

AL RESCATE DEL MAÍZ AZUL EN JALISCO

Escrito por: Wendy Pérez
20/07/2020

Diodata reúne los granos producidos por 30 campesinos de los Municipios de Tlajomulco y San Gabriel para convertirlos diariamente en tortillas.



A Leobardo de la Cruz, campesino de San Isidro, Municipio de San Gabriel, Jalisco, vender 300 kilos de maíz azul le era imposible; nadie quería su grano criollo. Preocupación que llegó a los oídos de Carmen Figueroa González.

Esta mujer, hoy abogada, tiene una historia personal apegada al campo gracias a sus padres que vivían de cultivar lo que la milpa exigía: frijol, calabaza y maíz Urapa o amarillo, en el rancho Las Paredes, de Atoyac, Jalisco.

“Recuerdo cuando Leobardo me compartió preocupado lo que estaba pasando con su maíz, entonces yo dije: me lo llevé al pueblo y mandamos hacer tortillas artesanales para sacar esa producción”, platica esta mujer que pasó su infancia viendo a su padre Pascual al mando de la yunta, mientras su madre María Jesús se encargaba de sembrar.

Lo de cosechar lo hacía también Pascual, pues era a mano. Para él producir el mejor maíz significaba una tarea seria.

“Mi padre se sentía satisfecho poniendo sobre la mesa tortillas y frijoles, siempre procuró que no nos faltaran”, cuenta Carmen.

Ese orgullo con el que en casa se veía al campo, la marcó, y ante la realidad que viven campesinos de San Gabriel como Leobardo, y varios del Municipio de Tlajomulco, sólo quedó sumar esfuerzos.

“Ver que no tenían mercado, a pesar de su disposición a cultivar maíces criollos y no caer ante la demanda de los maíces híbridos, me llevó a crear Diodata, pues para preservar hay que cultivar y consumir”.

El **nixtamal**, que ella sigue haciendo desde que aprendió de su madre a los 8 años, se procesa artesanalmente para elaborar las tortillas de maíz azul que caracterizan su proyecto, el cual se oficializó en abril de 2019.



Fotografía: Gilberto Hernández

POR EL MAÍZ AZUL

Muchos en Guadalajara ubican a Carmen por su venta en la [Feria de Productores](#) y otros tianguis, donde también llevaba maíz nativo blanco, pero descubrió que los visitantes exigían más azul, así que ella y su esposo Carlos Arroyo se dieron a la tarea de estudiarlo.

“Tras muchas lecturas vimos que es uno de los más completos por sus antioxidantes y sabor”, afirma esta jalisciense, quien empezó a trabajar desde los años 80 con agricultores.

“Arranqué con algo muy importante, pagando hasta tres veces más por el maíz, el cual lo transformábamos en tortillas artesanales, pero nos dimos cuenta que no podíamos sortear los dos procesos, por ello decidimos preservar el producto e invertimos en una máquina para la transformación de la masa en tortillas”.

De esta manera aseguraron el apoyo a 30 campesinos de ambos Municipios, y al consumidor final le entregan una tortilla más asequible.

“Nosotros hacemos el nixtamal con cal viva que la traemos de un ejido (El Lindero); usamos agua purificada y el papel en el que están envueltas es de grado alimenticio y tintas de agua.

“Aquí lo que buscamos es que la gente valore el uso y promoción del maíz criollo jalisciense, libre de químicos y conservadores; y aunque producimos la tortilla a máquina, apostamos por darle su lugar a la materia prima”.

A la par, organizan talleres, donde la gente de San Gabriel comparte sus saberes con los de San Juan, San Lucas y San Miguel, ubicados en Tlajomulco.

Para los productores el deseo de escuchar que el maíz que por generaciones han cultivado en sus tierras es redituable, estaba latente. Diodata y Carmen sólo fueron catalizadores del mensaje.

“Al reunirlos fuimos muy acertados al dejar que entre ellos se comunicaran. Los campesinos hablando el mismo idioma, con un mensaje claro: el maíz criollo vale”, recuerda esta mujer que pasó de hacer cooperativas de consumo y producción a enfocar su profesionalización a la abogacía y al trabajo agrario, en especial a la defensa del maíz.

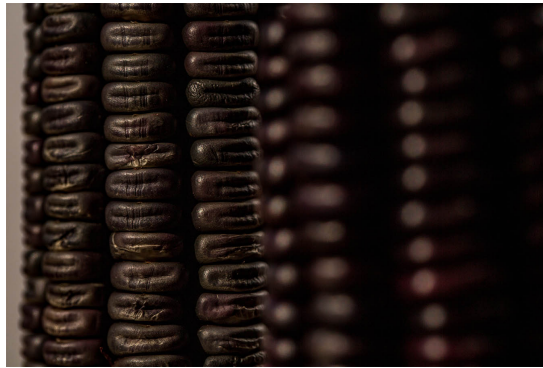


UNIDAD CAMPESINA

El año 2018 fue definitorio para ella tras participar en un Congreso Internacional de Derecho Agrario, en Cuba, donde dedicó su ponencia a la seguridad alimentaria.

“En esa oportunidad propuse que uno de los granos que puede dar seguridad alimentaria a nuestra cultura es el maíz, y a mi regreso, aún más decidida, me reuní con varios ejidos de Tlajomulco con los que siempre he trabajado, para ver sus realidades”.

Informar a la gente sobre la valía del maíz criollo, libre de químicos, con una flexibilidad y sabores únicos, caracterizan desde entonces la filosofía del trabajo de Diodata; empresa que hace entregas a domicilio a centros de consumo y hogares de Guadalajara y Zapopan.



Fotografía: Gilberto Hernández

REGALO DE LA NATURALEZA

Pareciera que Carmen quiere seguir honrando al maíz como lo hacía su papá, cultivándolo, y su mamá, haciendo tortillas con masa de calidad.

“La relación ancestral que tenemos con este grano no se puede perder, yo la entendí mientras de niña desgranaba el maíz para hacerlo nixtamal. No podemos perder ese vínculo”.

Y como comparten los pobladores de estos Municipios, los granos que aún se cultivan en la zona tienen un papel esencial en su cosmovisión: el amarillo representa el amanecer; el blanco o llamado 8 carreras, es el día; el rojo o pozolero es la tarde; mientras que el azul o negro, para ellos es la noche.

“El maíz es vida en todos los sentidos, místico y terrenal”, enfatiza esta promotora, “es uno de los alimentos que más nos fortalecen en México, y Diodata, que significa Desarrollo Integral Organización en los Derechos de una Auténtica Tortilla Azul, trata de poner un granito de arena”.

La venta de estas tortillas a domicilio es a partir de 5 kilos y se hacen pedidos llamando al: 33106-20-274.

CONTACTA A TORTILLAS DIODATA

Los puedes encontrar en redes sociales como [Tortillas Azules Diodata](#) y en [@tortillasdiodata](#).