

## CERVEZA Y MAÍZ, DOS FAVORITOS DE LOS MEXICANOS

Escrito por: Alejandro Dungla  
11/10/2020

Estas botellas de cerveza representan el esfuerzo por unir los sabores del maíz azul con la popular bebida y expresar en ella la identidad del suelo mexicano.



Según datos de Cerveceros de México (Cámara de la Cerveza y la Malta), en nuestro país se consumen anualmente 65 litros per cápita de cerveza. Somos una nación con sed de “chela”, curiosa por descubrir nuevos perfiles de sabor en esta milenaria bebida fermentada.

Con la premisa anterior, los dos proyectos que a continuación te mostramos unen los caminos del **maíz azul** nativo con la cerveza, en un afán por contar una historia en la que las mazorcas mexicanas sean protagonistas. Porque hablar de maíz azul -y de cualquier otra variedad endémica de México- es contar sobre tradición, milpa, diversidad y, ¿por qué no?, de innovación, en este caso en el ámbito cervecero.

### APUESTAN POR LA IDENTIDAD MEXICANA

Pioneros en México en la elaboración de cerveza artesanal -arrancaron en el 2006- y con numerosos reconocimientos y premios en su trayectoria, la cervecería La Brü elabora desde hace seis años una opción única en su estilo, una cerveza fermentada con granos de maíz azul (*tsiri uaroti*), típico de la región de la meseta purépecha en el estado de **Michoacán**.

“La idea de esta etiqueta se formó por un conjunto de reuniones que tuve con mi socio Jeffrey Shults y otras personas alrededor del 2013. Queríamos integrar el maíz mexicano con la cerveza y hacer algo que representara la región michoacana y nos topamos con Miguel Uribe, sus maíces y su pasión por proteger las semillas nativas. Fue realmente inspirador”, cuenta Matthew Hikory, director general de La Brü.

Explica que gracias a Uribe quiso profundizar su entender en la importancia del cuidado de las tradiciones michoacanas y las semillas de maíz endémico.

“Siempre he sentido que (la cultura del maíz) es algo muy excepcional. A veces vamos de aquí para allá a echar el taco y está una señora haciendo las tortillas frescas y lo vemos como cualquier cosa, pero realmente es algo único a nivel mundial”, señala el cervecero.



Fotografía: Cervecería La Brü

Esta idea se terminó de afinar después de un encuentro con Alfonso Rocha, consejero de [Slow Food International](#) para México y Centroamérica.

“Alfonso y yo platicamos un poco de *Slow Food* y de los conceptos de *slow life* y nos preguntamos ¿cómo sería una cerveza *slow*? Asociamos la idea con el Arca del Gusto, un proyecto de *Slow Food* que busca preservar y rescatar alimentos endémicos de diferentes partes del mundo. Y para tener una cerveza que generara afinidad con esas ideas pensamos en el maíz como pilar de la alimentación en México. Así se consolidó la idea”, recuerda.

Después de muchos prototipos, el maíz elegido para el proyecto fue el maíz azul de Miguel Uribe.

Matthew, quien es originario de Vermont, resalta que un reto en la producción del fermentado fue el estigma sobre el uso del maíz en la industria cervecera de Estados Unidos, donde generalmente se emplea para bajar costos y producir cerveza barata a nivel industrial.

“En este caso el maíz azul le agrega un valor único a la cerveza que comunica todos los principios de *Slow Food* y los valores del campo michoacano donde crece esta variedad nativa. Pues debo decir que en la meseta purépecha de Michoacán éste es el favorito de la gente y no se encuentra en todos lados”, aclara.



Fotografía: Cervecería La Brü

Para la producción, los **granos de maíz** se trocean y se cuecen para generar una especie de atole. Este proceso permite romper sus almidones y producir una gelificación. Después de este paso se mezcla con malta de cebada y lúpulo y se sigue un procedimiento tradicional de producción de cerveza que da como resultado un fermentado ligero con cuatro grados de alcohol, acorde con el gusto mexicano, sólo que en este caso las notas del maíz azul son predominantes.

“Es una cerveza que nos ha llevado a muchos contextos nuevos. La respuesta de los chefs, cocineros y gastrónomos del país ha sido muy favorable y agradecemos su apoyo”.

En cuanto a acompañantes, destaca que esta cerveza de maíz azul se lleva fabuloso con los **antojitos** tradicionales mexicanos e invita a identificar el sabor y las cualidades de un grano nativo.

“Yo le doy el crédito de su éxito a toda la gente que sigue haciendo el esfuerzo de cuidar sus milpas. Nosotros tardamos siete años en desarrollar esta alternativa, pero eso no tiene comparación con los miles de años de gestión y trabajo de los agricultores aquí en Michoacán”, concluye.

**Busca esta cerveza de estilo Cream Ale en [www.cervezalabru.com.mx](http://www.cervezalabru.com.mx), y en redes como IG: [cervezalabru](#) y FB: [La Brü](#).**

## DE UN PROYECTO UNIVERSITARIO

Jonathan Pineda estudió gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana donde, a través de su proyecto de titulación, comenzó la elaboración de una cerveza de maíz con miras a ser un producto sin gluten.

“Con esta idea de un producto apto para celíacos comenzamos a hacer nuestras investigaciones y a obtener buenos resultados. Abandonamos la idea de que fuera sin gluten, debido a que tuvimos un mejor perfil al mezclar el maíz con malta de cebada. Con el tiempo nos animamos a venderla y la bautizamos como ‘Noche Triste’, en referencia a la leyenda de la Conquista, uniendo la tradición cervecera de Europa con un producto endémico de México”, explica Pineda.

El joven, ahora cervecero, menciona que el maíz utilizado en su chela proviene de la Central de Abasto de la Ciudad de México. Es una variedad azul de maíz dentado que se cultiva en las partes altas del Estado de México y de Puebla.

“No fue sencillo elaborar esta cerveza porque empezamos desde cero. No teníamos para las pruebas de laboratorio y fue mucho ensayo y error. El proceso es más o menos el mismo que se sigue para una cerveza de cebada. Utilizamos los granos de maíz germinados, tostados y quebrados para después proceder con el macerado con la malta de cebada y el lúpulo”, describe Pineda.

El resultado: una cerveza tipo Ale, con siete grados de alcohol, de color rosa pálido y notas tostadas.



Fotografía: Cerveza Noche Triste

"Normalmente producimos mil litros mensuales, pero por la pandemia estamos generando sólo 100, a lo mucho", comparte Jonathan, cuya planta de producción se encuentra en Tlalnepantla, Estado de México.

"Mi idea es seguir dándole empuje a esta cerveza (tiene otros cinco estilos) que actualmente se mueve en centros de consumo y tiendas especializadas. La considero una versión única en su elaboración. Sus notas de maíz tostado son ideales para consumir con muchos platillos de la cocina mexicana", termina sugiriendo Jonathan al frente de la cervecería que bautizó como Alegoría, y que inició en 2011.

**Busca esta cerveza de estilo Ale en redes como FB: [Alegoría](#) IG: [cerveceria\\_alegoria](#)**