

Año 17 / Junio 2025 / Núm 168



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

# RURAL

# MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



## El achiote y la bixina

Desde la cocina tradicional hasta la farmacéutica



# ¡POR UNA MÉRIDA MÁS VERDE!

contigo llegaremos a la meta de plantar

**8,500 árboles**

Inscríbete y participa en la Cruzada Forestal.

Envíanos un correo a:  
**[cruzadaforestal@merida.gob.mx](mailto:cruzadaforestal@merida.gob.mx)**



**Defensa**  
Secretaría de la Defensa Nacional



**Benensa**



**Kekén**

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"

REVISTA  
**YUCATÁN**  
**RADIO** 

ASÓMATE A LA PENÍNSULA..

*Sintoniza*  
en  **RadioFórmula**  
**YUCATÁN 94.5 FM**

nuestro nuevo programa de

**RADIO** 

El viaje inicia  
todos los  
Sábados de  
9:00 a 10:00 AM

- Turismo
- Cultura
- Destinos
- ¡Y mucho más!

Conducen: Isabel Juárez y Francisco Fernando

Síguenos en nuestras redes sociales



Revista Yucatán



# ► Carta Editorial

## Directorio

### Director General

José Luis Preciado Barreto

### Asistente de Dirección, Administración y Finanzas

Cristian Manzanero Sarabia

### Gerente Comercial

Isabel Juárez Torres

### Publicidad

Gabriela Perera Delgado Guanche

### Edición Editorial

Francisco F. Gamboa Fierro

### Arte y Diseño Editorial

Carlos del Castillo

### Community Manager

Melissa I. Juárez

### Editor Multimedia

Sergio Vázquez Maldonado

### Colaboradores

Ana Laura Preciado

María Elisa Yañez

Juan Marín



Portada Junio  
El achiote y la bixina

Junio llega a Yucatán con la promesa de la lluvia, la humedad de la tierra que respira y la esperanza de una nueva temporada agrícola. Es el inicio de la temporada de huracanes, un periodo que, para la vida rural de nuestro estado, representa desafíos importantes; no obstante, el campo cada año nos ofrece una lección de resiliencia y comunidad. Es momento de sembrar, de preparar la tierra para recibir la vida que germinará en ella.

Sin embargo, al otro lado de la frontera, en Estados Unidos, vivimos un momento particularmente difícil para miles de migrantes latinos, especialmente para los mexicanos, quienes hacen posible que en aquel país la producción alimentaria no se detenga; hombres y mujeres que trabajan de sol a sol para garantizar que los productos básicos lleguen a las mesas estadounidenses, que hacen frente al frío y al calor para sembrar y cosechar. Hoy, muchos de ellos enfrentan la amenaza de la deportación masiva, perseguidos, cuando son pilares esenciales para la economía y la seguridad alimentaria de ese país.

En Rural MX creemos en la importancia de destacar estos temas, de darle voz a la vida rural tanto en Yucatán como más allá de nuestras fronteras, donde hombres y mujeres luchan cada día para sembrar un presente digno y cosechar un futuro prometedor. Nos solidarizamos con ellos y reiteramos que la agricultura, la ganadería y la fuerza laboral migrante son la base de nuestro sustento, ¡a nivel global!, motivo por el que deben ser reconocidos y respetados.

Aprovechemos este inicio de temporada para reflexionar y valorar lo que la tierra y quienes la hacen producir nos brindan cada día. Cada semilla sembrada en nuestro suelo y cada migrante que aporta su esfuerzo en otras latitudes, son muestra viva de que la ruralidad no tiene fronteras, sólo historias que merecen ser contadas y honradas.

#UnCampoParaInvertir



José Luis Preciado B.  
Director General de Rural MX  
joseluispreciadob@gmail.com

Facebook: Rural MX  
X: @Rural\_MX  
Instagram: @rural\_mx

Ventas/Publicidad: ijyucatan@gmail.com  
Cel. 9993706794 / 9997385691  
<https://ruraltv.com.mx/>

Rural MX, 1450858 número de registro certificado ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Distribuidor Govea Producciones S.A. de C.V. Calle 19 A No.100 E entre la Av. Alemán y C-36 Col. Jesús Carranza, Mérida, Yucatán, México, C.P. 97109.



