

ECOSENTLI: TORTILLAS EN COMAL DE BARRO EN LA CDMX

Escrito por: Irene Adad
30/03/2022

Conoce este molino y tortillería que ofrece alimentos a base de maíz y otros productos agroecológicos para una despensa completa y saludable a través del comercio justo.



Temprano en la mañana en Ecosentli se empiezan a hacer las tortillas que venderán durante el día. Hay maíz rojo, rosa, amarillo y azul que, después de nixtamalizarlo y molerlo, pasan al comal de barro.

Así es el día a día en este proyecto que a través de las dos tiendas que tiene en CDMX –una en Escandón y la otra en Coyoacán– busca contribuir a las cadenas cortas de comercialización y dar un impulso a los productores pequeños del país a partir de un esquema de comercio justo. Podemos encontrar productos frescos del campo y agroecológicos, entre ellos, uno de los más populares: las tortillas.

Para Amanda Figueroa y Daniel Meiners, creadores de Ecosentli, es esencial conocer a los productores del maíz, al igual que ir a la parcela y ver todo el proceso de siembra y cuidados para garantizar la calidad alimenticia de las tortillas.

“Creemos que las cadenas cortas de comercialización y el apoyo a los productores generan un buen eslabón económico en nuestro país, donde tenemos la oportunidad de consumir alimentos que producimos aquí mismo, y al mismo tiempo incentivar nuestra economía interna”, comenta Amanda.

La tienda inició en Puebla, pues la pareja, antes de mudarse a CDMX, trabajaba con productores locales allá. Fue entonces que se dieron cuenta que tenían un excedente, pero que no lo podían comercializar. Así, Amanda empezó a comprar pequeños lotes de huevo o de miel para distribuirlos en su círculo cercano con amigas o vecinos. Poco a poco generaron suficiente capital para abrir una tienda, donde el producto principal era el maíz ya que conocían a varias personas que trabajaban en la milpa.

“Decidimos poner la tienda con toda la parte de la nixtamalización. Estuvimos en Puebla cuatro años, aprendiendo con las cocineras tradicionales a hacer nixtamal y la molienda. Íbamos todos los días al molinito. Teníamos muy poquito: unas ollitas de maíz y ahí aprendimos a moler y después a elaborar las tortillas. Fue así como surgió la tienda”, dice al recordar el inicio de Ecosentli.



Fotografía: Ecosentli

Tiempo después traspasaron la tienda de Puebla y vinieron a CDMX, donde pusieron el local de Escandón cuando estaba el primer semáforo rojo de la pandemia por Covid-19. Esto fue un escenario desafiante y, a la vez, con sus ventajas. Por un lado, Amanda y Daniel no podían mediar el flujo de personas en la zona o conocer los comercios alrededor. Por el otro, la gente no quería recorrer grandes distancias o ir a aglomeraciones en aquel momento; entonces facilitó que los vecinos conocieran Ecosentli como su tienda de la colonia. Un año después, pusieron la sucursal de Coyoacán.

“Todos nuestros maíces son agroecológicos y mexicanos. Trabajamos con maíces en San Mateo Ozolco, en Puebla, donde son comunidades de gente mayor que cultiva maíz, [ayocote](#), chile y calabaza con el sistema de milpa. Hacen también unas galletitas de maíz azul que aquí comercializamos. Igualmente trabajamos la parte de los maíces agroecológicos con [Fundación Semillas de Vida](#) en Milpa Alta y en Tlaxcala”.

Los productos derivados del maíz, además de las tortillas, que ofrece Ecosentli son: sopes y tlacoyos del comal, pan de maíz, galletas de maíz azul o blanco, pinole, palomitas, [maíz palomero](#), tostadas y totopos. Además, puedes comer o pedir para llevar quesadillas, tlacoyos y tacos que se hacen en el momento y acompañarlo con una bebida de maíz.



Fotografía: Ecosentli

Otros alimentos que encontramos en la tienda son pollo orgánico, trucha salmonada, distintos tipos de cecina, quesos de cabra y de vaca, machaca, cacao en múltiples presentaciones, salsas, arroz orgánico, especias, sal de la Mixteca Poblana y café y miel de diferentes zonas del país como de Tabasco, Veracruz, Puebla y Oaxaca. Con esta variedad de productos, está la posibilidad de encontrar algo representativo de varios estados del país.

La emoción y motivación de Amanda y Daniel por ayudar a productores pequeños y acercar a la población de las ciudades a una alimentación más sana, de mejor calidad y con mayor acceso que en otros lugares se ha traducido en Ecosentli y en el trabajo que hacen diario en los dos locales.

Los puedes visitar en la colonia Escandón en la Calle de José Martí 65, de 9:00 a 18:00 horas; y, en Coyoacán, en la Calle de Presidente Carranza 138, Colonia del Carmen, de 10:00 a 19:00 horas. Encuentra todos sus datos de contacto aquí.



Fotografía: Ecosentli



Fotografía: Ecosentli