

MOLINO CAMPO NOBLE: UNA TORTILLERÍA EJEMPLAR UBICADA EN JAPÓN

Escrito por: Margarita Delgado Nute
04/09/2023

Recientemente condecorada, esta iniciativa busca ofrecer tortillas de calidad a migrantes mexicanos y mostrar este emblemático alimento a japoneses y extranjeros.



Coincidencia, ese momento inesperado que se disfraza de una situación cotidiana, fue lo que unió a Geovanni Beristain y a Reiko Matsumoto en un tren en Japón hace seis años. Una conversación que se dio a partir de un: “¿de dónde eres?” hizo prender una chispa que llevaría no sólo a un matrimonio multicultural, sino a la génesis de *Molino Campo Noble*, un proyecto donde ambos tendrían un claro objetivo: hacer comunidad a través del maíz.

“Llegué en 2018, la idea comenzaría un año después cuando fuimos a Tokio a comer tacos y le hice el comentario a mi esposa de que la tortilla no tenía la consistencia, ni el sabor esperado... así que le dije que, si hacen falta tortillas de calidad en el país, ¿por qué no poner una tortillería?”, rememora Geovanni, economista de formación.

De regreso a Chiba, una prefectura cercana a Tokio, comenzaron con la etapa de planeación y experimentación, pues sabían que para hacer tortillas que cumplieran con sus expectativas se necesitaba de dos cosas: conseguir buen maíz y aprender de nixtamalización.

Geovanni y Reiko, estudiaron cuidadosamente el cómo del proceso de nixtamalización, buscaron la cal adecuada y para realizar sus primeros intentos, pidieron apoyo a familiares en México para que les enviaran un molino pequeño y unos cuantos kilos de maíz. A base de prueba y error fueron dando con la tortilla que cumplía con los parámetros de sabor, textura y consistencia que buscaban. *Molino Campo Noble* se convirtió así, en 2019, en la primera tortillería en Japón en utilizar maíz nativo mexicano, 100% nixtamalizado.



Maíces azules mexicanos

La calidad y el tipo del maíz es un tema muy importante para el matrimonio Beristain-Matsumoto, quienes aspiran que se reconozca el valor que merece este ingrediente.

“No es sólo vender una tortilla. Yo, como un mexicano orgulloso de sus raíces, decidí iniciar un proyecto, con el cual pudiera apoyar a los agricultores, ya que ellos salvaguardan la semilla y cuidan de nuestra cultura gastronómica. Contactarlos directamente, saber la situación en la que se encuentran y conocer sus expectativas, nos permite ofrecerles un precio justo por su maíz. El abastecimiento de nuestro maíz tiene que hacerse en una manera que promueva utilidades a todos los niveles de la cadena de suministro”, comenta Geovanni.

Actualmente trabajan con maíz criollo importado de Ajuchitlán del Progreso, Guerrero y de Villa del Carbón, Estado de México. Amarillo, rojo, blanco y azul, son algunas de las tonalidades del grano que brindan color a las tortillas, masa y maíces que tienen a disposición de sus clientes. Entre sus planes, buscan ampliar la red de productores para poder disponer de más maíz y al mismo tiempo apoyar a diferentes localidades.



Variedad de granos de maíces criollos del Estado de México

“En nuestra visión está el obtener una base amplia de variedades de maíces de distintos estados y hacer fichas de éstos. Quiero ampliar nuestra oferta y que la gente acá en Japón conozca la historia detrás del producto que están consumiendo”.

Justo en esta labor de difusión, además de la tortillería, ocasionalmente ofrecen talleres en los que explican el proceso de nixtamalización, sus beneficios nutricionales y su importancia histórica. Los asistentes, no sólo tienen la oportunidad de preparar la masa y las tortillas, sino de concluir la experiencia de la mejor manera: comiendo y platicando.