## ► Contenido

- 6.- El achiote y la Bixina
- 8.- Turismo rural
- 10.- Oda a las flores de primavera
- 12.- El curioso caso de los Chuchitos  
El ornato casi perdido de Yucatán
- 14.- Chinameca  
El oro colorado de Veracruz
- 16.- Un paseo por la Hacienda Ticum
- 19.- ¡Anímate a tener tu propio huerto!
- 22.- La magia de una tortilla hecha a mano
- 24.- Arroz campechano  
El oro blanco de Campeche
- 26.- Lo que la imagen cuenta



# EL ACHIOTE Y LA BIXINA

Especial Rural MX

**D**esde los tiempos precolombinos, la naturaleza ha sido aliada del ser humano, no solo en la alimentación, sino también en la medicina, la cosmética y la cultura. Uno de los mejores ejemplos de esta relación se encuentra en el achiote, una planta cuyas semillas rojizas no solo dan sabor y color a la gastronomía, sino que también encierran un universo de aplicaciones que la ciencia moderna apenas ha comenzado a comprender en profundidad.



El achiote, cuyo nombre científico es *Bixa orellana*, es originario de América tropical y ha sido cultivado durante siglos por diversas culturas mesoamericanas. Los mayas y otros pueblos indígenas lo empleaban no solo como ingrediente culinario, sino también como tinte, medicina e incluso como parte de sus rituales religiosos. Su vibrante color y sus propiedades únicas lo convirtieron en una planta sagrada, símbolo de identidad y salud.

Uno de los elementos más fascinantes de esta planta es su semilla. Estas pequeñas cápsulas, recubiertas de una sustancia pegajosa de intenso color rojizo, contienen un pigmento natural llamado bixina. La bixina es un carotenoide, es decir, un compuesto natural responsable del color rojo-anaranjado que caracteriza al achiote. Este pigmento ha sido aprovechado tradicionalmente como colorante, y en la actualidad tiene una destacada presencia en diversas industrias. En la alimentaria, por ejemplo, se utiliza para dar color a quesos, mantequillas, margarinas y diversos productos procesados, donde figura como aditivo natural bajo la denominación E-160b. Su popularidad radica no solo en su tonalidad atractiva, sino también en su origen vegetal y su bajo riesgo tóxico, lo que lo convierte en una alternativa saludable frente a colorantes sintéticos.

En la cosmética y la industria textil, la bixina también encuentra un campo fértil. Sus propiedades colorantes permiten teñir telas de manera natural, mientras que en



productos de belleza su inclusión se relaciona con beneficios antioxidantes y protectores para la piel. Además, en muchas comunidades rurales, las mujeres aún elaboran bálsamos y cremas artesanales a partir de las semillas del achiote, aprovechando tanto su color como sus propiedades curativas.

Más allá de su uso estético, el achiote es valorado por sus efectos medicinales. Diversos estudios han identificado en él compuestos con capacidad antioxidante, antiinflamatoria y antimicrobiana. En la medicina tradicional, se ha utilizado para aliviar malestares estomacales, infecciones cutáneas y para proteger el hígado. Se considera un aliado en la regulación del colesterol, e incluso se ha explorado su potencial como agente preventivo frente a ciertos tipos de cáncer debido a su capacidad para neutralizar radicales libres.

El cultivo del achiote es otra de sus fortalezas. Esta planta

se adapta muy bien a climas cálidos y húmedos, lo que facilita su siembra en amplias regiones de América Latina, particularmente en países como México, Perú, Brasil y Colombia. Sin embargo, su cultivo también se ha extendido a partes de África, Asia y Oceanía, donde las condiciones climáticas son similares. Esto no solo demuestra su resistencia y versatilidad, sino también su creciente demanda global.

