COMIDA NORESTENSE CON TORTILLAS DE MAÍZ CRIOLLO

Escrito por: Wendy Pérez
31/03/2021

Este año el restaurante Don Artemio, en Saltillo, Coahuila, sumó la nixtamalización a sus procesos gastronómicos. Aquí te contamos la historia.

“Querer es poder” es una idea bastante bien aprendida por Rodrigo Cárdenas.

Este saltillense, parte fundamental del restaurante Don Artemio, fundado hace 14 años por su padre el chef Juan Ramón Cárdenas, tomó al pie de la letra el concepto al no soltar la idea de nixtamalizar in situ.

El resultado no pudo ser mejor: tortillas recién hechas con maíz criollo blanco y negro (azul) que llega de familias productoras del Estado de México y que el equipo de este comedor junto a Rodrigo se dedican a nixtamalizar.

Fotografía: Don Artemio Restaurante

Todo comenzó “oficialmente” tras varias visitas a Ciudad de México y una estancia con Gerardo Vázquez Lugo, experiencias que hicieron eco en su cabeza, y el resto sigue haciendo historia.

“Cuando vi el significado y el aporte de la **nixtamalización** me cambió todo. Observé lo importante de esta técnica y cómo en el norte se perdió hace muchos años la experiencia de comer una tortilla de maíz de ‘verdad’”, me cuenta este joven de 23 años.

“Le dije a mi papá ¿qué te parece si comenzamos a nixtamalizar?, y compré un molino por Mercado Libre, el cual unos

meses quedó olvidado hasta que vi el **curso** que Fundación Tortilla imparte, lo tomé y puedo decir que fue el empujón para arrancar este año con la nixtamalización hecha directamente en Don Artemio".

Fotografía: Don Artemio Restaurante

UN ÉXITO TOTAL

Como en todo proceso de aprendizaje han sido muchos meses de hacer ajustes y de capacitar al equipo dentro y fuera de cocina para que pueda, primero, ejecutar acertadamente esta técnica ancestral y, segundo, comunicar a los comensales las diferencia con las tortillas de **harina de maíz**. Felizmente, al paso de los días, la respuesta ha sido muy gratificante.

"Debo decir que la tortilla de harina integral era la más pedida, pero con la llegada en enero de las opciones de maíz criollo la ecuación cambió.

"Han sido un éxito", resalta emocionado Rodrigo, "llaman mucho la atención pues no es común aquí en el norte poder disfrutar de un sabor y una textura como las que aportan las hechas con masa de maíz nixtamalizado".

Narra que, de inicio, acercaban a las mesas unos cuencos con los granos y la masa con las que se hacían las tortillas criollas, con la finalidad de que el cliente apreciara que es un producto que elaboran desde cero.

"Nos llega el maíz, lo cocemos o nixtamalizamos, hacemos la masa y las tortillas, y ¿qué tenemos?, un **alimento saludable** lleno de minerales, calcio y fibra, y esto es lo que nuestros comensales poco a poco van apreciando", dice este egresado de la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias por el TEC de Monterrey, y de Gastronomía por el International Culinary Center, de Nueva York.

Fotografía: Don Artemio Restaurante

Hoy el fabuloso cabrito que sirve su padre Juan Ramón, o la infaltable cazuela de chorizo fino no pueden disfrutarse sin un cesto de estas tortillas al costado. Igualmente, en el brunch de fin de semana ofrecen unos sopes con pulpo y chicharrón, y una tetela de chicharrón que hacen con la masa que preparan todos los días.

"La propuesta de Rodrigo fue muy valiosa, primero que nada, porque la nixtamalización es piedra fundamental de la cocina mexicana, como técnica, y porque nos permite alimentarnos sanamente gracias al uso del maíz criollo y el proceso por el que pasa que potencializa su aporte nutrimental, y eso no se debe perder de vista", recalca Juan Ramón,

líder de la cocina norestense a través de Don Artemio y de los banquetes Villa Ferré, donde también emplean los maíces criollos introducidos por su hijo.

Sin duda el ejemplo del chef fue decisivo para que Rodrigo visualice la claridad con la quiere seguir aprendiendo sobre la milpa y la cocina mexicana.

No olvidemos que este cocinero es además investigador, autor de libros y creador de las jornadas gastronómicas "Guerreros del Maíz" que nacen hace 15 años en el marco de la Feria del Libro de Saltillo, donde se presentan textos de gastronomía nacional y se hacen ponencias.

Fotografía: Don Artemio Restaurante

SU CAMINO CONTINÚA

La determinación con la que Rodrigo Cárdenas habla del papel de la nixtamalización es contagiosa, y no piensa parar en esta exploración. Lo que sigue, llevar a Saltillo maíz rosa y desarrollar productos como tetelas rellenas de diversos productos norestenses.

"Estoy contento porque ya no compramos ni un kilo de otro grano que no sea criollo. Éste viene de la Federación de Maíz del Estado de México con la cual nos vinculamos a través de Don Everardo y Lucero Lovera González a quienes conocimos en el grupo de Facebook Productores de Maíz Criollo - Nativo", comparte quien desde niño fue aprendiendo el oficio de la cocina, pues fines de semana y vacaciones los vivía ahí junto a su padre Juan Ramón.

Hoy en día, en un pequeño espacio del restaurante Don Artemio pasan las tardes nixtamalizando el maíz que dejarán reposar toda la noche para muy de mañana moler y hacer masa que terminará en esas humeantes tortillas que gana adeptos en este entrañable comedor de Coahuila.

"Me siento muy orgulloso de poder compartir en el norte algo que se está perdiendo, muy orgulloso que la gente pueda conocer cómo es una tortilla de verdad en México o cómo debería de ser y que la prueben, que vean las diferencias, es decir, informarles", concluye Rodrigo.

Don Artemio Restaurante se ubica en el boulevard Venustiano Carranza 8550, en Saltillo, Coahuila, puedes seguir su trabajo en IG: **@donartemiorestaurante** o FB: **Don Artemio Restaurante**.

Fotografía: Don Artemio Restaurante

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org