

HOLA!, LA TORTILLERÍA EN CALIFORNIA QUE DA UN SALUDO A LO MEXICANO

Escrito por: Margarita Delgado Nute
08/02/2022

Hace cinco años Carmen Lang inició este proyecto en Nevada City con el fin de acercar a todos una tortilla de calidad.



Entre risas, Carmen Lang dice que la gula fue la razón por la que se dedicó a realizar sus propias tortillas, hoy un negocio llamado Hola! Tortilla.

Oriunda de Ciudad de México, trabajaba en la cerámica y partió a Estados Unidos “por amor”, pero la añoranza por aquellas tortillas de verdad la llevaba a realizar viajes de dos horas para poder conseguir algunas de mejor sabor.

“Estaba en Grass Valley, una ciudad que tiene de todo un poco, pero platicando con mi esposo me mencionó que no había una tortillería y en ese momento se me prendió el foco, porque, aunque se coma bien, la calidad de la tortilla en Estados Unidos es fatal y es un alimento que buscamos los mexicanos en el exterior”, dice la emprendedora de 53 años.

Fue entonces cuando las ganas de abrir un negocio propio que brindara tortillas de más calidad, dieron vida a esta tortillería en 2017. Este emprendimiento ha significado varios retos: el primero, conseguir un proveedor de masa que no tuviera aditivos o conservadores, pues Carmen menciona que en aquel país la mayoría de la tortilla consumida es industrializada.



Fotografía: Hola! Tortilla

“La gente debería saber lo que es **una buena tortilla**, y por ello debía conseguir una buena materia prima. Pensé que al estar en California sería sencillo encontrarla, pero en realidad no”.

Después de un tiempo de búsqueda, encontraron proveedores de productos comestibles en San Diego, quienes tenían a disposición harina de maíz nixtamalizado rojo, blanco, azul y amarillo.

Iniciando con investigaciones, y a pruebas y errores con una tortilladora manual, es como vio luz este proyecto.

“Éramos un negocio casero, entonces era algo limitado el público interesado, pero tiempo después nos aceptaron algunos restaurantes y mercados locales, para finalmente en 2019 abrir nuestro local en Nevada City, donde para sorpresa los clientes son por lo general estadounidenses”.



Fotografía: Hola! Tortilla

Añade que otro de los retos es la competencia en precio. “Puedes comprar 3 kilos de tortilla chatarra por \$3 dólares, y nosotros vendemos la docena a \$4; en mayoreo la damos a \$2.50 y es complicado porque hay muchos restaurantes de comida mexicana y la mayoría compra la chatarra.

“Además, se debe enseñar sobre la importancia de una tortilla de calidad en nuestra alimentación y que es un ingrediente indispensable para una comida adecuada”.

La pandemia también les impuso pruebas, a las que tuvieron que adaptarse, ya que hubo rotación de personal. A pesar de ello, la aceptación ha sido muy favorable, tanto en la comunidad como en los restaurantes.

Por el crecimiento de su tortillería, ahora cuentan con una máquina de tortillería y dan empleo a 3 personas más.

“Vendemos a un restaurante que brinda cerveza, hamburguesas y tacos, pero nos han llegado a decir que se van a convertir en taquería porque es lo que más sale”, comparte Carmen.



Fotografía: Hola! Tortilla

Hola! Tortilla vende tortillas de maíz azul, que son el estelar; de maíz blanco, así como tortillas con espinacas y de harina de trigo. En su menú de productos se suman tamales con pollo en mole, cerdo en salsa de chipotle, uno vegetariano y otro vegano. También cuenta con salsas; la más pedida es una de tomate verde y jalapeño, y la roja de tomate con chipotle.

“No ha sido fácil el proceso, pero me gusta ver a la gente contenta con nuestro producto y ser parte de este negocio”.

Conéctate con su propuesta encontrando todos sus [datos de contacto aquí](#).