En nuestra región, el achiote tiene un lugar especial en la cocina tradicional. Su uso como condimento está profundamente arraigado en las prácticas culinarias de los pueblos del sur de México, en particular en la península de Yucatán. El ejemplo más representativo es la Cochinita Pibil, platillo emblemático que debe gran parte de su sabor y color característico a las semillas de achiote. Molidas y combinadas con jugo de naranja agria y otras especias, estas semillas crean una pasta que transforma la carne de cerdo en una explosión de sabor que ha conquistado paladares a nivel nacional e internacional.

Así, el achiote no es solo un ingrediente: es herencia, ciencia, medicina y cultura. Su pigmento, la bixina, nos conecta con el pasado y nos ofrece alternativas sostenibles para el presente. En un mundo que busca regresar a lo natural, valorar el conocimiento ancestral y promover el desarrollo sustentable, el achiote se presenta como un emblema de lo que la biodiversidad puede ofrecer cuando se protege y se estudia con respeto.

En suma, hablar del achiote es hablar de historia, de identidad y de posibilidades. Ya sea como condimento que da vida a nuestra gastronomía, como pigmento natural que tiñe de rojo las fibras del tiempo, o como recurso medicinal con potencial terapéutico, esta planta nos recuerda que lo natural sigue siendo una fuente inagotable de sabiduría y bienestar.





# - TUR



## Especial Rural MX

● Viva la experiencia de ser parte del entorno! Aprenda a cocinar comida al estilo pibil, desde la cochinita, el lechón, relleno negro o cordero, así como a depositar las tortillas en un ardiente comal a base de leña, incluso a zurcir hamacas; explore los senderos del monte para tirarse en los cenotes, vaya a pescar en mar abierto o en la orilla, experimente muchas sensaciones de estar en una hacienda con todo y sus cordeleros... ¡en fin! Hay tantas y tantas opciones para realizar turismo de convivencia en las zonas rurales de Yucatán y la península.

La Organización Mundial del Turismo (OMT) define a este segmento en el que la experiencia del visitante está relacionada como el entorno, gente y productos vinculados a las actividades de la naturaleza que rodea al lugar visitado.



# RISMO RURAL -

## HAY SUS SITIOS

Las prácticas turísticas rurales tienen lugar en áreas no urbanas, específicamente en entornos caracterizados por contar con una baja densidad de población, paisajes y planificación del territorio dominados por la agricultura y la silvicultura, junto con estructuras sociales y estilos de vida arraigados a sus usos y costumbres.

El turismo rural, al igual que su contraparte en las montañas, posee un fuerte potencial para impulsar el desarrollo económico local y provocar transformaciones sociales, el cual se evidencia en su capacidad para complementar otras actividades económicas, en su contribución al Producto Interno Bruto, en la generación de empleos y en su habilidad para mitigar la estacionalidad, dispersando la demanda a lo largo del tiempo.

Así también, el turismo rural brinda la oportunidad de experimentar una convivencia cercana con la vida cotidiana de las comunidades locales, incluso participando en las formas más íntimas de sus quehaceres diarios. Mucha gente expresa el deseo de vivir como lo hacen quienes habitan en estas áreas, ya sea por unos días, meses e incluso años, destacando además la atractiva (y relativa) asequibilidad de estos destinos.

## RURAL MX RECOMIENDA:

Tekax, Valladolid, Izamal, Tixkokob, Maní, Oxkutzcab, Motul, Kauh, Tecoh, Cuzamá, Homún, Sotuta de Peón y Akil, Tizimín, San Felipe, Río Lagartos, El Cuyo, Las Coloradas, Dzilam de Bravo, Isla Arena, Celestún, Chuburná... seguramente usted tendrá otras opciones que habrá que ir añadiendo a esta larga lista de bellezas rurales que alberga la península de Yucatán.





## Oda a las flores de primavera



Por Ana Laura Preciado

En primavera, donde el sol y la tierra se encuentran, y las flores variopintas despiertan con celeridad, mariposas y otros insectos, son la grata compañía de este prolífico lugar.

