

CUANDO LA MILPA ES LA RUTA

Escrito por: Wendy Pérez
12/06/2021

Jorge Córcega encontró en Milpa Alta el sitio perfecto para mostrar de primera mano la grandeza del campo mexicano.



Más de 60 productores de San Pedro Atocpan, Santa Ana Tlacotenco, San Juan Tepeñahuac y San Bartolomé Xicomulco, principalmente, han sido la energía que da vida a Ruta de la Milpa, creado y liderado por el chef Jorge Córcega y su esposa Magalí Alvarado.

Por casi una década, lo que empezó gracias al interés de este matrimonio por visibilizar la grandeza del campo en Milpa Alta, alcaldía de la Ciudad de México, se ha transformado en rutas que buscan recuperar el conocimiento del campo y las técnicas de la cocina tradicional; en una cadena de proveedores (con venta de maíz, miel, nopales, amaranto, moles artesanales a restaurantes y clientes diversos); una escuela viva para estudiantes y visitantes, y un restaurante de “Cocina Rural Mexicana”.

“El tema del campo en esta zona es una manera de ser, de convivir y un vehículo de conocimiento, eso es lo que yo he aprendido a lo largo de estos años entre recorrido y recorrido”, recuerda el chef que pasó por cocinas Michelin europeas para aterrizar en un verdadero edén lleno de nopaleras, milpas y recetas tradicionales.



Fotografía: Ruta de la Milpa

MÁS QUE UN RECORRIDO

Esta alcaldía capitalina es biodiversa no sólo en sus tierras, también en su gente, pues entre sus comunidades, hombres

y mujeres dominan múltiples saberes, desde cómo cocinar moles y **tamales**; la correcta recolección de hongos comestibles silvestres: el cuidado de colmenas y nopaleras, hasta el milenario arte de la nixtamalización.

“En Milpa Alta se producen tres tipos de maíces nativos: rojo, azul y amarillo. Nosotros trabajamos directamente con la productora Laurencia Melo, ella es una apasionada por compartir la tradición maicera que aún conserva su familia. Domina los cultivos, siembra, cosecha y transformación del maíz en **perfectas tortillas**”, narra Jorge, quien se enfoca en atender la parte culinaria de las experiencias, mientras que Magali está al mando de los recorridos que organizan bajo previa reservación.



Fotografía: Ruta de la Milpa

La casa de Laurencia es sólo una de las familias a visitar durante la Ruta de la Milpa, que incluye más experiencias *in situ* con otros albaceas del conocimiento que imparten talleres y degustaciones, cerrando con una comida preparada especialmente por Jorge.

“Comenzamos con algunas salidas, ahora nos hemos diversificamos, recibimos estudiantes, especialistas y hasta personas que vienen con sus mascotas.

“Y cada temporada nos ajustamos a lo que la naturaleza y la tradición nos dé. Por ejemplo, ya está la época de hongos, que es de junio a agosto y la vivimos con recolectores locales de Santa Ana Tlacotenco. Iniciamos el día en las nopaleras con el desayuno, nos trasladamos al bosque y terminamos comiendo en el restaurante”, describe este chef de 43 años.



Fotografía: Ruta de la Milpa

Tras la pandemia reorganizaron sus reservas, así que si estás interesado debes juntar un grupo de mínimo cinco personas, proponer una fecha y disfrutar el recorrido.

“Hacemos lo mismo con el restaurante -ubicado en el pueblo de San Pedro Atocpan- que abrimos el pasado agosto; si no quieres hacer la ruta tenemos ya este espacio donde ofrecemos comidas de cuatro tiempos.

“Aunque varía, por ejemplo este fin tendremos tostada de chicharrón prensado con salsa macha, atún fresco con aceite de oliva y sal, aguacate y cilantro; crema de maíz con flor de calabaza, unos esquites de cacahuacintle y crotones de maíz, más un poco de parmesano; un chile ancho relleno de camarón de cultivo con chorizo y un puré de xoconostle con chile serrano, y de postre una tartaleta de queso con xoconostle y guayaba confitada”, describe sobre el menú y espacio que se maneja también por reservaciones.



Fotografía: Ruta de la Milpa



Fotografía: Ruta de la Milpa

A la par, el chef organiza desde hace unos meses una dinámica donde invita a un cocinero a su restaurante -han estado Ángel Vázquez, Lucho Martínez, Mate Zorrilla, próximamente será Mikel Alonso- con la idea de generar más movimiento de productos e incentivar a que otros comensales quieran conocer [Milpa Alta](#).

“Todas las acciones derivan en generar trabajo y valor agregado. Hemos sido testigos de la reactivación de ciertos cultivos y oficios, ya que la comunidad ve que hay interés en su cultura y su tradición enfocada al campo”, concluye Córcega.

Para acercarte a ellos, organizar fechas y conocer los costos, búscalos en sus redes IG: [@rutadelamilpa](#) FB: [Ruta de la Milpa](#) y web: <https://www.rutadelamilpa.mx/>