

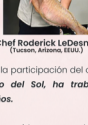
# Pueblos del Maíz 2023

## GASTRONOMÍA VIVA

Como parte de las actividades realizadas en el marco del Festival "Pueblos del Maíz" 2023, las ciudades participantes de **Tucson, Arizona y San Antonio, Texas**, en conjunto con el chef anfitrión de nuestro municipio, realizarán una **experiencia gastronómica en relación al maíz**.

### Chefs Participantes

#### Invitado Pueblos del Maíz 2023 en MÉRIDA, Yucatán.



**Chef Roderick LeDesma**  
(Tucson, Arizona, EEUU.)

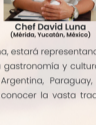
En Mérida contaremos con la participación del chef Roderick LeDesma. **Sous Chef Ejecutivo de Casino del Sol, ha trabajado en la industria de restaurantes durante 17 años.**

Encontró su amor por la comida a una edad muy temprana, cuando aprendió a cocinar con su madre. Al crecer con viejos programas de cocina y libros de cocina, siempre estaba en la cocina. Trabajó en restaurantes hasta la escuela secundaria, luego fue a la Universidad de Arizona, pensando que un título universitario era el camino "correcto".

Se fue para ir a la escuela culinaria en el Instituto de Arte de Tucson, donde comenzó a trabajar en Primo, en el JW Marriott Starr Pass. Subiendo rápidamente de rango, la chef Melissa Kelly le pidió que se uniera al equipo de Primo en Rockland, ME. Luego regresó a Tucson, donde asumió el cargo de Chef de Cuisine en Primo JW Marriott.

Buscando ampliar sus conocimientos y expandir su estilo culinario, decidió unirse al equipo de Casino del Sol donde actualmente es el Sous Chef Ejecutivo.

#### Invitado Pueblos del Maíz 2023 en TUCSON, Arizona.



**Chef David Luna**  
(Mérida, Yucatán, México)

El chef yucateco David Luna, estará representando a Mérida en la ciudad de Tucson, es promotor de la gastronomía y cultura mexicana; ha llevado sus recetas a países como Argentina, Paraguay, Guatemala, Costa Rica y Estados Unidos, dando a conocer la vasta tradición culinaria que cuenta México.

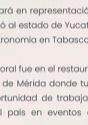
Ha participado en la televisión yucateca, cocinando y dando a conocer las técnicas gastronómicas. Actualmente es Director y socio del Instituto Gastronómico de Mérida. Asimismo es **Socio de la Organización Internacional de Gastronomía, Hotelería y Turismo (OIGAHTUR)**.

Es también escritor y editor en diversas revistas digitales e impresas como ZIVOT, Tu Conexión, Masters Yucatán, entre otras.

Chef instructor de Gastronomía de las materias de cocina mexicana, yucateca, española, pescados y mariscos y la historia de la Gastronomía Mexicana, entre otros.

Imparte catas de vino, cerveza, tequila, salud en la oficina entre otras, esto en cualquier escenario de Latinoamérica. A estos se le suman innumerables reconocimientos y ponencias en diversos foros y escenarios que lo han colocado como un referente en la gastronomía nacional.

#### Invitado Pueblos del Maíz 2023 en SAN ANTONIO, Texas.



**Chef Juanita Selene**  
(Mérida, Yucatán, México)

La chef Juanita Selene estará en representación de la ciudad de Mérida en San Antonio Texas. Se mudó al estado de Yucatán en el 2016 luego de haber cursado la carrera de Gastronomía en Tabasco.

Su primera experiencia laboral fue en el restaurante Néctar a cargo del Chef Roberto Solís en la ciudad de Mérida donde tuvo la responsabilidad de ser chef principiante y la oportunidad de trabajar con diferentes chefs de la escena gastronómica del país en eventos donde el Chef Roberto era anfitrión.

Concluyó su paso por Néctar y la libertad del Chef Roberto le permitió aprender de las responsabilidades del cargo, experimentar con ingredientes locales y obtener los primeros conocimientos sobre el maíz peninsular y la nixtamalización.

Asistió a talleres con la cocinera tradicional Juana Amaya Hernández en Zimatlán de Álvarez Oaxaca, donde aprendió la elaboración de diferentes tipos de moles y tamales típicos de los Valles Centrales de Oaxaca y también brindó prácticas profesionales en la cocina del Restaurante Casa Oaxaca en un cargo del Chef Alejandro Ruiz.

En abril de 2019, de vuelta en Mérida, se **inauguró el Molino Pancho Maíz** el cual cofundó y donde se desarrolló profesionalmente hasta enero de 2021.

El trabajo realizado en Pancho Maíz dio sus frutos, por lo que tuvo la **oportunidad de participar en la Edición de Octubre 2020 de la revista Food and Wine en español como uno de los Mejores Nuevos Chefs**, así como participar en el artículo "Exploring the Origins of the Chocolate We Drink (and Eat)" de Imbibe Magazine en su edición de marzo de 2021.