Crisantemos, girasoles, rosas y más flores dispares, despiden esencias y despliegan pétalos en cada entrega, a pesar de torrentes o sequías que a veces marchitan su luz, ellas reflorescen con vigor destacando su mayor virtud.



En un rancho visitado encontré esta imagen un festín para los sentidos, un regalo de la naturaleza, allí donde la vida vegetal se entrecruza, y germina la oda a las flores de primavera.

Esas flores de Chablekal, contemplativas de la magnificencia, son ejemplares, adonis de esta estación, que sus colores y aromas permanezcan en tu memoria, como un tributo eterno a la primavera en su esplendor.



## El curioso caso de los Chuchitos, el ornato casi perdido de Yucatán

Por Ana Laura Preciado

**S**i no fuera por la familia Xequé, no sabría de la existencia de este fruto en forma de “salchipulpo”. Esta exótica fruta surge de una planta salvaje que crece sin necesidad de prestarle mucha atención: *Arrojo las semillas a la tierra y la planta brota solita*, me comenta la más grande de las nietas de Carlos; la lluvia ayuda también en el cometido.

Los chuchitos, también conocidos como chucho, chucha, o por su nombre científico: *Solanum mammosum*, es una fruta perteneciente a la familia de las solanáceas, que, a pesar de su atractiva apariencia, las personas no le encuen-

tran una gran utilidad, o al menos así la describieron.

Una de las niñas me platicó que, para ella, su hermanita y sus primos, los chuchitos son parte de la colección de juguetes. Agregó que, algunas personas lo usan para ataviar el altar durante la temporada de Janal Pixán, o en su defecto, para adornar el nacimiento del niño Jesús que se coloca en navidad.

Al investigar más, encontré que muchos advierten que el fruto es tóxico; otros argumentan que las hojas sirven para la elaboración de brebajes curativos, pero la realidad

es que el chuchito, acorde al dictamen de varias personas, no sirve para mucho; su funcionalidad radica en el mero entretenimiento u ornamento.

Esto puede ser debatible o no para algunos, pero la realidad es que luego de tener esta charla, no puedo dejar de pensar en el chucho como el ornato casi perdido de Yucatán.

Aunque estar en Rural MX me ha hecho peinar el estado de Yucatán, el encontrarme con estos frutos que simplemente “no sirven para mucho”, pero que, sin embargo, ahí siguen existiendo, desapercibidos, dice lo tanto que nos falta por conocer. Además, los chuchos cargan consigo una tradición ornamental que va de generación en generación y que, por su estrambótica forma y carácter casi intrascendente, nos parecieron muy interesantes.

La lección es: para la próxima hay que prestar más atención; uno nunca sabe si en un altar en tributo a una ánima, en el árbol de navidad, o pendiendo del muro de una casa, puede estar colgando un chuchito.

Y tú, ¿ya los has visto? Posiblemente sí, pero tal como yo, no te habías dado cuenta.



# Las voces que Yucatán escucha



*José Luis Preciado*

*Joaquín López Dóriga*

*Ciro Gómez Leyva*

*José Cárdenas*

*José Luis Preciado Informa*

94.5 FM - 610 AM / 5:30 am a 7:30 am

*López-Doriga*

94.5 FM - 650 AM / 1:30 pm a 3:30 pm



*Ciro Gómez Leyva*

105.1 FM - 600 AM / 5:30 am a 10:00 am

*José Cárdenas Informa*

94.5 FM - 650 AM / 6:00 pm a 8:00 pm



# CHINAMECA

## El oro colorado de Veracruz

Por Juan Marín

**E**n el sur del estado de Veracruz se produce un tipo de carne muy especial para los habitantes; se trata de la carne de Chinameca, proveniente del municipio del mismo nombre.

Esta carne, según palabras de doña Elva Román Hernández, tiene como base una mezcla de chile guajillo, achiote, ajo, sal y especias; todos estos ingredientes dan como resul-

tado su tan peculiar sabor y color rojo.

