

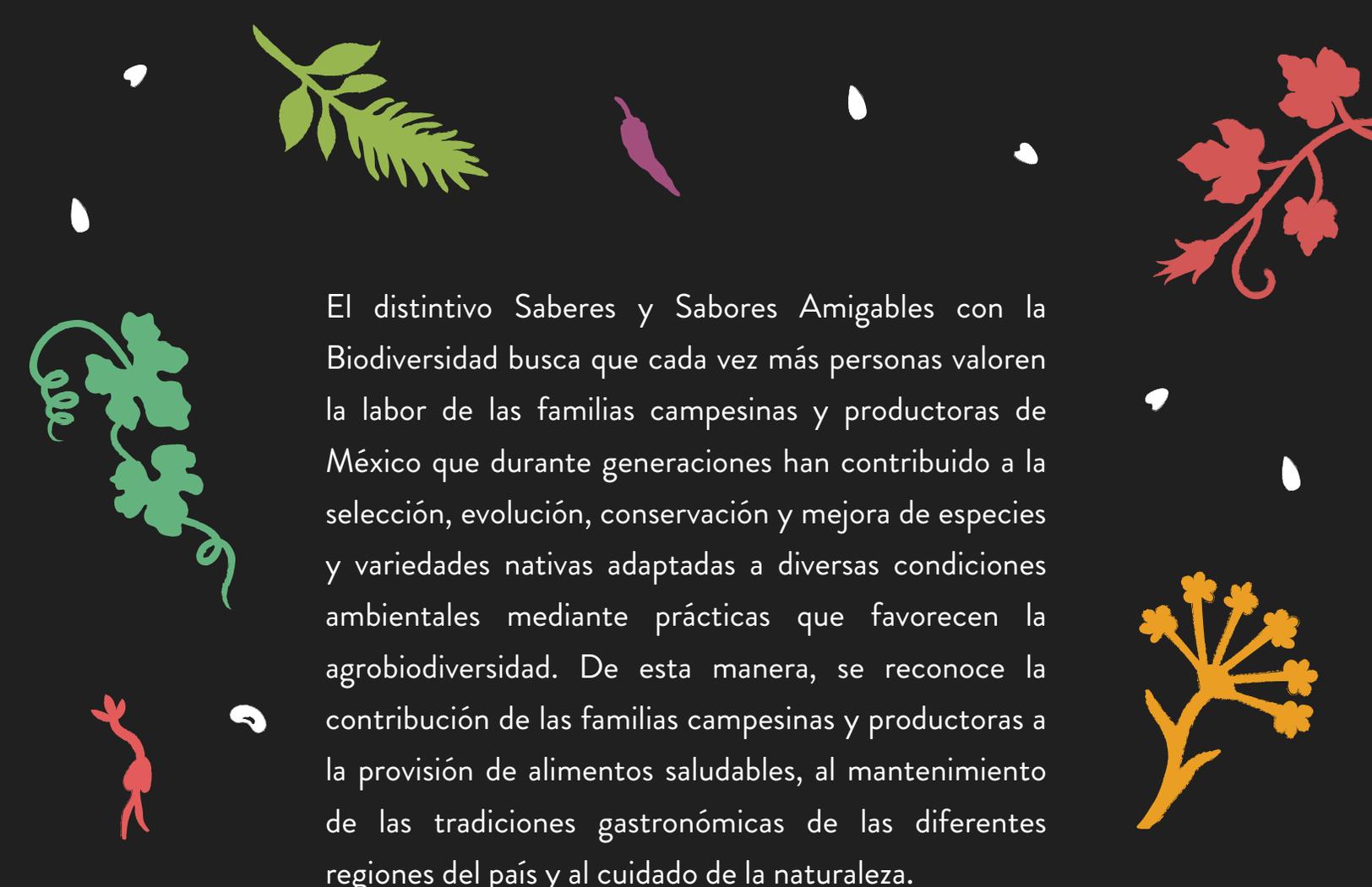
# SABERES Y SABORES

AMIGABLES CON  
LA BIODIVERSIDAD



## Catálogo de PRODUCTORES

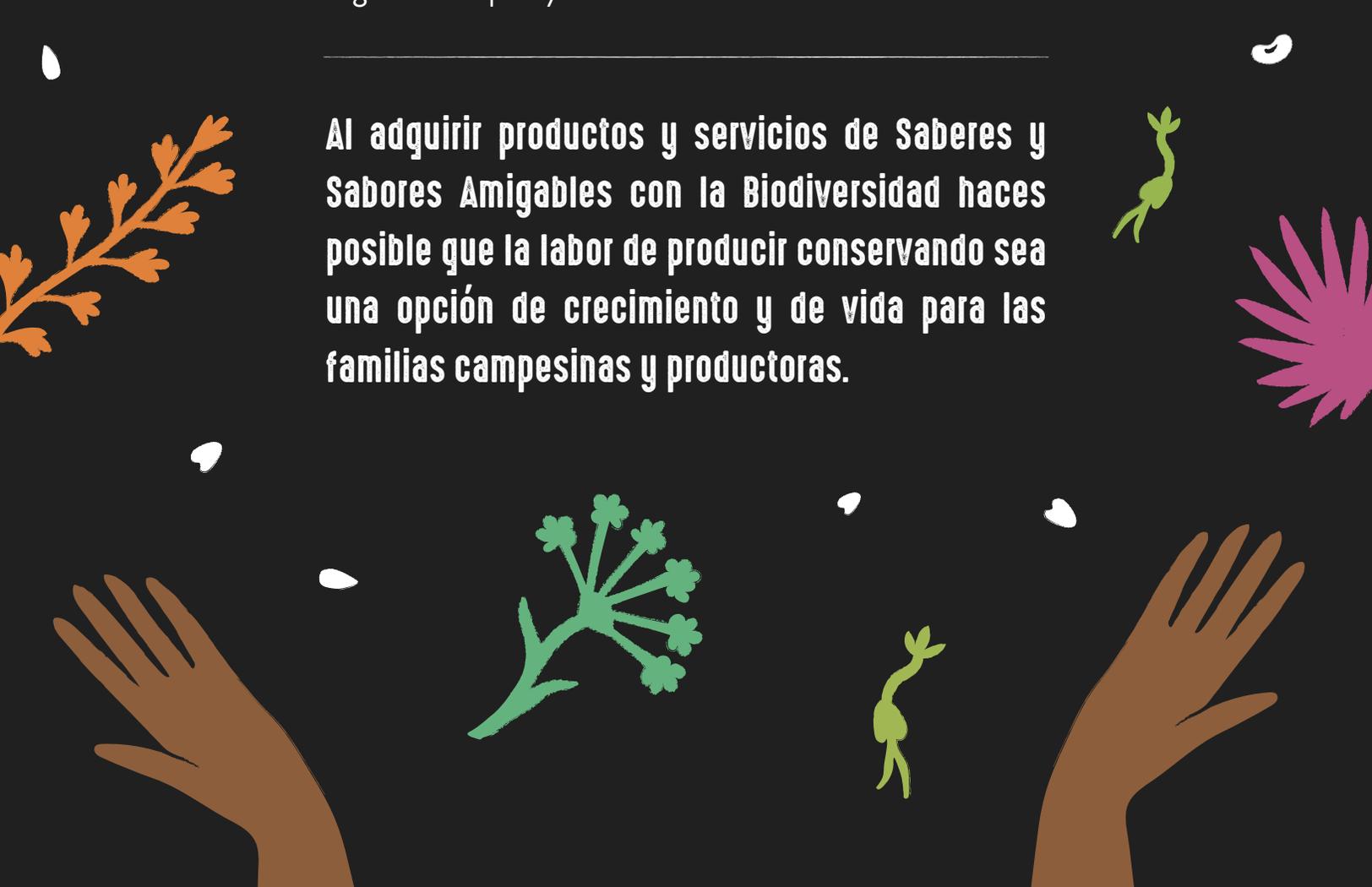
Un reconocimiento a las familias campesinas y productoras que a través de sus prácticas productivas adquiridas de generación en generación, han contribuido a la evolución y conservación de los cultivos nativos, que son la base de la gran riqueza de la cultura gastronómica de México.