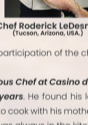
En agosto de 2021 concluyó la maestría en Administración de Empresas con especialidad en Mercadeo y actualmente trabaja en el restaurante Micoela, además de dar clases de Cocina Mexicana de manera particular.

## LIVING GASTRONOMY

As part of the activities carried out within the framework of the 2023 "Pueblos del Maíz" Festival in **Mérida**, the participating cities of **Tucson, Arizona and San Antonio, Texas**, together with the chef representing our municipality, will carry out a **gastronomic experience in relation to the corn**.

### Participating Chefs

#### Guest "Pueblos del Maíz" 2023 in MERIDA, Yucatan.



**Chef Roderick LeDesma**  
(Tucson, Arizona, USA.)

**In Merida** we will have the participation of the chef Roderick LeDesma.

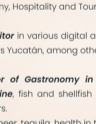
**LeDesma** is the Executive **Sous Chef at Casino del Sol, and has worked in the restaurant industry for 17 years.** He found his love for food at a very young age, when he learned how to cook with his mother. Growing up on old cooking shows and cookbooks, he was always in the kitchen.

Working in restaurants through high school, he then went to the University of Arizona, **thinking a college degree was the "right" path.**

He left to go to culinary school at the Art Institute of Tucson, where he began working at Primo at the JW Marriott Starr Pass. Quickly moving up the ranks, **he was asked by Chef Melissa Kelly to join the team at Primo in Rockland, ME.**

He then returned to Tucson, where he took over as the **Chef de Cuisine back at Primo JW Marriott.** Looking to further his knowledge and expand his culinary style, he decided to join the team at Casino del Sol where he is currently the Executive Sous Chef.

#### Guest "Pueblos del Maíz" 2023 in TUCSON, Arizona.



**Chef David Luna**  
(Merida, Yucatan, Mexico)

The Yucatecan chef, David Luna, will be representing the city of Merida in Tucson, he is a promoter of Mexican gastronomy and culture; He has taken his recipes to countries like Argentina, Paraguay, Guatemala, Costa Rica and the United States, making known the vast culinary tradition that Mexico has.

He has participated in Yucatecan television, cooking and making gastronomic techniques known. He is currently **Director and partner of the Gastronomic Institute of Mérida.** He is also a Member of the International Organization of Gastronomy, Hospitality and Tourism (OIGAHTUR).

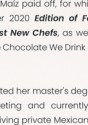
He is also a **writer and editor** in various digital and print magazines such as ZIVOT, Tu Conexión, Masters Yucatán, among others.

He is the **chef-instructor of Gastronomy in the subjects of Mexican, Yucatecan, Spanish cuisine,** fish and shellfish and the history of Mexican Gastronomy, among others.

He gives tastings of wine, beer, tequila, health in the office among others, this in any setting in Latin America. To these are added innumerable recognitions and presentations in various forums and scenarios that have placed it as a benchmark in national gastronomy.

Invited Corn Towns 2023: San Antonio, Texas

#### Guest "Pueblos del Maíz" 2023 in SAN ANTONIO, Texas.



**Chef Juanita Selene**  
(Merida, Yucatan, Mexico)

Chef Juanita Selene will be representing the city of Merida in San Antonio, Texas. She moved to the state of Yucatán in 2016 after having studied Gastronomy in Tabasco.

His first work experience was at the Néctar restaurant in charge of Chef Roberto Solís in the city of Mérida where he had the responsibility of being a beginner chef and the opportunity to work with different chefs from the country's gastronomic scene in events where Chef Roberto was host.

She concluded her stint with Nectar and the freedom of Chef Roberto allowed her to learn about the responsibilities of my position, experiment with local ingredients and obtain her first knowledge of peninsular corn and nixtamalization.

He attended workshops with the traditional cook Juana Amaya Hernández in Zimatlán de Álvarez, Oaxaca where he learned how to **make different types of moles and tamales typical of the Central Valleys of Oaxaca** and also provided professional practices in the kitchen of the Casa Oaxaca Restaurant in charge of the Chef Alejandro Ruiz.

In April 2019, back in Mérida, the **Pancho Maíz Mill was inaugurated, which she co-founded** and where she developed professionally until January 2021.

The work done at Pancho Maíz paid off, for which he had the opportunity to participate in the October 2020 **Edition of Food and Wine magazine in Spanish as one of the Best New Chefs**, as well as participate in the article "Exploring the Origins of the Chocolate We Drink (and Eat)" by Imbibe Magazine in its March 2021 issue.

In August 2021, she completed her master's degree in Business Administration with a specialty in Marketing and currently she works at the Micoela restaurant, in addition to giving private Mexican Cooking classes.