

## EMPANADAS DE MAÍZ AHORA EN MÉRIDA, YUCATÁN

Escrito por: Margarita Delgado Nute  
15/08/2022

El restaurante Divina Gracia abre sus puertas en Mercado 60 en Mérida, sirviendo empanadas marmoleadas de maíz honrando los sabores latinos.



El sabor de una empanada es hogareño y muy latinoamericano, dice Felipe del Valle, emprendedor de 48 años. Después de cerca de 20 años fuera de Venezuela, la idea de abrir un lugar que sirviera empanadas fue tomando forma hasta hacerse realidad en julio 2022.

“Llevábamos en Europa varios años desarrollando restaurantes de comida japonesa y latina en una época en la que no era común comer sushi o una arepa”.

Felipe relata que en Venezuela es muy común comer empanadas, ya sea en la fuente de sodas (nuestras tienditas) o en casa. Él resalta que las recetas son personales y que cada quien le da ese toque especial. Su esposa le preparaba empanadas y ahí empezó la chispa de comercializarlas.

“Queríamos volver a América para regresar un poco a esa identidad que quizá estábamos perdiendo, la situación en nuestro país es complicada entonces vimos a dónde llegar y optamos por Mérida”.

Mérida reunía muchos factores que Felipe y sus socios consideraban ideales para abrir Divina Gracia, ubicado en el Mercado 60.



Fotografía: Divina Gracia

“Aquí es el país del maíz, y que mejor que hacer un proyecto con eso. Las diferencias entre una empanada en México y **Venezuela** son la harina y los rellenos. Al ver lo turístico de la ciudad comenzamos a desarrollar una empanada que fuera universal, sin una etiqueta fija”.

Basándose en la receta familiar de Verónica, su esposa y cofundadora del proyecto, arrancaron las pruebas para dar con ese sabor fusión que tanto buscaban.

“El maíz azul recordaba mucho a México, mientras el relleno de carne deshebrada es algo que puedes encontrar en Colombia, Puerto Rico, Cuba o Venezuela. Nuestra idea es brindar empanadas de un sabor latinoamericano”.

El nombre de Divina Gracia surgió para darle culto al maíz.

“Investigamos acerca de la cultura **maya**, nos metimos al **curso del maíz de Fundación Tortilla** y terminamos por encontrar una tesis que hacía referencia a que los agricultores mayas se referían al maíz como gracia. Por eso el juego de palabras, algo divino para el paladar, y el como le decían ellos al maíz”.



Fotografía: Divina Gracia

La innovación es un punto importante para Divina Gracia, por lo que decidieron que sus empanadas fueran marmoleadas, haciendo mezclas de maíz azul, blanco y amarillo, jugando con texturas, vistas y sabores.

La elección del Mercado 60 también fue estratégica, pues es un lugar convergente de locales, así como de turistas nacionales y extranjeros, dando una vibra multicultural, alegre y abierta para probar diversos sabores y tendencias, algo que va muy ad hoc con lo que quiere transmitir Divina Gracia: una empanada que englobe a Latinoamérica.

Además de Felipe y Verónica, están Marjorie y Gustavo, matrimonio y socios del proyecto, y Rosy. Todos colaboran en diversas tareas del restaurante. Las empanadas son hechas a mano y se tienen de tres rellenos: carne de res, pollo deshebrado y queso orgánico. Se ofrecen diferentes salsas para acompañar, entre ellas están: de aguacate, chimichurri, serrano, pico de gallo y spicy mayo. Las salsas también son parte importante del lugar, pues han sido el resultado de 20 años de experiencia.

“Cuando comes la empanada sientes el sabor crujiente del maíz. Divina Gracia es para retomar las raíces, pero a la vez expandir las fronteras sobre lo que es la **harina de maíz**. Creemos que la empanada está muy presente en varios países de Latinoamérica, será diferente en cada uno, pero al final es nuestra identidad y queríamos resaltar eso”, concluye.

Su local se localiza en Mercado 60, Parque Santa Lucía, Centro, Mérida, Yucatán, con un horario de domingo a jueves, de 18:00 a 0:00 horas; y viernes y sábado, de 18:00 pm a 2:00 horas. En redes sociales IG: @divinagracia.mx; FB: @divinagracia.mx; TikTok: @divinagracia.mx y en su [web](#).



Fotografía: Divina Gracia