatera Real de Falconi se prepara chocolate 100% artesanal, con el sabor auténtico del cacao y de la tierra, sin conservadores ni pesticidas. La familia se encarga de secar el grano hasta descascarillarlo, siguiendo un proceso completamente manual y amigable con el medio ambiente.

Es un hecho que, cuando el chocolate es de excelente calidad, no es necesaria la intervención de ningún tipo de conservante.

#### **El cacao en su sinfín de presentaciones**

Del cacao orgánico se elabora una selección de productos derivados de la semilla, así, Chocolatera Real de Falconi ofrece una amplia variedad de tabletas de chocolate artesanal con almendra, canela, acaramelado, amargo, entre otros. Asimismo, promueven el cacao en sus diferentes presentaciones: mole, granola, pozol con cacao, pasta de cacao, y los nips, que es cacao horneado, descascarado y filtrado, listo para ser molido y con ello obtener tu propia pasta.



### Alimento para el alma... ¡y para veganos!

La cultura del cacao llegó para quedarse, pues este superalimento es el complemento ideal para cualquier tipo de dieta, inclusive la vegana. En Chocolatería Real de Falconi buscan satisfacer las necesidades alimenticias de cualquier nicho de mercado, es por ello que sus productos son 100% veganos y orgánicos. Con ellos podrás encontrar avena con cacao, perfecta para el desayuno; el mole granulado libre de sodio y grasa, con frutas deshidratadas y chiles secos; granola con miel orgánica, elaborada a base de amaranto y enriquecida con nips de cacao; o la cascarilla de cacao, fuente natural de magnesio y una buena alternativa de la cocoa, ya que no pasa por procesos industrializados.

Simultáneamente, en Yucatán se siguen realizando ceremonias mayas; el chocolate continúa siendo alimento para el cuerpo y espíritu. Ante esto, Yrene añade: *La gente cuenta con nosotros para consumir cacao puro. Nuestra tradición es emanar de la tierra.*

En Chocolatería Real de Falconi saben que es preciso: *“regresar a la raíz de todo”.*

### El cacao auténtico vive en “La casita de chocolate”

Llamado así porque todo el lugar huele a chocolate, es donde podrás encontrar estas delicias del cacao. El espacio está ubicado en la salida a Cancún, sobre la Calle 61 #341 Francisco Villa Oriente, Kanasín.

Puedes encontrarlos también en la página web: <http://www.realdefalconi.com/>, o en Facebook. Para atención personalizada, entregas a domicilio y pedidos directos, puedes comunicarte al 9992 17 70 87, o visitar la casita y gozar del aroma a chocolate que flota en el aire.

Sabemos que el chocolate encaja todos los días, a todas horas y en todo momento: ¿Cansado?, ¿con mal de amores?, ¿quizás triste?, ¿hay algo para celebrar?, la respuesta es siempre la misma: ten un chocolate a la mano.

Visita Chocolatería Real de Falconi, ¡dale gusto al paladar y a tu estado de ánimo! 🍫



# La PASIÓN de mi TIERRA

LICOR DE AGAVE

SABOR QUE  
APASIONA

GUILLERMO ÁVILA: 999 639 1740



**ALIMENTOS FOGYSA**  
Y MEDICAMENTOS  
*(vuelve a lograr superabundancia)*  
Sapotehualco - Kanasin - Sucilá  
Candelaria - Chetumal - Tizimin

☎ 919 00 22 / 919 00 23 / 📞 9992 77 3118

✉ [Ventas@fogysa.com.mx](mailto:Ventas@fogysa.com.mx)

📍 Calle 71 # 370 x 30 y 32  
Col. El Roble Agrícola, Mérida, Yuc. C.P. 97255

[fogysa.com.mx](http://fogysa.com.mx)

BOVINO, OVINO, PORCINO  
AVES Y EQUINOS





# YA'AXCHE:

Punto de encuentro entre la tradición, la gente y el sabor

*Por Ana Laura Preciado*





**L**os fogones jamás se apagaron en la tierra de las canastas, éstas fueron las palabras inaugurales para presentar Ya'axche, un centro etnogastro-nómico ubicado en Halachó, Yucatán, a poco más de una hora de la ciudad de Mérida.

Fueron casi 6 años de investigación, prueba y error, y mucha experimentación para llevar Ya'axche a la realidad; la idea surgió a raíz de la visita de un grupo de estudiantes provenientes de Cancún que buscaban un sitio donde comer. El ingenio del anfitrión lo condujo a preparar un hueco para hornear pibes, lo que resultó en un éxito rotundo; este primer grupo de 90 personas salió satisfecho de la experiencia gastronómica.

