

FESTIVAL PARA DISFRUTAR Y CONOCER LOS ELOTES EN TUXPAN, JALISCO

Escrito por: Wendy Pérez
05/10/2022

La Sexta Feria de Elote y Encuentro Campesino 2022 se llevará a cabo el 8 de octubre en este municipio jalisciense.



Productores y guardianes del patrimonio genético de razas nativas son los protagonistas de la 6ta Feria del Elote y Encuentro Campesino Tuxpan 2022, a realizarse el 8 de octubre en este municipio de la región sur de Jalisco.

Para los y las tuxpanenses el maíz es cultura, historia, gastronomía, economía y diversidad genética, patrimonio y principal alimento para vivir las festividades que todo el año suceden en el llamado “Pueblo de la Fiesta Eterna”, con 64 sólo con temas religiosos.

“El 8 de octubre, a partir de las 10 de la mañana, habrá una gran fiesta campesina donde se llevará a cabo un intercambio de experiencias entre productores y guardianes del patrimonio genético de razas nativas y degustaremos algunos platillos de los maíces criollos y entregaremos reconocimientos a todos aquellos campesinos que, con su esfuerzo, nos proveen de alimentos diariamente”.

Éste es un evento organizado por los Productores Agrícolas Exitosos (PROAEX) y el Ayuntamiento Municipal de Tuxpan, con el fin de intercambiar conocimiento y brindar a los asistentes un espacio vivo de convivencia y revalorización del principal cultivo de la zona: el maíz criollo en 15 a 20 opciones distintas.



6ta. Feria del Elote y Encuentro Campesino Tuxpan, Jalisco 2022

“En Tuxpan todavía tenemos varias razas de maíces criollos, algo que se ha perdido por la llegada de otros cultivos como agave, berries y aguacate. En nuestros campos crecen principalmente el maíz negro en tres vertientes: negro cenizo, negro renegrido, negro azulado, conocido popularmente como azul.”

“Igualmente cosechamos maíz rojo, morado, tinto, Sangre de Toro, y en los blancos están el tampiqueño, uruapeño, el ancho, el de ocho, colmillo de perro, arcoíris y algunos rosas”, describe Ricardo Fabián Ortiz, creador y director desde 2011 del Banco de Germoplasma de Maíces Nativos, en la localidad de Santa María, al sur de Jalisco, e impulsor de las tradiciones tuxpanenses.

Sobre este banco anuncia que se está revitalizando y se espera un próximo apoyo para poder hacer un Museo del Maíz que lleve desde los orígenes del teocintle hasta los maíces actuales, y así se conozca sobre el riesgo de los maíces transgénicos. “Se quiere que la gente vea las parcelas para que se profundice en la forma en la que nace el maíz”.



Mientras esto sucede, sin duda este festival que pone en foco el factor humano y el producto, resultará la vía ideal para ponerse en contacto con la milpa.

“Instauramos la entrega del ‘Reconocimiento Campesino’ para que cualquier compañero o compañera pueda obtenerlo por su trabajo en pro de la conservación de la diversidad genética del cultivo de maíz, y a la vez es la oportunidad para

que los asistentes prueben parte de la riqueza gastronómica de Tuxpan gracias a sus grandes [cocineras tradicionales](#) que estarán ofreciendo pozole de maíz negro, maíz rojo, maíz morado y maíz blanco. Igualmente habrá tamales de elote, de ceniza, tortillas de maíz negro y rojo, quesadillas de flor de calabaza, pan de elote, así como elotes asados o cocidos, esquites, pinole, y el infaltable pozolillo de maíz tierno.

El evento será en el predio La Parota -en el cruce de la vía del Ferrocarril y la carretera a Zapotiltic, a un kilometro de la entrada a Tuxpan. No te lo pierdas.

