

Fecha	Sección	Página
23.09.2022	Buena Mesa 2	4

DEL CAMPO TLAXCALTECA

El 100 por ciento de sus maíces, proviene de Hueyotlipan, Tlaxcala. Y cuando Montero dice "sembramos" no lo hace en sentido figurado.

El proyecto se llama Siembra porque incentiva el cultivo. Consciente de que los campesinos tienen como prioridad el autoconsumo, la alimentación de sus animales y el trueque, Israel les propuso sembrar más bajo la promesa de comprar toda la producción.

 Montero llegó hasta ellos hace ya algunos años buscando hacer la mejor torti-

lla, primero como chef del restaurante Raíz, luego con su propio proyecto: una tortillería convertida también en taquería y ahora con un comedor.

"Tenemos gran afinidad con los productores. Con ellos empezamos a entender esta cultura, cómo viven y se mueven a través del maíz: cosechan, lo guardan y lo comen con lo que da la temporada", ahonda Montero.

Alrededor de 40 miembros conforman la cooperativa que provee de maíces blanco (80 por ciento), negro (20 por ciento) y rojo (sólo de enero a marzo) a Siembra. Tortillería, taquería y comedor.

"El maíz blanco y negro se siembra a la par y lo tenemos todo el año. De lunes a viernes nixtamalizamos puro blanco; los sábados y domingos, como es tradición, hacemos el negro. Quesadillas, tlacoyos, barbacoa, birria, carnitas... van con maíz azul los fines de semana.

Su objetivo: que el maíz criollo llegue a más mesas, principalmente con la tortilla, que es la más democrática porque se cuela a todos los estratos; con el taco como su lienzo más versátil, y con el comedor para quienes tienen tiempo y ganas de disfrutar todo un menú.

"Este año sembramos más que el pasado, y para el próximo, que empezamos por ahí de noviembre, la idea es pasar de 40 a 60 toneladas. Eso es lo bonito de este proyecto: a medida que va subiendo la demanda, tienes que sembrar más", concluye el chef.





Página 1 de 2 \$ 110500.00 Tam: 650 cm2

Continúa en siguiente hoja



Fecha	Sección	Página
23.09.2022	Buena Mesa 2	4



Página 2 de 2

2022.09.23