

Fecha 08.09.2022	Sección Metrópoli	Página 14
----------------------------	-----------------------------	---------------------

Perdura tradición de las tortillas tricolor

Joaquín y María llevan 30 años elaborando este producto natural durante el mes patrio

CLAUDIA GONZÁLEZ

Corresponsal
—metropoli@eluniversal.com.mx

Toluca, Méx.— Joaquín Estrada Jaimés y María Dolores González desde hace casi tres décadas elaboran las tortillas tricolor, son las tradicionales que cada año destacan por la extravagante base de frutas, verduras y legumbres con que son elaboradas.

Hechas con nopal, amaranto y betabel, entre un centenar más de productos y con una base de nixtamal, este producto ha sobrevivido a la pandemia y la venta de productos similares en tiendas comerciales.

A partir del 13 de septiembre comenzarán con la producción

de la modalidad verde, blanco y rojo, que concluye el día 16, aunque si alguna persona quiere un pedido para días posteriores, sólo deben hacerlo con anticipación. “Nosotros hacemos a diario varias mezclas, no sólo la tricolor, sino entre tres y cuatro modalidades”, precisó Joaquín Estrada.

Estos alimentos han llegado a España, Francia, Alemania, Inglaterra, Italia y hasta Emiratos Arabes, “gracias a la promoción que nos han hecho y por eso invito al señor gobernador [Alfredo del Mazo] a conocer nuestro producto y que nos apoyen porque queremos imponer un Récord Guinness con el mayor número de sabores de tortilla”.

Si bien reconoció que las ventas no han sido las mejores durante la pandemia, confió en que este 15 y 16 de septiembre alcanzarán números previos a la emergencia sanitaria, pues se trata de un producto que calificó como “innovador y nutritivo”.

Instalados en un pequeño lo-

cal de la colonia Morelos, este matrimonio creó esta modalidad para poder alimentar a su hijo, hace 27 años, cuando idearon una combinación de frutas, vegetales y legumbres con el maíz, y actualmente cuentan con más de 100 combinaciones.

Para las fiestas patrias, la combinación es jamaica o betabel en el color rojo; para el verde puede variar entre el pimiento morrón, espinaca, acelga, nopal, y el blanco masa de maíz o amaranto, incluso la guayaba.

“Nos hemos convertido en una tradición en Toluca, esta temporada es cuando más nos hacen pedidos, la verdad hemos llegado a producir entre 10 y 100 docenas, pero es la mejor venta que acumulamos en el año”, afirmó.

Don Joaquín dijo que con la pandemia han estado muy castigados, además el alza en algunos de los productos ha impactado en las ventas, que disminuyó su producción hasta 60%. ●



Las tortillas han llegado a Francia, España y Alemania, entre otros.

