

Yucatán presente en Los Pinos

Written by Mario Gómez

Thursday, 18 September 2025 21:10 - Last Updated Thursday, 18 September 2025 21:16



El estado de Yucatán se enorgullece en anunciar su participación en el Complejo Cultural Los Pinos, con una experiencia cultural que reunirá lo mejor de la música, danza, artesanías, exposiciones y, por supuesto, la gastronomía yucateca.

Durante dos días, el público podrá conocer y disfrutar de la cocina tradicional a través de destacadas cocineras tradicionales mayas, portadoras de la herencia culinaria de Yucatán:

María Lolbeh Valle Uc – Restaurante Lol-Beh (Maní)

Orgullosa cocinera tradicional reconocida por su especialidad en el *mucbipollo*, platillo emblemático de Yucatán. Ha participado en foros nacionales como el Tianguis Nacional de Pueblos Mágicos, compartiendo su talento y tradición.

Gloria Angélica Lara Puerto – Antojería Yucateca (Tixkokob)

Portadora de la cocina bajo tierra, aprendida de su familia y transmitida a nuevas generaciones. Su especialidad es el pib, y su legado vive hoy en su hija, chef maestra pibil.

María Antonia Yam Chi – Restaurante Zamná (Izamal)

Cocinera tradicional del pueblo mágico de Izamal que aún guarda los sabores originales de la cocina tradicional yucateca cuidando cada detalle de los platillos.

Karina Gomez Padilla – Cocina Chef Pedro Medina Casanova (Merida)

Originaria de Sotuta. Yuc, aprendi{o de la cocina por parte de su familia paterna la cual se

Yucatán presente en Los Pinos

Written by Mario Gómez

Thursday, 18 September 2025 21:10 - Last Updated Thursday, 18 September 2025 21:16

dedicaba a la venta de comida tradicional en el el pueblo. De ellos aprendió la elaboración de la cochinita pibil, relleno negro, puchero de tres carnes entre otros en cocina de leña.

Gladys Concepción Colli Ek— Aldea Maya Xa'anil Naj (Santa Elena) Fundadora de un proyecto comunitario que preserva la tradición gastronómica y promueve el turismo cultural. Ha representado a Yucatán en iniciativas internacionales fusionando sabores mexicanos con franceses.



Restaurante Zamná
Maria Antonia Yam Chi

Municipio: Ixamal
Cocinera tradicional originaria de Ixamal, cocinera que aún guarda los sabores originales de la cocina tradicional yucateca, custodiando cada detalle de sus platillos que han hecho del Restaurante Zamná uno de los favoritos del Pueblo Mágico de Ixamal.

Ha participado en eventos con:
Feria de Aguascalientes
Yucatán España
Puebla Fiesta Americana



Desde Tixkokob Antojeria Yucateca
Gloria Angélica Lara Puerto

Municipio: Tixkokob
Originaria de Tixkokob, Yucatán, aprendió a cocinar de su madre una cocina de alta calidad y tradición que se ha transmitido generación tras generación. Su familia de cocineros ha legado a Gloria los secretos de la cocina tradicional yucateca, que ella ha aprendido a preparar y servir a su familia y a quienes visitan su restaurante. Su pasión por la cocina tradicional yucateca ha sido su mayor legado.

Entre legados de vida y amor del patrimonio y tradición, las recetas de alta calidad de su abuela, con el apoyo de su familia, son su mayor legado.



Aldea Maya Xa'anil Naj
Gladys Concepción Colli Ek

Municipio: Santa Elena
Nació en la comunidad de Santa Elena, Yucatán. Cocinera tradicional yucateca, fundadora del Aldea Maya Xa'anil Naj, proyecto enfocado a cocinar y vender platillos tradicionales yucatecos.

Impulsora y promotora de la gastronomía de la zona, ha trabajado para preservar la tradición culinaria de su comunidad, promoviendo el turismo cultural y la venta de platillos tradicionales yucatecos.

Ha participado en la comunidad internacional, representando a Yucatán en eventos como el Festival de la Cocina Tradicional de Francia, donde ha compartido su conocimiento y pasión por la cocina tradicional yucateca.