El distintivo Saberes y Sabores Amigables con la Biodiversidad busca que cada vez más personas valoren la labor de las familias campesinas y productoras de México que durante generaciones han contribuido a la selección, evolución, conservación y mejora de especies y variedades nativas adaptadas a diversas condiciones ambientales mediante prácticas que favorecen la agrobiodiversidad. De esta manera, se reconoce la contribución de las familias campesinas y productoras a la provisión de alimentos saludables, al mantenimiento de las tradiciones gastronómicas de las diferentes regiones del país y al cuidado de la naturaleza.

---

**Al adquirir productos y servicios de Saberes y Sabores Amigables con la Biodiversidad haces posible que la labor de producir conservando sea una opción de crecimiento y de vida para las familias campesinas y productoras.**



Puedes encontrar productos de Saberes y Sabores Amigables con la Biodiversidad en seis estados. Cada vez son más las familias campesinas y productoras que se suman a la obtención de este reconocimiento.



# Región Ciudad de México



## Sociedad Cooperativa Construir en Raíces



Construir en Raíces  
Sociedad Cooperativa

### Productos de amaranto y miel

La elaboración con ingredientes frescos y el cuidado en todo el proceso de cultivo y transformación hacen de nuestros productos un alimento de calidad y con gran valor nutricional. Contamos con más de 40 productos diferentes a base de amaranto como: tamales, atoles, alegrías, obleas, botanas y más.

**Contacto:** Isaac Suárez

**Correo:** [construirenraices@gmail.com](mailto:construirenraices@gmail.com)

**Tel.:** 5521806310

**Facebook:** Soc Coop Construir en Raíces

**Instagram:** @crenraices



Fotografía: Liza Covantes

## Nopales Anastasia



ANASTASIA  
productos de nopal

### Repostería a base de nopal sin gluten

Encuentra botanas saludables y repostería a base de nopal cultivado con prácticas que no afectan la salud de quien produce ni del medio ambiente. Nuestras recetas combinan la tradición con la innovación.

**Contacto:** Anastasia Guzmán

**Correo:** [anastasia.guzman@yahoo.com.mx](mailto:anastasia.guzman@yahoo.com.mx)

**Tel.:** 5535732641

**Facebook:** Nopal Anastasia



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

# Región Ciudad de México



## Hortalizas Crescen de la Chinampa



### Quelites de la chinampa

La diversidad de sabores de la chinampa de San Gregorio Xochimilco a tu alcance. Encuentra diversidad de quelites recolectados y cultivados, tales como: el quelite malva, cenizo, quintonil y verdolagas, además de hortalizas frescas.

**Contacto:** Crescencio Hernández Flores

**Correo:** hortalizachinampaventas@gmail.com

**Tel.:** 5534590927

**Instagram, Tik Tok:** @crescendelachinampa

**Facebook:** crescendelachinampa



Fotografía: Crescencio Hernández

## Grupo Tlacaetl



### Nopal verdura

Productores y productoras que conservan la herencia en la producción del nopal en las localidades de: Santa Ana Tlacotenco, Villa Milpa Alta, San Antonio Tecómitl y San Jerónimo Miacatlán, pertenecientes a la Alcaldía Milpa Alta.

**Contactos:** Alejandro Garduño y Emma Abad

**Correo:** alexonudrag2000@live.com.mx

**Tel.:** 5569048733 / 5529676476

**Instagram:** @grupotlacaetl



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

# Región Ciudad de México



## Tlalli Nantli



### Productos de maíces nativos

Proyecto familiar de la zona cerril de Xochimilco. ¡Producen todos los sabores de la milpa! Elotes, huauzontles, calabacitas, brócoli, cilantro, betabel, rábanos, flores de cempasúchil, así como productos que elaboran con masa nixtamalizada de maíces nativos, tales como: tlacoyos de frijol y tortillas.

**Contacto:** Hervin Godoy Rojas  
**Correo:** hervin1010@hotmail.com  
**Tel.:** 5547739901  
**Instagram:** @tlallinantli  
**Facebook:** Tlalli Nantli  
**Tik Tok:** @tlalli\_nantlii



Fotografía: Leonardo Godoy Rojas

## Antojitos Mexicanos Mary



### Productos transformados a base de sus maíces nativos

A partir de nuestros maíces elaboramos alimentos que, mezclados con nuestras verduras y hortalizas, nos permiten ofrecer deliciosos platillos típicos mexicanos, que consumimos en nuestra familia y ofrecemos a nuestros consumidores. Encuentra en nuestra cocina: sopes, gorditas, quesadillas, tlacoyos, entre muchas otras delicias.