Doña Elva produce alrededor de 100 kilos de carne al día: *Nosotros hacemos toda la carne que viene directo de Sayula. Somos las encargadas de la producción y distribución de la carne, que es principalmente de lomo o pierna de cerdo. Al día producimos 100 kilos de producto y llegamos a vender el total o incluso hacemos más, conforme a la venta.*

Ella, junto con su sobrina Aracely, se encargan de todo el proceso de preparación de la carne.

### ¿Cuál es el procedimiento para la carne?

*Primero se sala la proteína, luego le agregamos el guajillo que preparamos previamente en un molinillo, ya que en la licuadora se pierde el sabor. Después secamos la carne para conservar su sabor y esta pueda durar varios días.*

La carne de chinameca, en el municipio de Minatitlán, Veracruz, es muy popular, por lo tanto es considerada “El Oro Rojo” de dicho estado: *Es muy famosa y reconocida en cualquier lugar —prosigue—, siempre estará jugosa y sabrosa para disfrutarla. Si vienes de visita y quieres llevarla a tu casa, te la envolvemos bien para que conserve su rico sabor y frescura.*

### ¿Cómo se calienta o guisa la carne?

*Realmente el producto ya viene listo para freír en un sartén. Solo se debe poner un poco de aceite a calentar, para después colocar la carne durante 5 o 10 minutos. Dependerá en qué término la quiera uno, pero no debe pasar mucho tiempo ya que quedaría dura o se puede quemar.*

La puedes encontrar en el famoso Callejón Fernández ubicado en Minatitlán, en el sur del estado de Veracruz, en donde además de carne Chinameca podrás hallar: camarones, pescados, chorizos, quesos de hebra, crema, y otros condimentos tradicionales del municipio.

*Me da mucho gusto que la gente venga a consumir esta carne. En la actualidad, gran cantidad de personas de fuera vienen durante esta temporada, por lo que el Callejón está muy transitado. También mucha gente viene especialmente*



*por nuestra carne, porque desde hace 13 años estamos aquí.*

Si estás de viaje por el sur de Veracruz y visitas Minatitlán, puedes comprar esta deliciosa carne con doña Elva a través de su número personal 9241399655.

Asimismo encontrarás: chorizo, carne enchilanchada\*, ahumada, tasajo, entre otros productos 100% artesanales. Y ella, con una gran sonrisa, estará encantada de atenderte. 🍀

\*En salsa de chile ancho





# UN PASEO POR LA HACIENDA





# CIENAGA DE HACIENDA TICUM



Por José Luis Preciado

**Q**ué maravilla descubrir tesoros a la vera del camino que va de Tixkokob a Ruinas de Aké; allí nomás, monte adentro, uno se encuentra vergeles bellísimos detenidos en el tiempo y consagrando su belleza al hospedaje puramente maya.

Mucho cuidado con quedarse con esa impresión, hay que entrar y mirar; permitir que la vista pasee por ese lugar y se estacione en la vieja veleta en funcionamiento, el gran casco de la hacienda, las casas mayas rústicas y

cómodas... deténgase allí, disfrute de la rica gastronomía regional; es un sitio para el retiro, para dejar que la mente vuele a plena libertad.

La Hacienda Ticum es un rincón del Yucatán soñado.

## ¿Cómo llegar?

Encuentra el paraíso en el Km 1.5 Carretera Ekmul - Ruinas de Aké. Es un hotel con 15 habitaciones de 3 categorías: 4 casitas mayas, 4 luxury y 7 suites. Administradas por Full Gas; Felipe Herrera es el encargado de la estancia. 🦋



