

EN QUERÉTARO IMPULSAN TORTILLAS CON MAÍZ LOCAL

Escrito por: Margarita Delgado Nute
09/02/2021

Con maíces producidos y nixtamalizados en tierras queretanas es como surge en San Juan del Río, Tortillería Las del Comal.



Al igual que muchos mexicanos, Don Guillermo Alday es amante de la buena tortilla, y ante la falta de opciones como las que recordaba, decidió hacerlas, dando origen a la Tortillería Las del Comal, en San Juan del Río, Querétaro.

“Mi papá fue autodidacta para aprender el proceso de nixtamalización. No quedaba, pero tras un tiempo de prueba y error finalmente logró el sabor de las tortillas que tanto queríamos y extrañábamos, en especial él”, cuenta Marcela Alday, una de las hijas de Don Guillermo, quien fundó la tortillería en 2014.

Esta queretana comparte que todo nació después de que la señora a quien le compraban las tortillas en el mercado dejó de ir, y su papá, abogado de profesión, se puso manos a la obra.

Comenzó comprando el maíz para hacer sus pruebas con el nixtamal, luego el molino y después comales giratorios.

Fue un año de estar investigando y darse cuenta de que se depende del clima, la calidad de maíz y el tiempo que se cocine para tener el sabor y calidad que deseaban.

Ya que Don Guillermo, de 73 años, dio el visto bueno, poco a poco fue vendiendo sus tortillas en la zona hasta ir creciendo a un local en el que trabajan actualmente 11 personas, entre las cuales se encuentran sus hijas Marcela y Fernanda y sus hijos Gonzalo y Guillermo.



Fotografía: Las del comal

DIVERSIDAD Y EXPERIMENTACIÓN

En la Tortillería Las del Comal emplean maíz blanco que compran con una productora de Querétaro llamada Guerrero Azteca, decisión clave para seguir al pie de la letra su misión: consumir y promover lo local.

Aparte de las tortillas “tradicionales” tienen una línea con una gran variedad de sabores y colores, en la que utilizan vegetales y chiles, todo natural aclaran.

“Las tortillas de colores rojo y café son con chile morita, pasilla, guajillo e, incluso, mole. Las verdes con espinaca, epazote, cilantro, chile poblano, serrano y habanero. Las naranjas se les añade zanahoria”.

La innovación es parte importante de esta tortillería, pues además de los sabores ya mencionados, por pedido se elaboran tortillas con vino, tequila y mezcal.

“La tortilla con vino tinto se le ocurrió a mi hermana Fernanda y la idea de las de mezcal surgió porque nos contactó una representante de Café Tacvba, que nos comentó que habían probado nuestras tortillas y se les antojaban unas de mezcal. Mi papá se puso a experimentar y las logró, desde entonces entraron en el menú”, menciona Marcela como anécdota curiosa.



Fotografía: Las del comal

Sus alternativas se complementan con totopos fritos, tostadas horneadas, sopes y tortillas para flauta.

“A todos nos gusta estar en este proyecto porque no es común que haya tortillerías de maíz nixtamalizado por aquí en Querétaro.

“Sin duda nos falta mucho porque se compite con la tortilla de **harina de maíz**, pero hemos logrado que nuestros clientes se interesen por la importancia de la nixtamalización del maíz y sus **beneficios** en la alimentación. Es la gente lo que nos motiva”, concluye Marcela.

Sus tortillas se venden en el local de la Calle Juan Aldama 11, Centro, San Juan del Río, Queretaro, puedes contactarlas a través de IG [@lasdelcomal](https://www.instagram.com/lasdelcomal) o por Whatsapp: 427 290 4647.