

## MOLINO.PL: TORTILLAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO EN POLONIA

Escrito por: Margarita Delgado Nute  
14/03/2023

Una familia polaco-mexicana tiene la misión de contribuir tanto al campo, como a la nutrición a través de su tortillería Molino.



Recordar ese sabor casero, cálido y delicioso que representa una buena tortilla, sirvió de impulso para Jesús Santoyo, quién junto a Marta Santoyo-Wyrzykowska, comenzaron un proyecto que tiene como finalidad no solo regresar lo hogareño al paladar, sino que apuesta también por una buena alimentación y a contribuir al mejoramiento del tejido social.

Jesús y Marta se conocieron hace unos años por vía remota, se enamoraron y decidieron quedarse en Polonia.

“Cuando llegué a Polonia había lugares que vendían tortillas que sabían a cartón, incluso en restaurantes que servían comida mexicana. Varios mexicanos estaban sufriendo por esto, incluyéndome. Hubo un momento en el que mi esposa y yo estábamos planeando un negocio y algo primordial que quería era hacer las tortillas desde el principio hasta el final”, cuenta Jesús.

Fue en septiembre de 2009 cuando Tortillas Molino abrió sus puertas en un lugar cercano a Cracovia, al sureste de Polonia, pero fue hasta mayo del 2010 cuando llegó el molino de piedra volcánica con el que se realizan los productos, el cual trajeron desde México.

Desde 2016 se trasladó a Biecz y aquí sigue.



Tortillas de maíz azul y amarillo

“Usamos proveedores locales, uno que tiene grano convencional de un color amarillo o rojizo, y el otro es ecológico, también amarillo. Igualmente compramos maíz azul, pero es muy poco porque la tortilla azul no se consume mucho aquí, aunque una vez, mis familiares dijeron que les gustaron más que porque sabían más a maíz”, comparte Marta.

Entre sus clientes se encuentran tanto polacos como mexicanos y restaurantes. Jesús comenta que hubo cierto escepticismo por el antecedente de la calidad de las tortillas industriales, pero que poco a poco se fue abriendo el mercado y han tenido una buena recepción, pues además del sabor se aprecia la cuestión nutrimental. Otra tarea que decidieron hacer fue el educar a mexicanos y polacos sobre el cuidado de las tortillas.

“Nuestras tortillas son nixtamalizadas, un proceso que vi con mi mamá y abuelita. La necesidad de regresar a ese sabor me hizo aprenderlo a prueba y error. Es enseñar acerca de todo el proceso y de la diferencia que representan las tortillas”, dice Jesús.

Marta cuenta que algo positivo es que haya demanda para una tortilla de calidad. Por ello, la idea es poder brindar productos con ingredientes naturales y locales.

“Investigué acerca del uso de cal, e hicimos varias cosas para enseñar el proceso de la tortilla, porque incluso había mexicanos que se sorprendían de nuestras tortillas porque solo habían comido de las de harina industrial”.



Tortillas nixtamalizadas

En su catálogo, Tortillas Molino ofrecen las tradicionales tortillas, salsas de tomatillo o jitomate, masa, y tostadas. Estas tostadas son horneadas y vienen en diferentes sabores; chile, cilantro, comino polaco, comino negro, girasol. Estas combinaciones fueron resultado de diferentes experimentos para probar otros ingredientes. De manera muy especial, a veces se tienen quelites, nabos y platillos que mezclan la cocina polaca y la mexicana.

Esta tortillería brinda empleo a 15 personas de diferentes edades. Se tiene la misión de ayudar a la comunidad y su consumo local, generando empleos.

En un futuro, Marta y Jesús buscan crear un centro de la comida local, donde se cree una red de alianza con agricultores, productores y distribuidores; así como uno de procesamiento para harinas de diferentes granos.

“Queremos contribuir a la nutrición y al resguardo del conocimiento. Tenemos recetas de varias familias, libros sobre la gastronomía mexicana y queremos cultivar estos temas alrededor de la tortilla”, concluye Marta.



Tostadas horneadas con comino negro

Con el objetivo de contribuir a esta preservación, además de sembrar en su rancho, quiere tener un espacio que sirva como banco de semillas.

“Es no perder el valor. Recuerdo mi niñez, el sabor de mi mamá con su tortilla. Queremos mantener un banco de semillas criollas de maíz, o de chile y adaptarlas a este ambiente”, concluye Jesús.

Puedes contactarlos a través de

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

FB: [@Molinocompl](https://www.facebook.com/Molinocompl)

<https://molino.pl/>

[molino@molino.pl](mailto:molino@molino.pl)

**+48 692 685 616**

Fotografías: Molino pl