

## MAIZAPÁN, CREATIVIDAD A PARTIR DEL MAÍZ AZUL

Escrito por: Fundación Tortilla  
29/07/2021

Esta empresa tlaxcalteca, que emergió durante la pandemia, transforma esta variedad de maíz en sanas golosinas.



En José María Morelos Buenavista, comunidad ubicada en la ciudad de Tlaxco, Tlaxcala, se encuentra la matriz de “Maizapán”, una empresa familiar que nos presenta nuevas formas de consumir maíz.

Por generaciones, la familia Fuentes se ha dedicado a la agricultura, principalmente al cultivo de cebada y maíz; sin embargo, fue recientemente que Héctor Fuentes Ronquillo decidió dar un “valor agregado” al negocio con la producción de un dulce, al que llamaron maizapán.



Fotografía: Maizapan

### ¡SANA CREACIÓN!

A principios del año pasado lo que representaba una enorme amenaza para su negocio, finalmente se convirtió en la mejor oportunidad para reinventarse.

“Por abril o mayo teníamos en nuestra bodega dos toneladas de maíz azul que llevamos con intermediarios para venderlos y así poder comprar insumos. Nos querían pagar a \$1.80 por kilo de maíz, un precio bastante bajo”, menciona Héctor.

“Los intermediarios malbaratan mucho nuestro trabajo como agricultores, por eso decidimos regresarnos con nuestra

carga y no venderla”.

Fue entonces que la familia Fuentes comenzó a pensar en alternativas para no perder la cosecha.

“Se venía la Semana mayor o Semana Santa que atrae muchos turistas a la comunidad, entonces decidimos usar las toneladas de maíz para hacer harina para atole y pinole, y venderlo en una fonda que tiene mi mamá. Pero llegó la pandemia y se paralizó todo, ya no hubo ni turismo ni gente, y nos quedamos con nuestro producto, otra vez”.



Entre prácticas familiares surgieron propuestas para aprovechar el maíz almacenado, y aunque en un principio sus experimentos parecían no tener éxito, la práctica constante y el método “prueba y error” los llevó a crear los maizapanes, deliciosos dulces tlaxcaltecas hechos con maíz azul tostado y pulverizado, mezclados con más de 50 ingredientes distintos, para dar origen a una interesante variedad de sabores.

“La creación de nuestro producto se basó en la experimentación con los ingredientes y en la opinión de nuestros primeros clientes. Ellos nos han ayudado a darnos cuenta de los sabores que gustan al consumidor y los que no; con base en sus opiniones fue que creamos las distintas líneas disponibles”.

Además de los maizapanes, también producen harinas para atole de maíz azul, pinole, harina para hot cakes de maíz con amaranto, tlaxcapanes o polvorones de maíz azul, entre otros.

Hoy en día cuentan con 17 puntos de venta en [Tlaxcala](#) y hacen envíos a toda la república. A pesar de que la demanda de sus productos ha aumentado, la empresa sigue apostando por lo artesanal, evitando la implementación de maquinaria para la elaboración de sus productos.

“Todo es elaborado a mano; cuando tenemos pedidos grandes nos encargamos de contratar personal para conservar el valor artesanal que nos distingue”.



Para realizar tu pedido puedes contactarlos vía telefónica o por WhatsApp al +52 241-101-5290. También puedes encontrarlos en IG: como [@maizapan\\_tlaxcala](#), y en Facebook como [Maizapan Tlaxcala](#).



Fotografía: Maizapan

## DIVERSIDAD ANTE TODO

La microempresa tlaxcalteca emergente se enfrenta a algunos retos como la aceptación de sus productos en una sociedad que desconoce los beneficios del maíz y la importancia de llevar una buena alimentación, prefiriendo aún consumir dulces comerciales con bajo valor nutricional o alto contenido de azúcar.

“Con el paso del tiempo nos dimos cuenta que el enfoque de nuestra empresa no era comercial, y que debíamos dirigirnos a otro tipo de mercado: a tiendas naturistas, a personas con necesidades alimentarias especiales y a interesados en apoyar la economía local”.

Su “lista de sabores” se divide en siete líneas diferentes: cereales, flores, frutas, plantas medicinales, infantil y especial. En total ofrecen 52 opciones, entre ellas cacao, chocolate, zanahoria, bugambilia, amaranto, nuez, Nutella, avena, almendra, jengibre, y otras más, como el popular maizapán de café y el cubierto de chocolate.

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en [www.fundaciontortilla.org](http://www.fundaciontortilla.org)