Aquella visita fue el punto de inflexión para aprovechar el terreno familiar y sembrar la primera semilla, que ahora creció y se convirtió en Ya'axche.

La figura creativa detrás de este proyecto es el chef Wilson Alonzo, quien con Alejandro Kantún trabajaron para el lanzamiento de esta nueva propuesta gastronómica. Ya'axche involucrará a los comensales en la trazabilidad de los insumos, el auténtico sabor de los ingredientes y una cocina innovadora que respeta las técnicas tradicionales de elaboración.



Ya'axche fue erigido sobre un solar que lleva más de 40 años en la familia de Wilson. El paisaje del lugar es muy rico: La estructura del restaurante, rodeado de algunos fogones rudimentarios; amplios espacios verdes revestidos de hamacas, con patrones que sugieren el interior de frutas tales como la pitahaya y la sandía; y de fondo, una milpa joven de maíz criollo.

La magia de Ya'axche radica en el origen de los alimentos y la autenticidad del menú: *La gente podrá experimentar comida real y platillos reales que nacen en Yucatán* -destaca Wilson-, *la intención es integrar a la comunidad al proyecto. Los proveedores son productores de comisarías cercanas: el habanero viene de Cepeda, las hortalizas son de Cuch Holoch, los cítricos de Sihó, y la jícama de Maxcanú, agrega.*

Frescura y autenticidad son dos elementos indispensables en la cocina de Ya'axche. Un ejemplo de ello fue probar unos ricos polcanes rellenos de toksel, que consiste en una mezcla de ibes blancos tiernos con pepita molida y cebollina. Todos los productos son cultivados y cosechados por pequeños productores de la zona.

Como se mencionó, el establecimiento cuenta con una milpa de sistema anual de una hectárea de extensión. Ahí, el personal de Ya'axche cosecha, trabaja, nixtamaliza y prepara diferentes platillos hechos a base de dos variantes de maíz criollo amarillo: Xmejen naal y Xnuk naal.



Respecto al personal asociado al proyecto, Wilson resalta: *Hay mucha gente involucrada en Ya'axche; cerca de 15 personas trabajan aquí, de los cuales la mitad del personal son estudiantes.*

La gastronomía del estado estará bien representada en este nuevo proyecto etnogastronómico que combina la tradición, la gente y el sabor auténtico de Yucatán en un lugar que emana armonía, paz y respeto por la cocina tradicional.

*Ya'axche es compartir... es esencia, es sabor, es cultura. Son manos maestras que hacen cocina de antaño. Esto es lo que queremos representar aquí, a través de alimento que sea para el alma, concluye el chef Wilson durante la visita.* 🍴

**Restaurante Ya'axche:**  
Abierto al público en general desde el 13 de agosto.

**Días y horarios de apertura:**  
Viernes a domingo de 11:00 am a 6:00 pm.

**Facebook:** Yaaxche



**Grupo Fórmula**  
YUCATAN

**RADIO TELEVISIÓN INTERNET**



## Más de 30 años como empresa líder en la venta de equipo agropecuario

Especial Rural MX

Desde 1987, y habiendo recorrido poco más de 30 años desde su fundación, AVICER se ha consolidado como una de las empresas con mayor experiencia y credibilidad dentro del mercado.

En el marco de la celebración del aniversario, invitamos a la cabina de Radio Yucatán FM.com.mx al Contador Público Luis Cámara, para que nos cuente un poco más acerca de la extensa trayectoria de AVICER y cuál es el valor agregado que ofrecen a sus clientes.

*Avicer empezó con cajas de plástico multiusos y equipos para el ramo avícola. En la actualidad, la oferta de productos se ha diversificado a la rama ganadera, cerdos, cameros, y ahora la pesca, relata Luis Cámara.*

En AVICER, tanto pequeños como grandes productores pueden acercarse a comprar cajas, contenedores y cubetas de grado alimenticio, para trabajo rudo, y hechos con materiales diversos para transportar toda clase de insumos.



Una de las principales ventajas de AVICER ante la competencia, es haber apostado a la experiencia de venta como un valor diferencial. Ante esta premisa, nuestro entrevistado remarca: *Manejamos productos de alta calidad; somos una empresa que exporta a nivel nacional e internacional, por lo tanto, contamos con esa garantía.*

Para finalizar la plática, Luis destacó que para AVICER es importante ofrecer el mejor servicio, es por eso que al momento que llegues, estarás acompañado por el equipo experto de AVICER, que te brindará toda la información necesaria para hacer una compra consciente; a palabras del C.P. Cámara, agrega: *No solo es vender, es asegurar que el cliente conozca lo que está comprando, de acuerdo a la necesidad de equipamiento y a la necesidad económica.*

Si estás por iniciar tu negocio dentro del ramo agropecuario y necesitas adquirir equipo, o requieres de orientación sobre qué tipo de producto comprar, acude a AVICER.

