PROYECTO TEOT: EJEMPLO DE PRODUCCIÓN JUSTA DE MAÍCES NATIVOS

Escrito por: Alejandro Dungla
15/01/2021

El restaurante La Gruta Teotihuacán es responsable de esta iniciativa que fomenta el cultivo, conservación y consumo de maíces criollos.

La filosofía de utilizar productos locales para preparar cocina tradicional mexicana de La Gruta Teotihuacán -restaurante fundado en 1906 y enclavado en una gran gruta a tan solo unos pasos de la zona arqueológica de Teotihuacan- los ha llevado a la creación del Proyecto Teot.

Con esta iniciativa el restaurante busca la preservación y consumo de los maíces nativos de la región a través del apoyo a la producción de los agricultores. La Gruta les paga un precio justo por su maíz y los asesora para obtener mejores rendimientos en la cosecha y para que almacenen los granos de la manera correcta.

“Nosotros antes de Teot comprábamos el maíz con un acopiador que nos revendía el grano. Cuando decidimos crear una *milpa demostrativa*, aquí en La Gruta empezamos a tener la inquietud de saber quiénes son esas personas que siembran lo que consumimos. Esta es una gran región, es la tierra teotihuacana y obviamente el maíz es un actor importante como en toda Mesoamérica”, explica el chef Carlos Cedillo, cocinero y socio-propietario de La Gruta Teotihuacán.

Con la firme idea de buscar “el origen” de estos maíces criollos utilizados para preparar **tortillas**, **tamales**, **pinole** y **antojitos** en su restaurante (La Gruta Teotihuacán nixtamaliza *in situ* alrededor de 35 y 40 toneladas de maíz al año) surge la alianza con Noyoltzin Velázquez, ingeniera agrónoma zootecnista que ya tenía una relación estrecha con los productores de la región gracias a su trabajo previo con el gobierno local y el CIMMYT.

“Proyecto Teot surgió a partir de una iniciativa del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) y otras instituciones gubernamentales que buscaban mejorar la producción de maíz de los agricultores locales. Cuando hubo cambio de gobierno y ese proyecto finalizó, coincidió que el chef Carlos Cedillo estaba buscando a productores locales. De esa manera comencé a decirles a los campesinos que había manera de comercializar su maíz”, cuenta Noyoltzin, actual gerente del proyecto Teot.

La afortunada coincidencia del chef Carlos, de Noyoltzin y de los productores derivó en una oferta de trabajo para la ingeniera en La Gruta Teotihuacán y el arranque de lo que sería el proyecto Teot, en el año 2017.

“El chef Carlos me dijo:‘ tú tienes a los productores y yo tengo al mercado. Hay que hacer una alianza’. Y así fue”, detalla Noyoltzin.

Hoy, después de casi 4 años, la red del Proyecto Teot agrupa a 32 **campesinos** de diferentes localidades alrededor de Teotihuacán con una producción de aproximadamente 35 toneladas para los agricultores de riego y 20 toneladas para los de temporal.

Para lograr esto, el chef convenció a su familia de la necesidad de realizar este proyecto e invertir en el futuro de los maíces de la región. Se creó una infraestructura especial en La Gruta para la realización del proyecto, además de la contratación de personal especializado y el asesoramiento y promesa de compra para los productores.

“Teot nos ha dado a nivel técnico muchos logros, pero yo me voy un poco más a nivel social, donde veo un nuevo motor que está dando buenos resultados para los campesinos: escuchamos sus historias de reencuentro con el campo, de revalorización del maíz, de volver a creer en sus cultivos. Eso es mucho más gratificante que el aspecto técnico, tiene muchísimo valor”, añade Carlos.

RETORNO AL BUEN MAÍZ

Los precios tan castigados que se le pagan al productor por sus cultivos, el escaso o nulo apoyo gubernamental y los movimientos migratorios a la ciudad en busca de mejores oportunidades son algunas de las razones del estado de abandono del campo mexicano y la consecuente pérdida de semillas ancestrales o métodos de cultivo.

“Antes de volver a sembrar maíz yo solo me dedicaba a sembrar alfalfa, avena y forraje prácticamente. Desde niño siempre estuve, al igual que mi padre, en el campo, pero viendo que la situación no era negocio yo al maíz lo hice a un lado por más de 14 años”, cuenta Margarito de la O, agricultor de San Lorenzo Tlalmimilolpan.

“Agradezco a la ingeniera y al chef por la invitación a este proyecto. Con este programa sembrar maíz ya es rentable para mí. Este año sembré ya dos parcelas y para el año que viene voy a sembrar tres. Anteriormente nos pagaban a cuatro pesos el kilo y así duró muchos años. Con el programa que encabeza el chef subió bastante el precio del maíz y gracias a eso regresamos a sembrarlo”, resalta Margarito.

El precio por kilo de maíz que La Gruta está pagando actualmente a los productores es de 15 pesos. Esa suma fue establecida por los mismos productores durante una junta antes de arrancar el proyecto

Fotografía: La Gruta

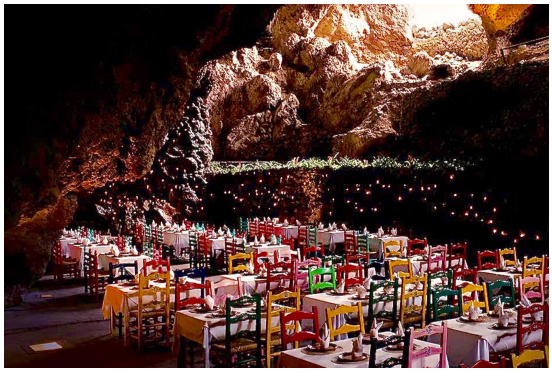
Junto con un precio justo, la asesoría otorgada les permitió producir más maíz y de mejor calidad, libre de productos químicos y con un control eficiente de plagas. Los campesinos, a pesar de la edad avanzada de algunos, siempre han sido muy abiertos y receptivos a aprender diferentes tecnologías, como el control de plagas por medio de feromonas y el **almacenamiento de los granos con cal**.

“Nosotros hemos sido campesinos siempre y las semillas que utilizamos las hemos conservado desde los tiempos de mi abuelo. Mi papá tiene un lema: ‘La tierra vale oro, si la vendes te darán un cerro de dinero, pero ese dinero te lo vas a terminar y un día no tendrás nada de comer. La tierra nos da de comer y si siembras frijol, haba y maíz, no tendrás mucho dinero pero jamás vas a sufrir de hambre’”, relata Teodoro Nieto, agricultor de San Francisco Mazapa y barbacollero de La Gruta.

Con la actual pandemia de covid19 mucha de la producción de maíz no ha sido consumida debido a que el servicio de La Gruta Teotihuacán, al igual que el de muchos restaurantes del país, no ha estado al 100 por ciento, y el nuevo cierre decretado por las autoridades del Estado de México y la Ciudad de México añade más incertidumbre al panorama.

“El reto ahora es ponernos de pie post-pandemia. El restaurante paró 4 meses pero el campo no para, entonces el compromiso es ése, cumplir con la promesa de compra con los productores y nosotros empezar a mover ese maíz”, concluye el chef Carlos.

Para ponerte en contacto con este restaurante y el proyecto Teot búscalos en sus redes sociales donde los puedes encontrar como **La Gruta** y **@lagrutamx** y en su web **lagruta.mx**



Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org