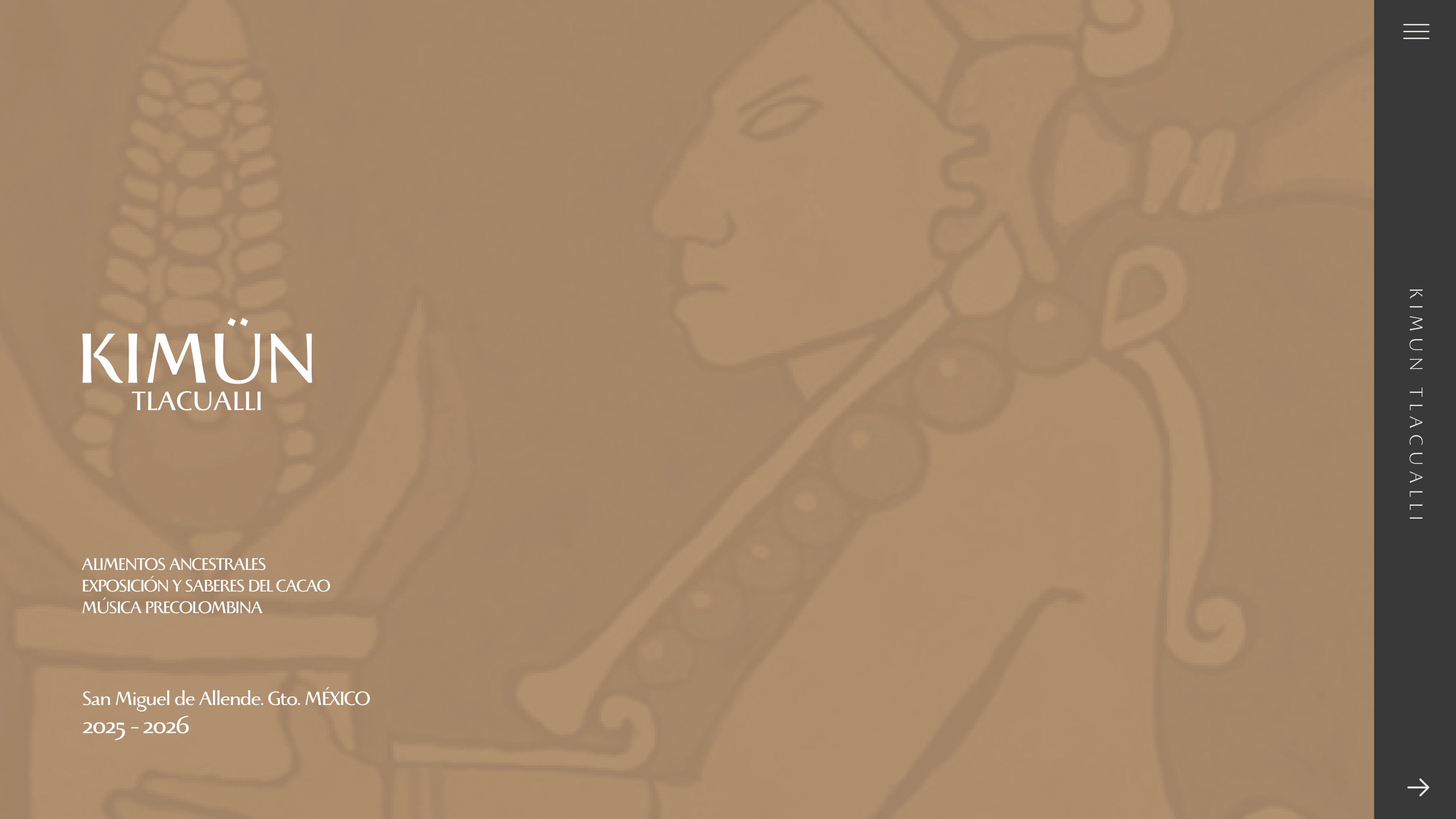




KIMÜN

TLACUALLI

ALIMENTOS ANCESTRALES
EXPOSICIÓN Y SABERES DEL CACAO
MÚSICA PRECOLOMBINA

San Miguel de Allende. Gto. MÉXICO
2025 - 2026



KIMUN TLACUALLI





KIMÜN TLACUALLI es un colectivo nacido del deseo de honrar la memoria viva de nuestros pueblos a través del maíz, el cacao y la música precolombina. Creamos una atmósfera donde la gente no solo observa , sino, que crea junto a nosotros. Seguimos sembrando conocimiento, porque sabemos que cada semilla Nutrimental y Espiritual compartida, es una historia que renace. Preservamos y difundimos los saberes ancestrales de nuestra cultura y nos reconocemos como guardianes de un legado que no pertenece solo al pasado, sino que florece en el presente cada vez que alguien recibe de manera honesta, y amorosa esta Ceremonia.

LUIS DANIEL MACIEL (Luda)

Originario de san Miguel de Allende, chocolatero y Músico Sonoterapeuta. Durante su recorrido con el cacao, ha buscado explorar la importancia social, nutrimental y espiritual de esta semilla ancestral, aplicando una filosofía milenaria basada en la Cosmovisión y conocimiento que le ha brindado el Cacao.

Luis Daniel comparte esta medicina buscando hacer llegar al mundo la sanación que a él mismo le ha brindado este alimento, trabajando la chocolatería desde la Semilla y cuidando la alquimia de los ingredientes.

YAYA FUENTES PROJECT

Chilena, nacida en la ciudad de Concepción, creadora de un interesante Universo a través de su trabajo unitario y colectivo, fundamentado en 20 años de viaje por algunos continentes. Ejecuta varios instrumentos poco convencionales de diferentes Culturas, en conjunto con canciones en Lenguas Nativas del Mundo. Su Obra se ha conectado, éstos últimos 7 años, con lenguas y variantes Mexicanas Precolombinas, las que utiliza como puente entre la Cultura, el Bienestar y la Educación.

QUIENES INTEGRAN KIMÜN TLACUALLI ?

PABLO NICACIO

Cocinero Tradicional Mexicano, originario del Estado de Michoacán. Durante su recorrido culinario, de mas de una década, se ha enfocado en rescatar recetas y técnicas ancestrales, su conocimiento sobre el maíz y la milpa lo ha llevado a crear sabores que te envuelven. Su cocina se basa en honestidad, pasión y calidad, compartiendo su extenso conocimiento en su labor como guardián del maíz y el fuego.





EXPERIENCIA DUALIDAD RAICES

TEMARIO

- Ritual de apertura, brebaje de bienvenida con leyenda Quiché.
- Molienda grupal de maíz para elaborar Tamales y disfrutarlos en grupo.
- Elaboración colectiva de chocolate en metate y degustación.
- Música en vivo y conversatorio cultural durante la jornada.
- Círculo de palabra final y sorpresa.
- Duración aproximada 3 horas y media.

\$ 2,600.00 mxn p/p

A partir de 8 personas
Precio Preferencial



RITUAL CACAO

TEMARIO

- Ritual de apertura.
- Elaboracion Comunitaria de bebida Ceremonial.
- Música Precolombina y Sonoterapia.
- Círculo de palabra final.
- Duración aproximada 2 horas.

\$ 1,600.00 mxn p/p

A partir de 7 personas.



CONTACTO

whatsaap solo mensajes - 4151004111 / 4426035220



@amorycacao

@pablo_nicasio

@yayafuentesproject

KIMUN TLACUALLI