Encuétralos en Carretera Mérida-Umán 370 - Km. 8, o contáctalos al 9999 19 11 13. 📞





# Gobierno Estatal anuncia p

Especial Rural MX

**E**l Gobernador Mauricio Vila Dosal anunció la construcción de un nuevo Centro de Salud en el municipio de Santa Elena, obra que comenzará en octubre próximo y vendrá a mejorar los servicios y la atención médica para los habitantes de este lugar.

Detalló que, para poder brindar una mejor atención médica a los pobladores de Santa Elena, el nuevo Centro de Salud de la localidad se construirá en una ubicación diferente, a través de la inversión total de 10 millones 650 mil pesos, con lo que se dotará de equipamiento y se edificarán 2 consultorios de medicina general y uno dental, así como áreas de inmunización, curación y usos múltiples con esterilización.

Como parte de su gira de trabajo por el municipio de Santa Elena, Vila Dosal, en compañía de alcalde local, Galidino Poot Moreno, encabezó las entregas de insumos, equipos y herramientas del programa Peso a Peso que incluyen carretillas, motosierras, bombas aspersoras, fumigadoras, triciclos, entre otros, con lo que se beneficia a 350 productoras y productores, quienes a través de una inversión conjunta de casi 2 millones de pesos adquirieron un total de 5,178 productos para la mejora de su producción y economía.

Entre los beneficiarios se encontraba José Lucas Acosta Espinoza, quien recibió de manos del Gobernador un triciclo y una bomba aspersora, equipo que dijo será de gran utilidad en su unidad agrícola por lo que aseguró sentirse muy contento de recibirlo ya que le era necesario para transportar el producto que cosecha. El productor agrícola con más de 35 años de experiencia en el campo expresó su agradecimiento hacia Vila Dosal ya que aseguró: *Es una bendición recibir este apoyo porque con el programa Peso a Peso podemos adquirir equipo, que en otras condiciones, sería muy caro, así que nos ayuda mucho en la unidad y no es un golpe fuerte para nuestra economía.*

Siguiendo con sus actividades en los bajos del Palacio Municipal, el Gobernador, junto con el secretario de Desarrollo Social (Sedesol), Roger Torres Peniche, entregó 10 certificados del programa de Acciones de Vivienda Social, con los cuales se busca combatir la pobreza y mejorar las condiciones de los hogares de las personas en situación de pobreza o pobreza extrema a través de la construcción de apoyos de mejoramiento para un hogar más digno.

También, Vila Dosal inició en esta comunidad la distribución de 800 plantas de plátano, 500 de guayaba y 200 de nance con las que se busca contribuir y promover el cultivo de frutas y hortalizas a nivel de huerto familiar para





# Proyectos en Santa Elena

colaborar al mejoramiento de la alimentación e ingreso en zonas rurales.

*En este municipio estaremos entregando 1,700 plantas de diferentes variedades que incluyen las ya mencionadas, así como 500 plantas de guayaba que son producidas en el vivero del estado, ubicado del Recinto Ferial de X'matkuil, y 400 plantas de nance para todas aquellas personas que las soliciten, destacó el titular de Seder, Jorge Díaz Loeza.*

Por otra parte, el Gobernador dio cajas para abejas como parte del programa Apoyo para la Adquisición de Equipo Apícola, con el que se otorgan 25,000 cajas completas de este tipo, con el fin de contribuir para incrementar la infraestructura productiva, en beneficio de 5,000 hombres y mujeres de todo el estado que se dedican a esta labor. Dicho programa consiste en la entrega de 2 tipos de paquetes, uno con 5 cajas de madera y otro de 10, a través de la inversión de 11 millones de pesos, con los cuales se podría incrementar hasta a 750 toneladas el volumen de producción estatal al año.

Posteriormente, y en presencia de la subsecretaria para el Acceso a los Derechos de las Mujeres, de la Secretaría de las Mujeres (Semujeres), Yahayra Guadalupe Centeno Ceballos, Vila Dosal inauguró el Instituto Municipal de la Mujer de esta localidad, espacio que brinda atención jurídica y psicológica a mujeres que lo requieran y desde donde se emprenden diversas actividades para evitar el maltrato,

además del empoderamiento de la mujer.

Al continuar con su agenda de trabajo, el Gobernador, en compañía de la titular de la Secretaría de la Culturas y las Artes de Yucatán (Sedeculta), Loreto Villanueva Trujillo, visitó el espacio cultural ubicado al interior del Centro Cultural y Artístico Museo de las Momias (Cecamm), lugar donde se imparten talleres de jarana, urdido de hamaca y música para fomentar la cultura, en los que niñas, niños, jóvenes y adultos participan para desarrollar diversas habilidades.

