

NIEVES Y HELADOS DE MAÍZ

Escrito por: Margarita Delgado Nute
06/04/2021

Heladería Coyotitla es un proyecto poblano que promueve variedades de maíces criollos a través de nieves y helados.



El maíz es uno de los alimentos que permite mezclar tradición e innovación. Fue gracias a la necesidad de evitar la migración y a la bebida tradicional de agua de maíz tostado como nació la idea de lo que se terminaría convirtiendo en Heladería Coyotitla, fundada en 2014.

“Mi hermano Martín Téllez intentó irse a Estados Unidos, pero la situación fue complicada y al final decidió vender nieve de limón afuera de las escuelas de San Mateo Ozolco, Puebla”, relata Leobardo Téllez, encargado de ventas de Coyotitla.

“Hay una bebida tradicional en Ozolco que es la de agua de maíz tostado, también conocida como agua de pinole, y al dársela a su niño se imaginó convertirla en nieve”.

Comenzó haciendo pruebas para lograrla, utilizando primero maíz azul y luego se aventuró a venderla en la Feria del Chile en Nogada en Calpan, Puebla, donde fue un éxito y marcaría el inicio de la heladería.



Fotografía: Coyotitla

Actualmente, además de la heladería, esta familia ha conformado una cooperativa en la que se producen maíces criollos en San Mateo Ozolco, Puebla con la principal intención de generar puestos de trabajo.

“Tenemos nuestras parcelas donde cultivamos unas siete variedades de maíz: yahuítl, chichilaoli, coxtlaoli, ixtaktlaoli, cacahuacently, chilayotick, xochitzin, y todas los utilizamos para realizar distintas nieves”, añade.

DIVERSIDAD HELADA

Buscando mayor clientela establecieron su heladería en San Pedro Cholula, Puebla, donde aparte de la nieve de agua de maíz, venden nieves de otras **bebidas tradicionales** como el pulque, mezcal o el tecuín, a base de alcohol de caña con algunas frutas. También hay opciones de flor de cempasúchil, nuez de Castilla y tejocote, pero son de temporada ya que aprovechan ingredientes locales.

“La mayoría de nuestros helados (que sirven en hojas de totemoxtle) son de maíz tostado. Usamos azul o rojo, o bien hacemos mezclas como cacahuacintle con amaranto, chilayotick con cacao o café, así como nieve de maíz amarillo con cítricos y acabamos de empezar con nieve de maíz rosa”.



Fotografía: Coyotitla

Para el proyecto Coyotitla es importante experimentar con nuevos sabores, siempre y cuando se conserven las técnicas culinarias de sus familias, pues Leobardo resalta que las abuelitas y mamás les daban consejos para tratar adecuadamente el grano, como en la técnica del tostado.

“Ozolco es una comunidad donde hay muchas variedades de maíz, pero no se conocen. Hay personas que se sorprenden al ver el maíz rojo, por ejemplo, así que nosotros nos dedicamos a dar a conocer nuestra cultura maicera.

“Queremos que todo esto no se olvide y que esté presente en nuestras nieves”, concluye sobre la misión de este espacio, y del proyecto hermano, el restaurante y tortillería Milli, donde también basan su propuesta en platillos con maíces y otros insumos ozolquenses.

Puedes probar estos helados y nieves en calle 6 Poniente 301, San Pedro Cholula, Puebla, o contáctalos en sus redes en IG: [@coyotitla](#) y FB: [Coyotitla](#).



Fotografía: Coyotitla