

PAN Y GALLETAS DE MAÍZ ARTESANALES

Escrito por: Margarita Delgado Nute
02/12/2021

A través del proyecto Productos Artesanales Oly la cocinera tradicional Yara Muñoz ofrece panes y galletas de maíces tlaxcaltecas criollos.



Fue una casualidad, relata Yara Muñoz, como surgió Productos Artesanales Oly, pero de esas casualidades que cambian la vida.

“Mi hijo estudia en la Universidad de Chapingo y le tocó organizar la Feria de la Cultura Rural, por lo que me pidió que vendiera algo. Sólo sé hacer pan y galletas y en esa feria alguien del gobierno de Tlaxcala los probó y dijo que estaban muy ricos. Al decirle que no llevaba trigo, ni huevo o leche, se sorprendió al saber que estaban hechos de maíz”, relata esta emprendedora tlaxcalteca de 44 años, ahora al frente del proyecto.

Narra Yara que nació en Calpulalpan de San Felipe Sultepec, Tlaxcala y que estas recetas son parte de su familia, pues el pan se realiza según la temporada, como lo en Semana Santa o el Día de Muertos.



“En mi familia les gustan las tortillas blancas, entonces el maíz pinto se dejaba para hacer pinole y [atoles](#). Es con esta harina de pinole que hacemos el pan de muerto. En lugar de trigo, usamos el maíz que está tostado”.

La levadura que utilizan es la del fermento del pulque o el aguamiel; esto, además de levantar el pan, le da un toque dulce, por lo que generalmente no le agrega otro tipo de azúcar, a excepción de algunos cocoles que llevan piloncillo.

Ella siembra, cosecha y nixtamaliza su maíz, pues tiene la tradición familiar de la agricultura, ya que su mamá hacía sus propias tortillas. Aun así, dice que es una producción pequeña y que para darse abasto compra con vecinos que también cultivan maíz nativo.

Para las galletas aprovecha el maíz blanco, y en sus galletas de chocolate emplea morado, rosa, rojo; y para los cocoles es mejor el pinto.



PANADERÍA COMO LA DE CASA

Para Yara, el pan y las galletas de maíz siempre han estado presentes en su vida, por lo que fue algo sorprendente el interés que surgió a partir de ellos, pues cuenta que después de la Feria llegaron invitaciones, como a ExpoPan en CDMX, a la que fue representando a Tlaxcala.

“Vendíamos el pan en un canasto; no teníamos etiquetas, códigos, o marca. La Secretaría de Turismo y la SEDECO nos brindaron su ayuda para registrarnos y así nació en 2018 Productos Artesanales Oly; se llama así por mi mamá, quien es la de las recetas”.

Tras esto, empezó a vender su pan en museos como el de Cultura Popular o en el Museo de Antropología y, poco a poco, se convirtió en un proyecto rentable que brinda empleo a 7 personas.



Actualmente, Productos Artesanales Oly está en el dilema de si aumentar o no su producción, pues para Yara lo más importante es cuidar que sigan siendo artesanales.

“No quiero descuidar el proceso para vender más. Cada persona tiene su trabajo; está quien desgrana y esto es muy importante porque preferimos comprar en costales para ver la mazorca porque luego hay quien vende puro grano, pero no se sabe si vaya a ser híbrido; está quien hace el tostado, mi mamá y yo revisamos las mezclas, entre otros”, concluye Yara.

Además de estas galletas y panes de maíz, Yara ofrece **tamales** y atoles tradicionales de Tlaxcala. Encuentra sus productos en FB: **Productos Artesanales Oly** y en **Consumo Consciente Tlx**; en el Tianguis Tameme, Puebla. IG: **@tianguistameme**, y en la Universidad de Chapingo, sábados y domingos.