**Contacto:** Maricela Leyva Tapia  
**Tel.:** 5521411834  
**Facebook:** Antojitos Mexicanos Mary



Fotografía: Laura Olivia Leyva Tapia

# Región Sierra Tarahumara



## Deshidratados Gumisachi



### Productos deshidratados de la milpa

Conservamos la tradición de deshidratar los alimentos para que estén disponibles en tu mesa todo el año. Ofrecemos una gran variedad de productos como: chacales, flor de calabaza y quelites.

**Contacto:** Mario Quiroz  
**Tel.:** 6351083330



Fotografía: Daniela Esteva

## Pinole Kawalichi



### Pinole

Te acercamos parte de nuestra cultura compartiendo las semillas de nuestra parcela. Tostamos el maíz con paciencia y el cuidado que se requiere para obtener un pinole sabroso y nutritivo.

**Contacto:** Isidro Gardea  
**Tel.:** 6491162031  
**Horario de atención:** todos los domingos



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

## Gorditas Anayáhuari



### Gorditas

Auténticas de maíz nativo, elaboradas con la receta tradicional e ingredientes locales de temporada. Lleva estas gorditas a casa y disfruta de los sabores únicos y auténticos de la Sierra.

**Contacto:** Luz Durán  
**Tel.:** 6351104778



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

# Región Sierra Tarahumara



## Envasados Mukí Súmi



### Nopales envasados

Producto elaborado con nopales nativos de la Sierra Tarahumara, cuidados, recolectados y envasados por mujeres de la comunidad de Mogótavo.

**Contacto:** Rosario Batista

**Correo:** mukisumimogotavo@gmail.com

**Tel.:** 6142155825

**Facebook:** Mukí Súmi

**Instagram:** @muki\_sumi



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

## Experiencias rarámuri



### Experiencia inmersiva en la cultura rarámuri

Un día dentro de la cocina tarahumara. Experimenta de cerca los ingredientes y modo de preparación de platillos locales.

**Contacto:** Isabel Monarca

**Tel.:** 6143694009

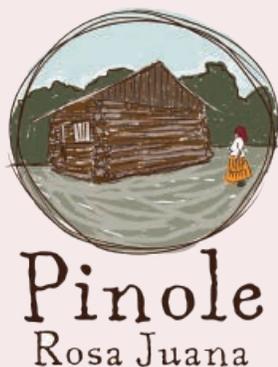
**Facebook:** Experiencias Raramuri Wetosachi

**Facebook:** Experiencias Raramuri



Fotografía: Andrés Abellán

## Pinole Rosa Juana



### Pinole

Receta tradicional. Este pinole es elaborado con maíces nativos cuidados desde su siembra, cultivo, cosecha, tostado y molido.

**Contactos:** Juana Rosa Batista y

Emilia González Batista

**Tel.:** 6351998257



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

# Regiones de Chiapas



## El Triunfo Verde

### EL TRIUNFO VERDE

#### Tostadas de maíces criollos

Una diversidad de sabores y colores elaborados con mucho afecto, desde la producción de los granos hasta la transformación en tostadas, empleando la diversidad de maíces nativos de la región. Se cuenta con la flexibilidad de preparar las tostadas de forma personalizada en combinación con otras hierbas o productos de nuestra milpa.

**Contactos:** Gilberto Enríquez Gutiérrez, Tomás Pérez Ruiz y Pascual Pérez Ruiz  
**Tels.:** 9651291138 / 9651071317



Fotografía: Daniela Esteva

## Mujeres de Corazón



**Mujeres de Corazón**

#### Tascalate

Bebida tradicional única, refrescante y nutritiva, con grandes beneficios para la salud, elaborada artesanalmente con maíces criollos producidos en las milpas de las familias de Corazón del Valle, en el municipio de Cintalapa.

**Contacto:** Zenaida Cruz Posada  
**Tel.:** 9681031982



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

# Región Purépecha



## Red Tsiri



### Productos de maíces nativos

Ofrecemos tortillas, gorditas, tostadas y sopes elaborados artesanalmente por mujeres, a base de maíces nativos nixtamalizados, cultivados en la zona lacustre Purépecha.

