

## CATA DE BEBIDAS A BASE DE MAÍZ EN OAXACA

Escrito por: Irene Adad  
28/02/2022

Este fin de semana el colectivo juvenil Tlayolcalli abre un espacio único para establecer una conexión con el maíz a través del paladar.



Usando los maíces que ellos mismos cultivan, en San Francisco Tepojaco, Estado de México, el colectivo de jóvenes Tlayolcalli preparará y compartirá bebidas nutritivas y deliciosas para la experiencia que llevarán a cabo los días 5 y 6 de marzo. Se trata de una cata de bebidas a base de maíz en el hotel biocultural Niyana en la ciudad de Oaxaca.

“De manera personal me ha conectado muchísimo con mi historia y la de mi país. Creo que la hemos olvidado de alguna manera, al igual que la importancia del campo y de la tierra. A través de compartir un poco de lo que hay detrás de cada bebida mostramos todo un ciclo de siembra que representa nuestras raíces. Con esto estamos hablando de soberanía alimentaria y de bienestar”, comenta María Félix, quien organiza el evento en Oaxaca y es parte del colectivo.

El **colectivo Tlayolcalli** se formó en noviembre de 2020 a partir de una cooperativa que buscaba trabajar con el maíz para rescatar la herencia cultural y gastronómica de manera sustentable.

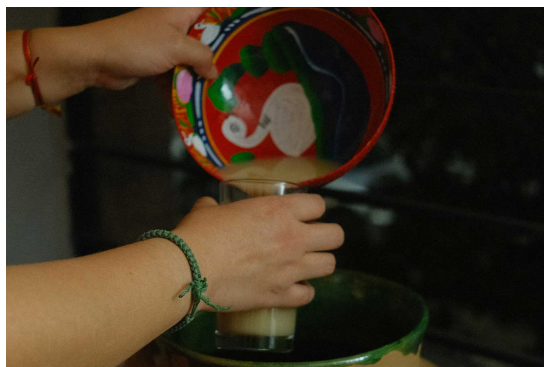


Fotografía: Ave

En ese camino tuvieron la oportunidad de sembrar en un ejido de San Francisco Tepojaco, en Cuautitlán Izcalli, Estado de México, donde Manuel Cruz y su familia se encargan del proceso de cultivo. Ahora, tiempo después, el colectivo elabora y comercializa productos relacionados con bebidas ancestrales.

“Buscamos recuperar el campo mexicano. Queremos que el maíz nativo vuelva a ser la base de la alimentación de todas y todos. Buscamos que esta comercialización sea justa y sostenible, por ello deseamos que la cata resulte una experiencia muy especial para las personas que asistan. Es todo un proceso en el que le damos valor a nuestro campo, a nuestro maíz y a todo lo que implican las historias detrás de las bebidas”, dice María.

La cata contará con seis bebidas: pozol, agua de maíz tostado, tascalate, chocolate atole y **tejuino**. Los participantes tendrán la oportunidad de conocer y sentir los ingredientes de cada bebida, la procedencia y preparación de cada una de ellas y, finalmente, de hacer una propia. El evento está acompañado de explicaciones e infografías. El segundo día de la feria -domingo 6 de marzo- habrá un mercadito con proyectos enfocados en el maíz y la tierra.



Fotografía: Ave

Durante varios meses los miembros del colectivo viajaron por diferentes lugares de Oaxaca, en los cuales aprendieron las recetas y la importancia cultural de las bebidas que se presentarán en esta cata, por lo que eligieron la capital del estado para llevarla a cabo, teniendo de aliado a hotel biocultural Niyana, con quienes comparten el interés por el trabajo en colectivo y la promoción de la cultura del maíz.

Toda la información para participar está disponible en la página del hotel **Niyana**, o se puede reservar directo comunicándose al número telefónico 5529365762. La cata de bebidas ancestrales tiene cupo limitado y un costo de \$850 pesos por persona.



RESERVA AQUÍ