

MOMO': REPOSTERÍA A BASE DE MAÍZ

Escrito por: Paulina Campos
21/10/2022

Ali Mendoza reinventa y transforma el maíz en CDMX a través de la repostería en este proyecto inspirado por mujeres.



Ali Mendoza siempre ha estado rodeada de maíz. Creciendo en Santiago Tepalcatlalpan, uno de los pueblos originarios de Xochimilco. Vivió alrededor de hombres que cultivaban maíz, como su abuelo y su tío, pero fueron las mujeres, su abuela y su madre, las que hacían la alquimia de transformarlo en tortillas, sopes, tlacoyos y pinole.

MoMo el proyecto de repostería mexicana artesanal de Ali Mendoza es un reflejo de esto. Trabajando con productos de temporada como el maíz rosa, el cempasúchil, la calabaza, el camote y las especias invernales, es mezcla de técnicas tradicionales y contemporáneas. Este emprendimiento comenzó hace seis años, después de que Ali no encontrara su 'lugar' en el mundo gastronómico de CDMX, ya que podía ser muy "pretencioso y cerrado". "Empecé con la repostería tradicional y mexicana que incorporaba el maíz, aunque no es la más llamativa, porque es la que yo tenía más cercana", describe.



Fotografía: Ali Mendoza

Con el uso de maíz blanco, morado, rosa y rojo crea galletas, panqués, muffins y pasteles. Ali recuerda a sus tías, su madre y su abuela reunidas para hacer pasteles en cazuelas de barro en su única estufa de gas que tenían que sostener con un palo para que el calor no escapara. "Me recuerda mucho a una época de unión familiar, de las mujeres reunidas en la cocina" resalta.

"Mi producto más popular son las galletas de pinole de maíz rojo, con esta receta quiero conservar la esencia de la

tradición y al mismo tiempo darle un giro nuevo y original a través de la repostería”.

Aunque tiene seis años con este proyecto ha trabajado casi toda su vida con el maíz, y esta cercanía la llevó a estudiar gastronomía en la Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas. Sin embargo, al preguntarle cómo se definiría, la palabra que usa no es chef, sino “aprendiz de cocinera tradicional”.



Fotografía: Ali Mendoza

“Tengo mucho tiempo trabajando con el maíz. En mi pueblo se festejaba la ‘Feria del Maíz y la Tortilla’ para honrar el trabajo agrícola de la comunidad y homenajear a las mujeres que hacían las tortillas. Mi mamá empezó vendiendo quesadillas en la feria, pero por la competencia decidió en otra edición vender postres, algo que no era tan común”.

De abuela a hija, de hija a nieta. Ali desde la secundaria, al mismo tiempo que jugaba con sus amigos, iba a la escuela y recolectaba fruta en el campo, ayudaba a su madre a inventar, imaginar e idear postres relacionados al maíz. Comenzaron vendiendo panqués de elote, pero al ver el pinole que producía su abuela para el atole se preguntó si podría ser utilizado para algo de repostería.



Fotografía: Ali Mendoza

Así, Ali que se denomina como “transformadora del maíz”, aún trabaja con maíz de su natal, Santiago Tepalcatlalpan en

Xochimilco. Quizá una galleta o un muffin no es lo primero que nos venga a la mente al pensar en el maíz, pero redefine este cultivo. “Mis productos tal vez no son de primera necesidad, pero son recetas artesanales, hechos con técnicas tradicionales e ingredientes locales”, agrega.

Éste no ha sido un camino fácil. Ella trabaja sobre pedido ya que la renta de un local y hasta de un lugar en los bazares es demasiado costoso. Pero para Ali, como para muchos mexicanos, el maíz ha sido un sustento que va más allá de lo culinario. “Lo personal es político y durante toda mi vida el maíz ayudó a que las mujeres pudieran sacar adelante a sus familias vendiendo tortillas, sopes o quesadillas. Con este proyecto quiero homenajear a las mujeres como mi abuela que se enfrentaron a momentos de mucha precariedad y así recordar toda la historia detrás de quienes trabajan o trabajaron con el maíz. Lo bueno y lo malo”.

Para mantenerte al tanto del menú de temporada de *MoMo*, así como los procesos y tradiciones que la inspiran, visita sus redes sociales y contáctala para realizar pedidos a domicilio. [Accede aquí](#) para encontrar todos sus datos de contacto.



Fotografía: Ali Mendoza