

ANTOJITOS DE MAÍCES MULTICOLORES EN TLAXCALA

Escrito por: Margarita Delgado Nute
23/01/2021

En Maíz Pinto, Gerardo Sánchez brinda a sus clientes una cocina basada en los mejores maíces de la región.



“Comencé en un restaurante francés, pero tras unos años decidí seguir mi idea y puse un local propio. La idea era ayudar a preservar nuestra cultura maicera, porque Tlaxcala tiene mucho maíz”, comparte Gerardo Sánchez acerca de su restaurante Maíz Pinto, el cual se inauguró en agosto del año pasado.

“Tratamos de comprar lo local, queremos que los tlaxcaltecas valoremos lo que tenemos y conozcamos otros colores de maíz”, añade este joven cocinero.

Para esto, Gerardo fue a ferias de maíz en su estado y terminó por conocer a gente experta en su cultivo. Por ejemplo, en Ixtenco, encontró a Don Simón Angoa, quien le abrió las puertas de su casa para enseñarle el proceso de nixtamalización. Es con él con quien compra el maíz criollo de varios colores que utiliza en su restaurante.



Fotografía: Kevin Ricardo

CAMINO DE APRENDIZAJES

Para los platillos que sirve en Maíz Pinto, este cocinero recordó los sabores de su infancia con la cocina de su mamá y abuela. Igualmente, recibió ayuda y guía de la chef Helena Hernández de Valle-Arizpe, promotora de la cultura y gastronomía de su estado.

Actualmente su cocina está conformada por cuatro integrantes: Doña Mari, Jacobo, Ivette y Gerardo, para quienes es muy importante darles a los clientes productos naturales que compran en el mercado local o en los ranchos de San Isidro en Nanacamilpa y San Martín Texmelucan.

Pinto, rosa, morado, rojo y amarillo son algunos de los tonos que uno puede ver y disfrutar en sus quesadillas, enchiladas y chilaquiles, especialidades de la casa.

“Aquí **nixtamalizamos** con cal de piedra y todo se hace desde cero. Cada fin de semana tenemos un plato especial; una vez hicimos un tamal en hoja de plátano con un guiso que mi mamá y abuela llamaban ‘encocacolado’ que tiene picadillo, refresco, chiles ancho y guajillo, y piloncillo. Otro que hemos hecho son los tamales de carnitas con salsa verde o de birria”, describe.



Fotografía: Kevin Ricardo

A su menú se suman otros [tamales](#), como el de cochinita pibil, panceta de cerdo con pipián, y adobo de chicharrón.

“Algunas personas piensan que pintamos las tortillas, pero tenemos una cajita en la que enseñamos los maíces y les explicamos un poco de cada uno de ellos. Platicamos lo que es la nixtamalización y se interesan por aprender y probar más”, puntualiza Gerardo, sin antes no dejar de sugerir las quesadillas con pollo a las pencas, las de [huitlacoche](#) o de quelites con chapulines.

Maíz Pinto se encuentra ubicado en Av. 20 de Noviembre 24, Centro, Tlaxcala; o bien reserva a través de sus redes sociales como Facebook [Maíz Pinto Tlaxcala](#) e Instagram [@maizpintorestaurante](#)



Fotografía: Kevin Ricardo