Por último, el Gobernador visitó la iglesia franciscana de San Mateo Apóstol construida en 1779, y antes de retirarse, se comprometió con los pobladores para mejorar la iluminación del recinto para que los feligreses puedan disfrutar de las próximas fiestas patronales en las mejores condiciones posibles. ✨



# SECRETO A VOCES



## Si cada pol3tico tuviera tres vacas...

Por Alberto Banuet A.

**S**er3amos la regi3n con mayor n3mero de cabezas de ganado en M3xico, lamentablemente no es as3, nos sobran pol3ticos y nos faltan vacas.

El campo es el mejor lugar para estar en los pr3ximos 30 a3os, ah3 se van a hacer los grandes negocios del mundo, simplemente porque la poblaci3n llegar3 a 9 billones de personas y la superficie agr3cola no puede aumentar, no hay m3s. Es decir: tendremos que producir m3s alimento en la misma tierra.

Seg3n Jim Rogers, multimillonario que empez3 su fortuna a los 5 a3os de edad vendiendo cacahuates, y ahora es socio de George Soros en Quantum Fund, un fondo de inversi3n que aumento 4200% en 10 a3os, dice que la agricultura y la ganader3a ser3n el mejor negocio del mundo en los a3os por venir.

Insiste repetidamente en que, quienes tengan buenas tierras, agua y clima, como nosotros en Yucat3n, en un futuro cercano, ser3n quienes hagan los mejores negocios y por eso ah3 est3 poniendo su dinero ahora.

No hay manera de predecir los precios que alcanzaran los productos agropecuarios en el futuro -lo estamos viendo con la crisis Ucrania / Rusia y los precios del petr3leo- pero, sobre todo, no hay manera de predecir cu3ndo el mundo se dar3 cuenta de que la superficie sembrada de trigo y ma3z ha descendido, y que las reservas de esos productos est3n en su nivel m3s bajo desde 1972.

Si nuestros pol3ticos, los mexicanos, tuvieran la oportunidad de enterarse de temas como este, tal vez le pondr3an un poco m3s de atenci3n a los asuntos del campo y un poco menos a las cosas electorales... pero claro, si tuvieran esa capacidad, no ser3n pol3ticos.

Otros analistas piensan que en el futuro, la carne ser3 un alimento solo para ricos, que los precios ser3n inaccesibles para la mayor3a de la poblaci3n, entre otras razones, porque las tierras ganaderas se est3n reconvirtiendo en agr3colas y urbanas, lo que hace que el inventario mundial decrezca cada a3o; am3n de que ahora los ecologistas han iniciado una camp3a en contra de la ganader3a por las supuestas emisiones de metano que genera el ganado.

En Yucat3n tenemos hoy la oportunidad de ponernos al frente, de reforzar nuestra ganader3a, de repoblar nuestros hatos, es en nuestro mejor inter3s hacerlo, sobre todo con estos cambios radicales en el clima de varias partes del pa3s, que no permite hacer muchas otras cosas en el campo que tal vez se quisieran. Pero en la ganader3a, aqu3, con todo y ciclones y sequ3as, tenemos la oportunidad de hacer buenos negocios, fundamentalmente, porque ya sabemos c3mo hacerla eficiente.

En mi opini3n, debemos entender que el gobierno federal tiene otras prioridades y esas no van a cambiar en el futuro cercano, no contamos con 3l, y que el gobierno del estado hace lo que puede con lo que tiene y, para ser justos, lo hace bastante bien.

Contacto: [ranchobuenavista@gmail.com](mailto:ranchobuenavista@gmail.com) 📧

# Impresión de **ETIQUETAS**

Impresas en materiales de alta calidad, de diferentes formas y tamaños, nuestras etiquetas te colocarán a la altura de presentación de las mejores marcas del mercado. **Reflejando en el exterior la calidad de tu producto, Uniprint te lleva a un nuevo nivel.**



☎ (999) 942.22.22

📍 Calle 39 No. 501 entre 60 y 62, Col. Centro, Mérida, Yucatán, Méx.

🌐 [www.uniprint.com.mx](http://www.uniprint.com.mx)    📱 Uniprint-Grupo Megamedia

**Uni**print  
stickers

 **Dimasur**<sup>®</sup>

# FUERZA POTENCIA Y PRECISIÓN



CONTACTO  
[romellonmauricio@dimasur.com.mx](mailto:romellonmauricio@dimasur.com.mx)  
☎ (999) 994 56 77

SUCURSALES  
CAMPECHE | MÉRIDA | TIZIMÍN

 AGRICULTURE DRONE



JOHN DEERE