

ANTOJITOS DE MAÍZ CRIOLLO EN LAS PLAYAS DE VALLARTA

Escrito por: Wendy Pérez
14/04/2021

Este puerto de Jalisco estrenó recientemente el molino de nixtamal de maíz criollo El Itacate; entérate qué ofrece.



Comer unos tlacoyos recién hechos con maíz azul criollo frente al mar es posible gracias al molino de nixtamal El Itacate que arrancó hace menos de un año en Puerto Vallarta, Jalisco.

Este negocio viene del emprendedurismo de los hermanos Édgar y Alan Llamas y de Lucia Bouchan, que un poco a manera de añoranza pusieron sobre la mesa la idea de abrir un molino y producir esos tlacoyitos que probaban afuera del Mercado Medellín, en su natal Ciudad de México.

El resultado fue un molino que ahora no sólo despacha esos antojos de masa, sino también tortillas que hacen de granos nativos que traen desde Tlaxcala y que nixtamalizan diariamente.

“El productor es tlaxcalteca se llama Hugo Esteban y nos envía maíz criollo amarillo, rosa y azul; y ya comenzamos a experimentar con el negro y el rojo porque queremos introducirlos”, explica Édgar, quien antes se dedicaba a trabajar en un taller de serigrafía en Puerto Vallarta, donde radica hace menos de cinco años.

La pandemia lo orilló a replantearse todo, entre ello el oficio, y como se sincera este capitalino de 35 años, la cocina siempre lo llenó de curiosidad desde que merodeaba a su mamá Lilia mientras preparaba la cena.



Fotografía: El Itacate

HABILIDADES NATAS

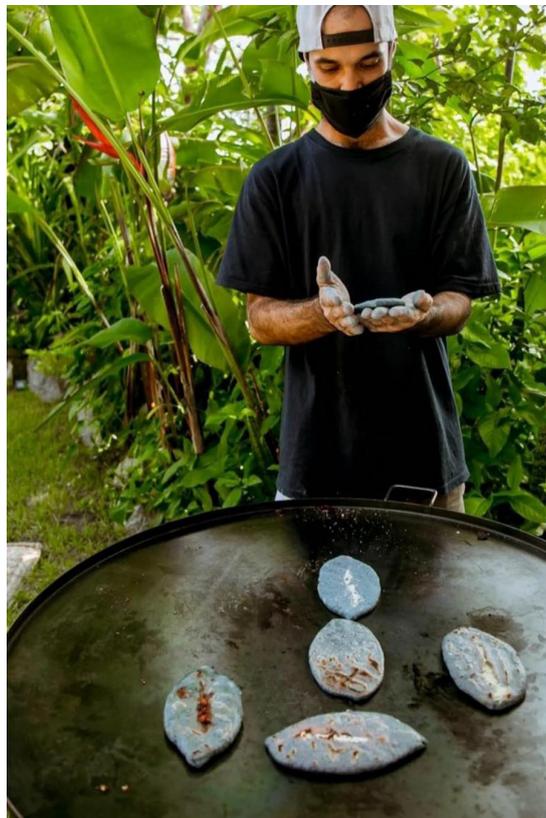
“La masa y lo que se hace con ella siempre me ha sorprendido y, además, como comensal soy admirador del [maíz azul](#) y de los tlacoyos, así que en abril del 2020 concreté con mis socios la idea del Molino El Itacate. Desde entonces confieso que los maíces criollos me parecen una obligación a compartir”, dice Édgar Llamas.

Del arte de la serigrafía pasó al arte de la nixtamalización, y como en casi todas las historias esta labor conllevó meses de prueba y error, hasta llegar a la receta que le dio la masa y la calidad de los productos transformados que deseaba.

En El Itacate la oferta se enfoca en venta de masa, tortillas, los mencionados tlacoyos y sopes que consumen locales y turistas, evidenciando de boca en boca la pasión impuesta en este negocio vallartense.

“Me he ido adentrando en el tema y cuando conoces y, especialmente, pruebas los productos que se generan de semillas criollas versus las híbridas y lo dañino de los transgénicos es imposible no encontrarle mil razones para seguir con el molino”, narra este integrante de una familia que a lo largo de los años también vendió quesadillas y tacos, en CDMX.

Hoy, particulares, hoteleros y chefs, desde Boca de Tomatlán hasta Rincón de Guayabitos, reciben sus productos criollos.



Fotografía: El Itacate

“Hace poco repensaba la razón de esta fuerte pasión que ha crecido en mí en relación al maíz, y considero que fue determinante mi niñez rodeada de una madre que se dedicaba a hacer reproducciones de arte prehispánico, y yo duré 15 años haciendo estas réplicas, entonces sé aprender y trabajar con las manos, por ello la [nixtamalización](#) es una técnica con la que me identifico y admiro profundamente desde que la conocí”.

Los tlacoyos que ofertan para llevar pueden ser con frijol, habas, chicharrón, garbanzo, chicharrón prensado y se acompañan, si lo deseas, de ensalada de nopalitos, salsas y queso rallado. Y algo muy importante, todos los productos de masa son hechos al [comal](#).

“Queremos pronto migrar a un local grande, desde donde seguiremos compartiendo la cultura del maíz que nos corresponde a todos defender”, finaliza Édgar.

Actualmente el servicio es sólo delivery o pick up con pedidos a través de sus redes sociales IG: [@el.itacate](#),

FB: [@itacatedemaiz](#) y vía WhatsApp: 322 294 7798.

Así que si vives en la zona de Vallarte hazle honor a su nombre y llévate “El Itacate” de tortillas de colores o los tlacoyos listos para comer en casa.



Fotografía: El Itacate