**Contacto:** Nancy Rojas  
**Correo:** redtsiri@gira.org.mx  
**Tel.:** 4341049840  
**Facebook:** RedTsiri.Maiz  
**Instagram:** @red.tsiri



Fotografía: Emilio Arenas

## Tortillería Tsiri Juchari Tsipikua



### Tortillas

Elaboradas con maíces nativos de la milpa purépecha ubicadas en las localidades de Nurio, Michoacán. Adquiere masa y tortillas tradicionales.

**Contacto:** Joel Alejo González  
**Tel.:** 4521952125



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

## Comedor La Milpa de Pichátaro

**COMEDOR**  
*La Milpa de Pichátaro*

CONSERVANDO EL SAZÓN  
DE NUESTRA TIERRA

### Platillos tradicionales

Conoce la comida típica purépecha en La Milpa de Pichátaro donde podrás degustar: churipo, corundas, uchepos y tortillas de maíces nativos locales.

**Contacto:** Juan Manuel Anastasio  
**Tel.:** 4522025 52



Fotografía: Alfonso Quiroz

# Región Purépecha



## Cenaduría El sazón tradicional de LUU



### Pozole, atole, enchiladas y más

Alimentos con la riqueza de sabores de los productos de la agrobiodiversidad y con la sabiduría de los campesinos purépechas. Entre otras cosas, se ofrecen platillos y bebidas tradicionales como pozole, atole, tamales y enchiladas.

**Contacto:** María de Lourdes Talavera Cervantes

**Tel.:** 4341566079

**Facebook:** El Sazón Tradicional de LUU



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

## Tianguis de San Andrés

### TIANGUIS DE San Andrés

### Productos elaborados a base de maíz

Disfruta un domingo recorriendo la oferta gastronómica de este tianguis local, basada en la milpa. Más de 12 familias campesinas que realizan prácticas tradicionales de cultivo y recolección comparten su cultura gastronómica.

**Contacto:** Enriqueta Magaña Pichu

**Tel.:** 4434376206



Fotografía: Alfonso Quiroz

## Cocina tradicional Pindekuecha

### Cocina tradicional Pindekuecha

### Productos elaborados a base de maíz

De la milpa a tu mesa. Prueba las corundas, mole, gorditas, pozole, atole y tamales o llévate a casa tortillas para acompañar todos tus platillos.

**Contacto:** Estelina Solorio

**Tel.:** 4341033683

**Facebook:** Estelina Solorio



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

# Regiones de Oaxaca



## Filiberto Ferrer Manuel

### Filiberto Ferrer Manuel

#### Cacao

Cacao producido en la región de La Chinantla, un producto oaxaqueño de alta calidad en sabor y aroma. Toda una tradición en tu mesa.

**Contacto:** Filiberto Ferrer  
**WhatsApp:** 9514981924



Fotografía: Juan Carlos Villegas

## Hijas de la Tierra Yukuyoko



#### Productos de la milpa

Guardianas de la herencia agrícola de la Mixteca alta, entre los productos que elaboran a partir de sus cultivos de traspatio podemos encontrar: tortillas de trigo, conservas, curados, pinole y huevo. También tienen frijoles y otros productos de temporada.

**Contacto:** Flor de Nube Santiago García  
**Tel.:** 951 640 1438



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

## Moojkaaky

# moojkay

#### Experiencia inmersiva Cocinando al tiempo de la milpa

Para los Mixes la preparación del alimento comienza desde la siembra. Acércate a esta experiencia para conocer un estilo de vida campesina y degustar alimentos que nutren el cuerpo y el corazón.

**Contactos:** Rufina Gutiérrez Martínez  
y Raquel Diego Díaz  
**Facebook:** Moojk Kaaky  
**Tel.:** 951 28 00 053



Fotografía: Diego Contreras

# Regiones de Oaxaca

SABERES  
Y SABORES

AMIGABLES CON  
LA BIODIVERSIDAD

REGIONES DE OAXACA

## Rancho agroecológico La Mata de Ajo



### Recorridos por las milpas que conservan iguanas en la Costa oaxaqueña

En la Costa, visitar el rancho agroecológico La Mata de Ajo es una oportunidad para descubrir una gran variedad de formas y colores de maíces, frijoles y otras plantas que conviven con la crianza y reproducción de iguanas.

