

LA CAL QUE NOS UNE

Escrito por: Fundación Tortilla
04/08/2023

La cal es sin duda un elemento que nos une, pero que también mejora nuestra vida y lo que comemos y vivimos.



Los minerales son fundamentales en distintas áreas de la vida. Son importantes en la construcción de nuestros hogares, de nuestros caminos e incluso en nuestra comida. Y esto es común a todos. Todos los países, todas las culturas, a lo largo del tiempo, han encontrado a la cal como uno de estos materiales indispensables. La manera de utilizarla, de combinarla y de potenciar sus efectos ha sido fundamental en la historia de la humanidad. La cal demostró ser uno de los minerales más nobles y útiles, por sus distintas propiedades: ante todo por su capacidad de reducir la acidez de los suelos, por ser un fuerte aglutinador, y por brindar grandes beneficios a la nutrición y a la salud a través de la nixtamalización del maíz.

Desde 1908 Grupo Calidra ha impulsado el uso de la cal para distintos propósitos y a lo largo de décadas el grupo se ha expandido y ha pasado de trabajar no sólo en México para ampliar sus horizontes a otros países de América Latina, no sólo como proveedor, sino también sumándolos como productores. Hay plantas de producción por todo el continente: diez en México, una en Honduras, una en el Perú, una en Colombia, dos en Argentina y una en Chile.

CALIDRA

SIEMPRE AHÍ

Grupo Calidra

Las minas de piedra caliza son de donde se extrae la cal que se calcina a 1,000 grados centígrados para convertirla en cal viva u óxido de calcio, luego se hidrata, es decir se mezcla con agua, para que se convierta en hidróxido de calcio o cal hidratada.

Las purezas de la cal determinan su uso: la de menor pureza de carbonato de calcio es la cal para la construcción, con un 78%, seguida de aquella para uso industrial con 85% y finalmente la cal de grado alimenticio que contiene con un 90% a 97% de pureza, siendo esta última la recomendada para nixtamalizar el maíz.

Da gusto saber que hoy por hoy nuestra cal mexicana se comercializa también en Estados Unidos, donde se producen una gran cantidad de tortillas, totopos o nachos, que se han convertido en parte de su dieta regular, no sólo en el Super

Bowl. Para todos estos productos de origen mexicano, que han logrado cruzar las fronteras, en Estados Unidos, Grupo Calidra importa la cal Nixtocal Plus con un grado de pureza del 94% que es utilizada para la producción de estas delicias, que, mezcladas con un buen guacamole o una rica salsa, han seducido a nuestros vecinos del norte.

Nixtocal Plus es un producto utilizado como aditivo en alimentos altamente especializados que requieren alta calidad y bajas impurezas. Se utiliza para hacer nixtamal o harina de maíz nixtamalizado, ayuda a regular el pH, inhibe la proliferación de hongos, bacterias y levaduras, además de proporcionar mejor calidad de color final a la tortilla. Este producto es además una excelente una fuente de calcio que cumple con las especificaciones del Codex Alimentario internacional.

La nixtamalización, proceso milenario originario de México, se ha transmitido a muchos otros países de América Latina, como Venezuela, en donde sus platillos originarios tienen como fundamento también al maíz, las arepas. También nixtamalizadas. “Entiendo que también la vida moderna no te permite nixtamalizar todos los días, pero lo positivo es conocer qué tipo de maíz existe y recuperar sus beneficios. Es importante que reconozcamos de donde viene la arepa que celebramos”, dice Mercedes Golip, una emprendedora venezolana, desde EUA.



Maíz nixtamalizado



En Chile, por no ir más lejos, se utiliza la cal de Grupo Calidra para mezclarla con fósforo en banda o en línea para incrementar el rendimiento en la producción de maíz, pero también para muchos otros ingredientes que son producidos en nuestro continente, como la soja, el trigo, otras leguminosas y hasta el girasol, para el aceite.

Es decir, la cal, mexicana o de otros países de América Latina, contribuye enormemente a hacer robusta nuestra producción agrícola y a demostrar que la cal, mexicana o latinoamericana, nos hace mejores y más productivos. Una gran idea que viene del pasado donó el gran secreto de este mineral super potente.

Para conocer más acerca de los productos de Grupo Calidra, visita su página web: <https://www.calidra.com/>



Nixtocal Plus