

Jala, Pueblo Mágico de Nayarit, es hogar del maíz más grande del mundo y una gastronomía única.

Localizado entre cerros y paisajes de pintura, Jala es un poblado que no solo destaca por su belleza arquitectónica y su atmósfera tradicional, sino también por una gastronomía que sorprende por sus dimensiones y sabor. Este destino, reconocido como el primer Pueblo Mágico del estado, ofrece una experiencia culinaria única donde lo “gigante” se convierte en sello de identidad.

A los pies del imponente Volcán Ceboruco —uno de los volcanes activos de México y favorito de senderistas— se cultiva un maíz excepcional que ha dado fama internacional a la región. Se trata del maíz tipo Jala, una variedad endémica que crece en suelos volcánicos ricos en minerales, resultado de antiguas erupciones que dotaron a la tierra de una fertilidad única. Gracias a estas condiciones, las mazorcas son una sorpresa, ya que alcanzan tamaños sorprendentes que van de los 35 a más de 50 centímetros, e incluso han llegado a registrar hasta 60 centímetros de longitud.

Este maíz no solo es impresionante por su tamaño, sino también por su sabor dulce y granos generosos, ideales para preparar una amplia variedad de platillos tradicionales, que van desde elotes hervidos o asados, hasta esquites (nombrado como elote en vaso por los locales), gorditas, panqués y la tradicional cuala, un postre espeso y dulce elaborada con la leche del elote tierno – nombrado por algunos pobladores como una bebida–.



