

## L'ARTESANA, TORTILLAS POR LA NOSTALGIA

Escrito por: Wendy Pérez  
20/07/2020

Desde hace seis años los hermanos Fuentes García hicieron de su añoranza por las tortillas un proyecto familiar a base de maíz.



El no poder comer una tortilla de calidad, como en su infancia, fue el empujón para que Carla Fuentes García y sus hermanos Guillermo y Rodrigo, abrieran L'Artesana, al sur de la Ciudad de México.

“Estábamos cansados de no poder comer una buena tortilla; y sin contar con conocimientos, sólo el gusto por este alimento milenario y el recuerdo de la infancia, decidimos poner una tortillería”, cuenta Carla.

La meta para estos jóvenes emprendedores fue elaborar tortillas de forma artesanal, por ello el nombre del proyecto.

Así surgió hace seis años L'Artesana, ubicada en el Centro de Tlalpan, donde a medida que te acercas ves a mujeres amasando y echando las tortillas al comal.

“Actualmente tenemos cuatro sucursales donde laboran 10 mujeres expertas en el amasado, en gran medida porque muchas lo aprendieron desde pequeñas en casa”.

Golpecito a golpecito sobre la masa, estas tortilleras procedentes de estados como Guerrero, Puebla y Oaxaca, trabajan de lunes a sábado, desde las 8 de la mañana, sacando los testales de masa nixtamalizada.

“Algunas de estas mujeres son mamás y sostienen a sus hogares gracias al conocimiento que tienen en la elaboración de tortillas”, explica Carla sobre su equipo que va de los 20 a los 50 años.



Sin colorantes y aditivos, las tortillas de L'Artesana salen calentitas con la masa que les surten dos o tres veces al día, y que sus asiduos clientes esperan en fila, mientras prueban una que otra con un poco de sal.

“Se trata de una empresa familiar, donde nuestro objetivo es que la gente coma una tortilla de calidad, bajo un esquema de trabajo basado en la excelencia, el respeto y el comercio justo”, resalta Rodrigo.

Y esta filosofía está presente en el resto de sus opciones, como los sopes y tlacoyos rellenos de frijol, que también elaboran en la tortillería, y el trío de salsas caseras que venden.

Recientemente agregaron bajo pedido tortillas de maíz con ajonjolí, cúrcuma y linaza, al igual que tortillas ceremoniales.

“Personalmente tengo un proyecto de tortilla ceremonial, pues estudié Artes Plásticas, y lo implementamos en el negocio. Las elaboramos con tallas de madera a base de encino y teca que hice hace dos años con imágenes de animales, calaveras para el Día de Muertos o la imagen de la Virgen de Guadalupe para el 12 de diciembre”, señala Carla.



Tanto en sus sucursales, como en sus pedidos a domicilio, los cuales puedes hacer vía WhatsApp al 55 3258-1183, estos hermanos buscan brindar un producto asequible y, sobre todo, regresar al maíz la grandeza que le corresponde.

“Las personas que nacieron después del año 2000 no conocen lo que es una tortilla de calidad, a pesar de que el maíz es la base de la alimentación mexicana”.

Para Carla, Guillermo y Rodrigo, una tortillería es una oportunidad de renacer; incluso nutrimentalmente, pues no hay combinación más sana que maíz con frijol, ya sea en forma de tortilla, sope o tlacoyo.

“Debemos devolverle a las nuevas generaciones esas tortillas limpias, que no se rompían, y que con un poco de sal sabían exquisitas”, concluye.

## **VISITA L'ARTESANA**

Los puedes encontrar en redes sociales como [@tortillartesana](https://www.instagram.com/tortillartesana); en su página [www.lartesana.mx](http://www.lartesana.mx), y en sus sucursales:

**CENTRO TLALPAN**

Congreso 87, Col. Tlalpan Centro, CDMX

**HUIPULCO**

San Juan de Dios 4-A, Col. San Lorenzo Huipulco, CDMX

**CARRASCO**

2 Oriente esquina con 1 Norte, Col. Isidro Fabela, CDMX

**HOSPITALES**

Calle Fray Pedro de Gante 20, Col. Belisario Dominguez, CDMX