

MOLINO PINTO: TORTILLAS Y MÁS ALIMENTOS DE MAÍZ AZUL EN CDMX

Escrito por: Mariana Castillo
17/10/2022

Conoce el proyecto de Daniela Becerril y Eric Cabello, dos jóvenes originarios de esta capital.



Daniela Becerril y Eric Cabello son originarios de la Ciudad de México. Se conocieron cuando trabajaban en el restaurante Antolina en la Condesa. Ambos venían de ese mundo laboral, cuando al convivir más se dieron cuenta que tenían una visión similar común y que querían un proyecto propio. Comenzaron con Molino Pinto en octubre de 2019 y al año siguiente vivieron la pandemia. Se enfocaron en hacer tortillas, tamales y otros alimentos de maíz azul, que hasta la fecha siguen siendo el foco de su negocio.

Daniela explica que más allá del maíz, lo unió pensar cómo poder generar lazos con las personas y conocer México. De hecho, este alimento no fue lo primero que les vino a la mente, pero ha sido lo que ha hecho crecer su amistad, su aprendizaje y quehacer diario. No se sentían listos para abrir un local de comida, así que cuando la idea de una tortillería llegó a su mente fue algo que les hizo sentido.





Adaptaron su taller en la colonia Iztacalco, en la casa de la mamá de Daniela. Eric hacía las entregas en su bicicleta, lidiando con las empapadas y hasta las caídas. Ambos aseguran que sus familias les han apoyado mucho para crecer, así como la confianza de su clientela y de Martín Aparicio, el productor de la zona de los volcanes en **Estado de México**, a quien le compran maíces azules -un poco más de 18 costales de 50 kilos al mes, a un costo de entre 12 pesos o más el kilo, según la variación-.

Eric explica que fue por contactos que ha establecido este tipo de relaciones con sus proveedores y proveedoras, con maestros y maestras: le gusta andar en mercados, en pueblos aprendiendo: “nosotros no decimos esa frase de *es nuestro productor* porque es nuestro amigo, es con quien trabajamos.”.

Él platica que este camino no ha sido fácil porque hay quienes les dan a mucho mayor costo cada kilo y eso representaría poca ganancia: “para ayudar, necesitamos tener. Queremos dar más, pero primero debe salir para lo básico”. Y es que fueron buscando ser sostenibles ya que al inicio su ganancia solo era de 15 pesos al mes: sin inversionistas y más capital, el modelo de negocio de una tortillería no es tan simple, eso debe decirse ante el *boom* de los lugares que se abren relacionados con maíces nativos.

Hoy, por fortuna, Molino Pinto ya es su sostén económico: le venden a restaurantes capitalinos como Los Danzantes, Corazón de Maguey, El Tajín, La Chicha, Raíces y Antolina, además de lo que llevan a domicilio por pedidos con la gente que ha confiado en ellos desde el inicio. Masa y **tortillas** es lo que más comercializan.

Aunque ahora se sienten orgullosos de su receta, ese camino fue tortuoso. Daniela confiesa nunca haber nixtamalizado antes ni haber aprendido eso en la universidad; Eric lo había visto, pero tampoco sabía tanto, y Hortensia Cortés, una señora que él conoce en San José, Puebla (lugar que le entraña por más de una razón), le fue dando algunos consejos. También decidieron tomar un **curso** con Rafael Mier de Fundación Tortilla, a fin de especializarse más porque se les rompían, les quedaban **verdes** y no le daban a su método. Daniela agrega que estudiar sirve mucho, pero que Molino Pinto implicó reaprender, empezar desde cero.



Fotografía: Molino Pinto

“Lo ideal sería empezar sabiendo todo, quieres que te salga perfecto, pero tus errores te hacen mejorar. La regábamos

con el [nixtamal](#) y hay cosas en las que nos seguimos equivocando. Entre más conocemos el maíz nos damos cuenta que no conocemos nada”, dice Daniela. En la actualidad entre ambos y la ayuda de su hermano hacen 100 kilos de masa, 25 kilos al día, de lunes a jueves.

Han ido calibrando su molino, ajustando sus piedras, ya son más rápidos para hacer las bolitas e ir aplastándolas con la prensa para luego echar a la plancha y ver esponjar sus tortillas. Poco a poco han ido comprando más equipo, ya tienen una camioneta para entregar.



Fotografía: Mariana Castillo

Su vocación también está en la enseñanza, en dar talleres y apoyar a proyectos filantrópicos. Su sueño es algún día sembrar sus propios maíces y tener un comedor comunitario en alguna zona rural. Cocinan moles como el de Eleazar Sánchez, una cocinera que Eric recuerda con mucho cariño aunque ya haya muerto, y a quien le hace homenajes en forma de platillos para compartir. Si algo hay en Molino Pinto es amabilidad y camaradería.

Además de los lugares a quienes abastecen, puedes hacerles pedidos ya que cada viernes entregan en zonas como Xochimilco, Coapa, Tezonco, Coyoacán, Roma, Condesa, Del Valle Narvarte y colonias aledañas. Ofrecen docenas de tortillas azules, así como sopes, gorditas, tlacoyos y más.

Preparan tamales sólo algunas semanas y hay de pipián, mole con plátano, de suadero, de cajeta con cacahuate y queso, entre otros, que además de ser ricos, tienen precios justos. Puedes solicitar su menú o cotizar otros alimentos de maíces para eventos vía WhatsApp . En su cuenta de Instagram anuncian su presencia en comidas y otros encuentros para que les sigas la pista. Accede a sus datos de contacto [dando clic aquí.](#)



Fotografía: Mariana Castillo