

## DUPLA DE TACOS Y CERVEZA EN MAZA CHOLULA

Escrito por: Margarita Delgado Nute  
22/05/2023

La cooperativa Milli, abre un nuevo espacio en Cholula, Puebla para degustar deliciosos tacos con buena tortilla, acompañados de cerveza artesanal.



El sabor del maíz y la cocina de San Mateo Ozolco son una gran parte de la esencia de lo que la cooperativa Milli tiene en sus tres espacios: Milli, restaurante de cocina local; Coyotitla, una heladería que utiliza maíces nativos de la zona; y Maza, un lugar donde los reflectores están sobre los tacos y la cerveza artesanal.

Nacida a principios de este año, esta taquería, ubicada en San Pedro Cholula, surgió ante una sociedad entre Milli y El Fabuloso Laboratorio del Dr. Chang, una nano-cervecería experimental y artesanal también poblana ubicada en San Francisco Totimehuacán.

“Los conocimos como clientes y luego hubo más relación con el tiempo. Platicando con ellos, se fue planeando la idea de crear un espacio que estuviera especializado en estos dos productos. Ellos haciendo la cerveza y nosotros los tacos. El Laboratorio del Dr. Chang elabora varios tipos de cerveza, y las que se encuentran en Maza están elaboradas con maíces nativos de la zona”, comenta Leobardo Téllez, miembro de Milli y encargado de ventas.

La cooperativa siempre ha tenido presente la conservación y difusión de los maíces endémicos de la región de San Mateo Ozolco, donde cultivan cerca de siete variedades de maíz, cómo lo son el coxtlaoli, ixtaktlaoli, yahuitl, chichilao, xochitzin, entre otros. Estos maíces son utilizados en las preparaciones ya sea del restaurante, de la heladería y actualmente en Maza la taquería, donde se utilizan tanto en la tortilla, como en la cerveza.

Hay un menú base, donde uno puede degustar un tradicional taquito de asada, un campechano con longaniza, o un placero de chicharrón y guacamole, se tienen opciones para los que prefieren productos de mar que pueden pedir unos de pescado o camarón, y también hay opción vegetariana con unos nutritivos tacos de quelites, y otras más opciones. Siguiendo fiel a su principio de promover lo local y de temporada, hay tacos y cervezas especiales, los cuales únicamente se pueden encontrar en ciertas fechas.



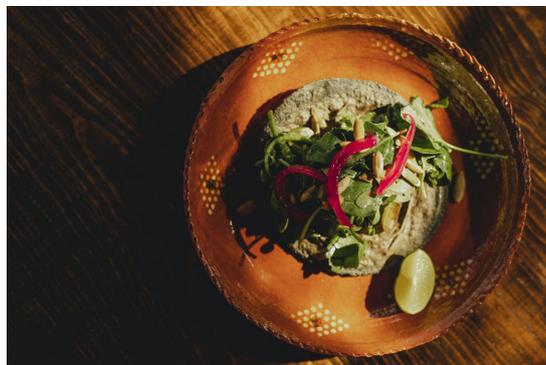
Cerveza elaborada con maíces nativos de la zona

“Ahorita hay tacos de flor de maguey. Milli Cholula se encarga de preparar los rellenos. Pasa lo mismo con las cervezas, donde están las de base y una invitada. Ya hemos hecho tacos de chilacayote, y cómo ya se viene la temporada de frutas, estamos viendo qué salsas haremos con los capulines y ciruelas”.

Se ofrecen tres líneas de cervezas artesanales. La primera es Magma, hecha al estilo ale roja (maíz y tuna roja). La segunda es Nextli, de estilo stout (maíz negro y café), y la última es Muricata, estilo pale ale (maíz con guanábana).

Además de la cerveza artesanal, para maridar se puede pedir mezcal, licor de chocolate blanco con vainilla, hecho también por el Laboratorio del Dr. Chang, agua de maíz y fruta de temporada. Y, para terminar, se puede pedir un rico helado de maíz servido sobre hoja de totomoxtle.

Las tortillas son de maíz nativo nixtamalizado, y se promueven y se educa sobre los diferentes colores que procesan; rojo, amarillo, blanco, pinto y azul. Este trabajo de mostrar la gran variedad y enseñar sobre ella viene de la idea de hacer sentir parte a la comunidad en el trabajo de conservación y difusión y es algo que han venido haciendo desde que abrieron la heladería y el restaurante hace ya casi una década.



Tacos con chilacayote y maíz nixtamalizado

De momento, se planea en fechas próximas ir abriendo tours.

“Queremos que la gente que viene de turismo, vaya a ver diferentes lugares interesantes de Cholula, como las grutas u otros, terminando con unos tacos y una cerveza”.

Para una primera visita, Leo recomienda una cerveza Mar Rojo, que es una de las más populares en Maza, un taco de quelites y uno de flor de maguey o bien el que esté de temporada.

“Nos sentimos muy felices, estamos generando empleos y la mayoría del maíz que consumimos lo producimos nosotros mismos. Queremos darle el valor que merece el maíz, por eso formamos esta cooperativa. Vamos viendo cómo crece el círculo y agradecemos a nuestros colaboradores, clientes que nos apoyan y la gente que nos ha ayudado”, comenta contento Leo.

Encuétralos en calle del **Ferrocarril #707, San Pedro Cholula, Puebla.**

Abren de **martes a jueves de 1:00 a 8:00 pm**, los **viernes y sábados de 1:00 a 10:00 pm** y los **domingos de 1:00 a 8:00**.  
Aprovecha las promociones.

IG:

[@mazacholula](#)

[@lab.dr.chang](#)



Restaurante Maza ubicado en Cholula, Puebla

Fotografías: Maza