# RURAL MX

UN CAMPO PARA INVERTIR

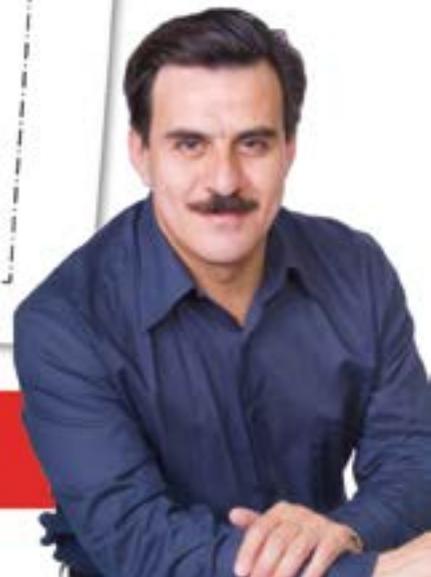
Revista **impresa** y **digital**



CONTACTO DE VENTAS

(999) 370-6794  
(551) 024-1388

**ANUNCIATE  
CON NOSOTROS**





# ¡Anímate a tener tu propio huerto!



Por María Elisa Yáñez

A medida que los asentamientos urbanos crecen, es importante volver a lo básico: el cultivo de nuestros alimentos; para esto es indispensable adaptar los espacios y así abastecer nuestras necesidades.

Los huertos urbanos se han convertido en una alternativa sana y económica para tener al alcance de la mano los insumos para nuestra alimentación diaria.



Hace aproximadamente cinco años Henko Agricultura Urbana nació bajo la forma de un emprendimiento que incita el comenzar nuestro propio cultivo en casa. Gustavo Monforte Terrero, Director General de Henko, nos compartió como este modelo de negocio está enfocado a aprender técnicas para aprovechar pequeños espacios urbanos, en casa o en la oficina para tener un huerto y cultivar nuestros propios alimentos.



El camino de Henko empezó mediante la composta; luego de desconocer que hacer con los residuos generados en la cocina, entre Gustavo y su socio nació la idea de diseñar un sistema para que dentro de las casas se pudiesen recuperar los residuos, en vez de arrojar todo a la basura y al drenaje.



Henko inició con el lombricompostaje, pero después la vida los dirigió hacia al cultivo urbano y los huertos. Diseñaron bolsas o macetas hechas con un geotextil elaborado de material derivado del PET reciclado las cuales brindan varias ventajas al cultivo urbano, especialmente en Yucatán. Algunas de las macetas se pueden colgar en las paredes; mientras otras pueden colocarse directamente sobre la tierra. De esta forma uno puede tener en casa o en el muro de la cocina una mata de cilantro; o en un balcón o pasillo una planta de chile o tomate cherry.





Las macetas vienen en diferentes tamaños y esto dependerá del tipo de planta porque, por ejemplo: una mata de calabaza necesitará más espacio que la de un tomate cherry. La amplia variedad de dimensiones permite a la planta crecer con facilidad y adquirir el máximo tamaño en sus frutos. Aquí es cuando reluce la ventaja del geotextil debido a que filtra el exceso de agua, evitando que las plantas se ahoguen. Asimismo las macetas son reutilizables: Se pueden lavar y volver a usar.

Como valor agregado, Henko maneja un lixiviado el cual es un fertilizante natural para nutrir las plantas; su uso evita el empleo de químicos que dañan a la tierra y a las plantas. El proceso de fertilización trabaja así: Si hay un árbol que tiene frutos y uno de estos cae en la tierra -y si los animales no se la comen antes-, llegan las lombrices que la transforman en composta. Esta misma es la que devuelve los nutrientes a la tierra, con el fin de que las plantas crezcan grandes y frondosas. Al final el lixiviado es la orina de la lombriz.

Para llegar hasta este punto el equipo de Henko investigó, platicó con gente interesada en el tema, y observó el entorno; así aprendieron el proceso del compostaje y cómo aplicar estos métodos en actos cotidianos. No obstante, si los residuos orgánicos son tirados a la basura, estos llegan a la región sanitaria, impidiendo el proceso natural de compostaje por medio de insectos.

Por consiguiente, Henko cuenta con un servicio de recolección de residuos orgánicos a casas particulares para producir la composta; ellos se encargan de recolectar los restos de vegetales, frutas, hojas y ramas secas para así preparar una magnífica tierra que, por ende, terminará siendo también abono.

