



LEVADURA DE OLLA

Un recinto de inspiración gastronómica y culto a las raíces culinarias de la Sierra Sur de Oaxaca

Levadura de Olla inició en diciembre 2019 y desde su apertura sigue marcando tendencia con su propuesta honesta de **cocina tradicional** de la Sierra Sur y su admirable trabajo de investigación constante.

A pesar de los desafíos globales del año 2020 y su corta trayectoria, este lugar ha sabido permanecer en la oferta gastronómica de la ciudad de Oaxaca como uno de los restaurantes favoritos. Sin duda gran parte de su éxito se debe a esas raíces culinarias auténticas que se hacen notar en los sabores de su propuesta, en objetos tradicionales y otros elementos visuales que enriquecen la experiencia gastronómica.

Para la chef **Thalía Barrios** y su equipo, este sitio es mucho más que un restaurante; es un estante infinito que enaltece la gastronomía oaxaqueña a partir de la investigación en mercados de pueblos lejanos y sus hábitos culinarios tradicionales.

Levadura de Olla es un lugar en el corazón de la ciudad de Oaxaca donde convergen ingredientes criollos y técnicas ancestrales de cocina con un profundo conocimiento del campo y su temporalidad.

El menú muestra parte de su investigación e inspiración rural. Se pueden encontrar platillos ceremoniales atípicos, algunos clásicos de la cocina oaxaqueña con perspectiva propia y también bebidas oriundas de diferentes rincones del estado de Oaxaca.



Una verdadera historia de cocina con forma y fondo

El origen de Levadura de Olla y su propuesta culinaria es imposible de contar sin conocer la historia de la chef **Thalía Barrios** y las razones que enraizaron sus entrañas más profundas.

Thalia Barrios García, conocida por sus proyectos **Levadura de Olla**, **La Cocina de Humo** y su gusto por los jitomates. Es una joven chef y empresaria, que ha dedicado gran parte de su vida a trabajar en la cocina y el campo, primero como parte de su vida cotidiana, después por su pasión y ganas de compartir con el mundo los saberes culinarios ancestrales de su región en Oaxaca.



Nació y creció en el centro de San Mateo Yucutindoo, una comunidad que pertenece al distrito de Sola de Vega en la Sierra Sur de Oaxaca, desde los 7 años ha andado en todos los quehaceres de una cocina en familia, desde pequeña tuvo un gran interés por la cocina y seguir aprendiendo de ingredientes locales, técnicas tradicionales y recetas; afinidades que algunos años más tarde la llevaron a estudiar la Lic. en Gastronomía en la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca.

Su tenacidad, disciplina, entrega, inteligencia y liderazgo la definen, así como su conexión con la naturaleza. Sembrar la milpa y aprovechar al máximo cada ingrediente de temporada es parte de su herencia familiar, además de una de las razones del éxito de sus proyectos, cuya única publicidad hasta hace poco tiempo; había sido la recomendación de boca en boca.

Thalía organiza anualmente el Foro de Intercambio de Conocimientos Culinarios y publica la guía **Gusto Local**. Su objetivo es promover, salvaguardar y difundir la cocina Oaxaqueña. El último año le ha dado literalmente la vuelta a todo México, llevando en la maleta sus sabores, su historia de vida y un talento inigualable.



Reconocimientos Destacados

- Levadura de Olla. Ganador De Una Estrella Michelin 2024
Michelin Guide
- Young Chef Award 2024
Michelin Guide
- Levadura de Olla, restaurante no. 85
Latin America's 50 Best Restaurants 2023
- Sabores con Historia. Chefs embajadores de nuestro patrimonio gastronómico
Senado de la República
- Chef Revelación 2023
Culinaria Mexicana y Jóvenes Talento en Millesime GNP 2022
- Best New Chef 2021
Food & Wine

Publicaciones en Medios Internacionales

- Drawing on traditional Oaxacan cuisine, these two restaurants have changed the culinary scene in the Mexican city
Joe Ray, Food & Wine
- Tracing Mexico's complicated relationship with rice
Aatish Taseer, The New York Times
- In Oaxaca, a meal to celebrate a pioneering artist's legacy
Anna Furman, The New York Times











A bowl of rice porridge (congee) topped with fried shallots, served on a wooden table. The porridge is thick and creamy, with visible grains of rice. The fried shallots are golden brown and crispy. The bowl is made of a light-colored material, possibly bamboo or wood, and sits on a woven bamboo stand. The background is dark and out of focus.



LEVADURA DE ÒLLA

García Vigil 304 Centro
Oaxaca, México

contacto@levaduradeolla.mx

+52 (951) 610 2124

<https://levaduradeolla.mx>