También acuden a diversos festivales y eventos en diferentes lugares, dado que comentan que a partir del 2020 se empezó a desarrollar en Japón, un gran interés por la gastronomía mexicana. En los eventos suelen realizar la presentación de las tortillas, así como de algunos platillos mexicanos, que van desde carnitas, tinga o frijoles, acompañados de salsas, como la clásica de tomate con chile, una fresca de guacamole o una más picosa de habanero.



Campo de maíces criollos

“Me gustó mucho México y su comida. En Japón no podía comer auténtica comida mexicana, así que yo necesitaba cocinarla. La mamá de Geovanni vino de visita y ella me enseñó recetas, no es tan difícil preparar los platillos, lo difícil es conseguir algunos ingredientes”, comparte Reiko san, quien también se dedica a la arquitectura.

Entre Reiko y Geovanni preparan la comida (algunas veces cuentan con el apoyo de sus amigos o algún voluntario), y explican a los asistentes el producto, su color, el relleno, el tipo de maíz utilizado, sus características y el lugar de dónde proviene. Todo ello con la intención de sensibilizar a japoneses y extranjeros sobre alimentos quizá desconocidos para ellos, así como darle ese abrazo de sabor a los connacionales que llegan a *Molino Campo Noble*, pues su intención es recrear los platillos de la forma más auténtica posible. Asimismo, Geovanni menciona que llegan a dar recomendaciones sobre como combinar platillos o ingredientes japoneses con la tortilla de maíz, por ejemplo, hacer un taco de camarón en tempura con salsa yuzu kosho (elaborada a base de la cáscara del yuzu, que un cítrico local, chiles verdes, y sal).

Reiko san comparte el término *kodawari*, que se refiere al cuidado de detalles, la calidad y compromiso en el trabajo y lo relaciona con la pasión y dedicación con la que se trabaja en la tortillería, así como el querer dar a conocer el trasfondo del producto.



Maíz rojo nixtamalizado

Este año, fueron condecorados en la premiación “Taco de Oro”, en la categoría de Tortilla Mexicana Auténtica en el Extranjero. Este premio impulsado por Cocineros Mexicanos por el Mundo reconocen a los talentos mexicanos que promocionan la gastronomía mexicana en el extranjero.

“Me gusta ver la cara de los locales cuando ven y prueban una tortilla de maíz y dicen ¡wow!, e identifican los tenues sabores propios de cada maíz. A algunos paisanos se les ha salido la lágrima porque ha habido quienes no habían comido una buena tortilla en años. Ahí te das cuenta de que estamos haciendo algo bien, algo que está hecho con corazón, y esos momentos son importantes para nosotros”, dice Geovanni emocionado.



Tortillas elaboradas con maíz nixtamalizado

La misión de *Molino Campo Noble* es poder expandir operaciones y productos, exportar, seguir contribuyendo a la compra justa de maíz nativo a productores mexicanos y el generar empleos.

“Queremos promover la cultura mexicana en Japón a través de la cocina. Nuestra misión es hacer esta conexión cultural entre México y Japón con base a la tortilla y lograr ser un puente entre países, seguir compartiendo historias y enriquecer las vidas de nuestros proveedores, socios comerciales y por supuesto nuestros clientes. Tenemos que hacer de este movimiento algo en grande. Mi *ikigai*, la razón/misión de ser, gira en torno al maíz y las tortillas. Es la manera de reconectarme con mis raíces”, concluye Beristain.

Contáctalos y conócelos en:

Chiba Ken, Kashiwa shi, Fuseshinmachi 2-8-14

IG: [@molinocamponible](https://www.instagram.com/molinocamponible)

molinocamponible@gmail.com

+81 901 1408582

<https://molinocamponible.com>

<https://cocinerosmxporelmundo.com/ganadores-taco-de-oro/>

Cuentan con envíos nacionales y actualmente están en busca de inversionistas que compartan su visión emprendedora.



Tacos de carnitas