Henko es un negocio con experiencia en huertos caseros para casas particulares, establecimientos y desarrollos inmobiliarios, así como también en huertos comunitarios que busquen producir sus propios alimentos de una manera más saludable y amigable con el medio ambiente.

Tener tu huerto en casa es completamente posible; es además una excelente alternativa de producción y fomento al consumo local porque:

**“No hay nada más local que tener tu propio huerto la mano”,**

finaliza Gustavo.



**Cultiva tus jugos naturales**



Por Ana Laura Preciado

**N**i el atípico comal, ni el solar amplio y prolífico, ni la orquesta natural de las hojas rozando la tierra y los pájaros cantores, fueron tan impresionantes como la inesperada naturalidad de las tortillas de maíz torteadas a mano por María Ofelia, para inflarse cual globo hinchado con helio.

-Se antojan para unos ricos panuchos, pensé para mis adentros. Otra voz más, en el fondo, meditó en voz alta: -Qué ganas de hacerlas rollitos y agregarles sal y salsita.

Así funciona la magia de las tortillas hechas a mano, un arte que no cualquiera domina pero que, sin embargo, María Ofelia Narváez, integrante de la cooperativa Kii Waaj conformada por 12 mujeres y ubicada en la subcomisaría de Mérida, Dzoyaxché, nos demostró con excelsa maestría.

María Ofelia, quien desde pequeña la ponían a nixtamalizar, con mucha paciencia ha compartido sus conocimientos a su familia. Ahora, acompañada de sus hijas, sobrinas y cuñadas: Elidé, Rosenda, Lidia, Yuliana, Mihoara,



Concepción, Lulú y Francisca se encontraban enfrascadas en su quehacer cotidiano mientras preparaban, nixtamalizaban, torteaban y calentaban las tortillas, siguiendo un proceso cuidadoso y prolijo.

Ellas se manifiestan contentas de trabajar desde hace más de 12 años en su hogar, en Dzoyaxché, para así evitar las idas y vueltas a Mérida.

La cadena de producción y suministro erigida y conformada por estas 12 mujeres es rápida y eficiente elaborando hasta más de 1,000 tortillas al día. -Y eso que antes de la pandemia sacábamos más de 120 paquetes de 30 piezas, expresó María Ofelia.

Aunque trabajar con la tortilla les ha brindado de cierta independencia financiera, el ingreso sigue siendo insuficiente, por lo que, ante los ojos de María Ofelia: *Las ganancias son regulares, sólo hay un poquito más para gastar porque antes ni había.*

A ti, que nos lees, continúa consumiendo local, apoyando el trabajo de cooperativas y agrupaciones comunitarias como Kii Waaj, en Dzoyaxché; disfrutando de los sabores de la región e impresionándote con aquellas acolchonadas tortillas hechas a mano que sólo podrás encontrar en Mérida y en el interior del estado.

Son perfectas para preparar panuchos, salbutes, papadzules, tacos, empanadas o cualquier otro antojito que se te ocurra, sólo te sugiero dejar volar tu imaginación... y paladar 🌮



**RURAL MX**  
UN CAMPO PARA INVERTIR

**¿ERES PRODUCTOR DE TRIGO Y NO SABES DÓNDE VENDER TU PRODUCTO?**

**GOVEA PRODUCCIONES**  
**ANUNCIATE AQUÍ**  
**999 738 5691**

# ARROZ CAMPECHO

## El Oro Blanco

Especial Rural MX

**E**n el extenso y variado entorno agrícola de la península, se encuentra un recurso valioso: el arroz campechano. Este grano que prospera en las tierras del estado vecino, no sólo es fundamental para la economía local, sino también es motivo de gran orgullo para el país y, por ello, amerita ser valorado como tal.

Durante el 2021, la cantidad de arroz cosechado en Campeche excedió las 72 mil toneladas, posicionando a la entidad en el primer lugar de producción del cereal a nivel nacional. Este acontecimiento resultó ser no solamente un testimonio del arduo esfuerzo del sector agricultor campechano, sino que también evidenció el enorme potencial de producción que caracteriza a la península.