**Facebook:** Rancho Agroecológico La Mata de Ajo  
**Tel.:** 954 13 23 594



Fotografía: Diego Contreras

## Proyecto LAM



### Magüey y milpa

Una convivencia entre el magüey y la milpa de los Valles Centrales de Oaxaca. Puedes adquirir mezcales de una gran variedad de magüeyes y visitar el jardín interpretativo donde aprenderás de polinización de los magüeyes, así como de su producción sustentable y su conservación.

**Contacto:** Graciela Ángeles Carreño  
**Tel.:** 9511292071  
**Facebook:** proyectolam



Fotografía: Agencia de Inteligencia Colectiva en Tekio, S.C.

## Rancho Yuu Letzii

### RANCHO Yuu Letzii

### Quelites y alimentos de la milpa

Un espacio para compartir la mesa degustando los productos de la milpa al estilo de la cocina zapoteca de la Sierra Norte y Valles Centrales.

**Contacto:** Raday Quero Cruz  
**Tel.:** 951 221 9138



Fotografía: Daniela Esteva

# Regiones de Yucatán



## Chúumuk lu'um

### CHÚUMUK LU'UM

#### Harina de camote

Grupo productor de harina de camote 100% natural elaborada artesanalmente (libre de gluten). Una alternativa para una alimentación saludable, con alta versatilidad culinaria y lista para enriquecer los nutrientes de diferentes platillos dulces y salados.

**Contacto:** Felipe Palomo Góngora

**Correo:** palomogongorafelipe@gmail.com

**Tel.:** 9851253882



Fotografía: Felipe Palomo

## Guardianes de las semillas

### Guardianes de las *Semillas* Káa nán iinájóob

#### Productos de la milpa yucateca

Productores de tostadas horneadas y de tortillas de maíces criollos nixtamalizados, así como de harina de camote. Productos elaborados artesanalmente con cultivos de las milpas del sur de Yucatán.

**Contacto:** Humberto Chablé Matus

**Facebook:** Guardianes de las semillas -  
Káa nán iinájóob

**Correo:** jesus.poot1@uimqroo.edu.mx

**Tel.:** 9971341940



Fotografía: Daniela Esteva

# Regiones de Yucatán



## Muzenkab



### Miel

Miel de alta calidad, producida en un apiario que se sitúa dentro de la reserva para la recarga del acuífero en Yucatán y que a través de la apicultura ayuda a conservar el ecosistema.

**Contacto:** Yamili Salazar Ku

**Correo:** ayami\_1989@hotmail.com

**Tel.:** 9992442848

**Facebook:** MUZENKAB



Fotografía: Felipe Palomo

## Solares Huertas Agroforestales



### Tomates criollos confitados y hojuelas de chile habanero

Tomates criollos de milpa deshidratados al sol y confitados en horno a fuego lento. Chile habanero rebanado en hojuelas, frito con ajo y sal. Elaborados por mujeres de Sotuta, Yucatán.

**Contacto:** Daniela Mussali Meza

**Correo:** cultiva.interser@gmail.com

**Tel.:** 5527678073

**Facebook:** Solares Huertas Agroforestales



Fotografía: Daniela Esteva



*Sé parte de este movimiento por la conservación de la agrobiodiversidad*

Contar con este distintivo garantiza al consumidor que los productos y servicios que lo ostentan ayudan a conservar la agrobiodiversidad mexicana.

## **¿CÓMO PUEDO OBTENERLO?**

**1**

Escribe al correo [saberesysabores@conabio.gob.mx](mailto:saberesysabores@conabio.gob.mx) para expresar tu interés y comentarnos en qué consiste el trabajo que realizas.

**2**

Participa en el proceso de autovaloración del nivel de cumplimiento de las prácticas Amigables con la Biodiversidad en Agroecosistemas Tradicionales.

**3**

Recibe capacitación para formar parte del movimiento Saberes y Sabores Amigables con la Biodiversidad.

**4**

Si cumples con todo el programa de capacitación, podrás recibir el distintivo Saberes y Sabores Amigables con la Biodiversidad.

*En México hay más de 30 familias que ya cuentan con el distintivo Saberes y Sabores Amigables con la Biodiversidad. ¡Tu familia puede ser la siguiente!*

**PARA SABER MÁS**

