

LA ARROCERÍA: UN ESFUERZO POR CONSERVAR LOS GRANOS DE MÉXICO

Escrito por: Paulina Ocampo
11/11/2022

La chef Lynda Balderas lidera un proyecto que busca resaltar y conservar cultivos como el arroz y el maíz a través de la repostería.



La chef Lynda Balderas creció alrededor de pasteles y galletas de todo tipo. La repostería de su familia la formó y encaminó en esta profesión. La Arrocería de Lynda C. Balderas surge como un intento de formar un nuevo camino para la chef: “Sin querer empecé a hacer pasteles de arroz. Al principio no me salieron, por algo llamado gluten, pero a partir de esto es que me di cuenta de que, además de conocer el ingrediente, hay que estudiar sus características y cómo funciona”.

La Arrocería se encuentra en Avenida Río Mayo en Cuernavaca, Morelos. En un acogedor local, con algunas mesas y un mostrador, se pueden encontrar pasteles a base de harinas de arroz, pasteles de zanahoria y galletas de maíz rojo. Inaugurado en 2019, toda su línea de repostería gira alrededor de las recetas veganas, sin gluten y sin azúcar, para todos.

No se sabe exactamente cuándo llegó el arroz a México. Se cree que Cristóbal Colón es quien lo trajo al nuevo continente. Este grano originario de Oriente viajó para convertirse en uno de los productos más básicos en la dieta de los mexicanos. Actualmente el estado de Morelos es uno de los mayores productores de arroz en el país. En él se produce el arroz “Morelos”, el cual cuenta con denominación de origen desde el año 2012 y está clasificado como uno de los de mejor calidad a nivel nacional e internacional debido a las características de suelo y clima del lugar.

“Fui a un seminario de patrimonio cultural y uno de los temas fue el recorrido por los molinos de arroz en Morelos. A partir de esto comencé a investigar qué información o qué recetarios había sobre este grano. Y ahí es donde me di cuenta que no había nada”. Así, Lynda se embarcó en la travesía de la investigación del arroz hace casi una década. Al no ser un grano originario de México había poca bibliografía, por lo que en su columna, en el medio La Unión de Morelos titulada *Viajes, Cocina y Cultura* -las cosas favoritas de Lynda-, se dedicó a escribir e investigar sobre este grano.



Fotografía: La Arrocería

Lynda, orgullosa morelense, ve esos campos llenos de espigas doradas como lugares donde encontramos tradición, cultura y, sobre todo, identidad nacional.

“La arrocería se está convirtiendo en un espacio para mis cultivos”. Y es que Lynda ahora explora el maíz de Morelos. Trabajando en conjunto con la comunidad de Santa Catarina Tepoztlán, donde buscan darles las herramientas necesarias a la comunidad para que como productores de maíz nativo puedan transformar el grano en productos innovadores que ayuden a las familias a obtener ingresos y elevar su calidad de vida.

“El poder retribuir a la comunidad ha sido de las cosas más bonitas de todo este proceso”, explica.



Fotografía: La Arrocería

A partir de la exploración de este otro grano, esencial para los mexicanos, es que la chef saca su línea de productos de maíz: “Flor de Maíz”. Son **galletas** de maíz rojo, polvorones de maíz azul, cremosos de cacahuacintle y su producto más popular: el pastel de maíz azul y anís. Lynda menciona: “es el pastel que más éxito ha tenido.

Tiene un color azul metálico y mis clientes creen que está pintado, pero simplemente es por el uso del maíz azul”. Y es que muchas personas no conocen todas sus cualidades. “Es tan cotidiano que parece que no le prestamos atención. Pero se tiene que proteger lo que es nuestro, no sólo lo que es nuevo y diferente”, agrega.

La chef Lynda y Fundación Tortilla impartirán una Master Class sobre Postres Saludables a base de Maíz, el próximo 19 de noviembre de 2022. Será presencial con la opción de tomarlo de forma virtual a través de Zoom, con el beneficio de que durante dos semanas posteriores al curso se les dará seguimiento para que hagan sus postres en casa y puedan aclarar dudas. Tendrá un costo de 1,300 pesos y tomará lugar en Av. Río Mayo 606-B, Col. Vista Hermosa en Cuernavaca.

Si necesitan más información pueden contactarse con Lynda a través de Facebook: [La Arrocería Lynda C Balderas](#).



Fotografía: La Arrocería