Asimismo, para el cierre del 2023, se establecieron 1,956 hectáreas de siembra a nivel nacional, de las cuales Campeche plantó 1,500, representando un increíble 76.7% del total.

Un elemento esencial para el éxito del arroz campechano es el clima propicio que caracteriza a la región, cuyas condiciones brindan el ambiente ideal para el crecimiento óptimo de estas semillas. De igual forma, el arroz requiere temperaturas específicas para la germinación de entre 30 y 35°C, las cuales prevalecen en esta zona.

Aparte de las condiciones climáticas favorables, los suelos de Campeche desempeñan un rol importante en

el cultivo exitoso del arroz, debido a que la abundante materia orgánica y capacidad de retención de agua de estos suelos crean el entorno idóneo para el desarrollo sustentable de la planta, siendo esta mezcla tan particular lo que hace del vecino estado un sitio privilegiado para la producción del grano.

Un hecho interesante que resalta la singularidad del arroz campechano recae en la producción de la variedad denominada “milagro filipino”, la cual ha mostrado una impresionante habilidad para adaptarse a estos suelos, resultando en una alternativa para extender la diversidad de tipos de arroz cultivados en la entidad.

Así, todo el arroz producido en Campeche, no sólo representa un producto de mucha relevancia financiera, sino que también es un símbolo del ingenio y esfuerzo de los agricultores campechanos. Gracias a las condiciones climáticas y edáficas convenientes, sumado a la orientación en la diversificación y la innovación, nuestros vecinos se destacan como líderes en la producción de este grano, manteniendo viva una tradición agrícola y digna de mirarse como #UnCampoParaInvertir.



# CHANO

## de Campeche

Variedades de arroz  
en Campeche:

- Grueso Milagro Filipino
- Aztecas.



**L**a pared de mi casa está llena de flores y no lo soporto.

Qué más da que se vean bonitas y su fragancia aromatice el patio, simplemente no las quiero, necesito deshacerme de ellas. Claro, a las flores no les importa lo que yo pienso porque siempre encuentran la manera de salirse con la suya.

Las podo una y otra vez; eso que hasta parecen reírse de mí porque con cada cortada que doy, la siguiente camada de plantas vuelve a surgir más fuerte, más verde y más viva.

La pared de la casa a veces luce como si ya no pudiese más, al estar tratando de zafarse de las implacables lianas florales que la aprisionan.

Compiendo las unas con las otras, diferentes tipos de flores salen de los orificios del hogar y cunden las paredes

de piedra buscando cualquier posición rimbombante para amoldarse en ella y establecerse a largo plazo, de forma que la casa se vuelva parte de aquel agreste ecosistema.

En ocasiones, cuando el cielo chilla (algo bastante común en el verano yucateco), las flores se asoman y luego, languidecen; el llanto de las nubes las aturde y yo, ingenuamente, creo que por fin he acabado con ellas.

Al final da igual: las flores me terminan ganando. Por más que las podo, arranque o despotrique en su contra, ellas ganan todo el tiempo.

*Y qué bueno, que siga así,* habla la tierra en murmullos revueltos en el viento, mientras complacida, observa mi coraje.

# ¡Soluciones de impresión!



Impresión Offset · Etiquetas en rollo · Cajas plegadizas  
Rotativa periódico · Rotativa comercial · Cuadernos escolares · Agendas

☎ (999) 942.22.22  
Calle 39 No. 501 entre 60 y 62, Col. Centro, Mérida, Yucatán, Méx.  
f Uniprint - Grupo Megamedia  
[www.uniprint.com.mx](http://www.uniprint.com.mx)





RURAL MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



GOVEA  
PRODUCCIONES



**¿ERES GANADERO  
Y NO SABES DÓNDE?  
VENDER TU GANADO?**

**ANÚNCIATE AQUÍ  
☎ 999 738 5691**