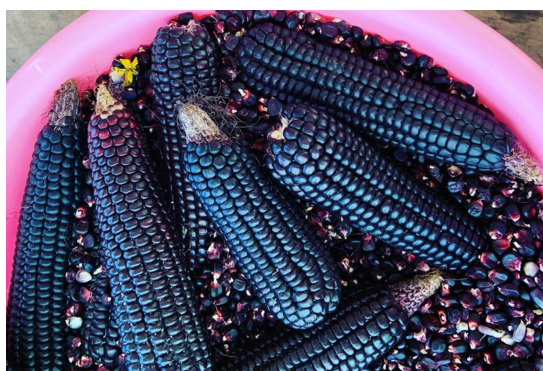


PUJAGUA, EL MAÍZ MORADO DE COSTA RICA

Escrito por: Margarita Delgado Nute
04/10/2021

Curubanda es un proyecto costarricense que promueve esta variedad de maíz de color morado que crece en aquel país.



Desde niña a Ligia Salazar le encantaba tomar atol o pinolillo cuando iba a visitar a sus tías a Belén de Carrillo, ubicado en Guanacaste, Costa Rica. Nacida en San José, una de las 7 provincias (equivalente a los estados) de ese país, esta costarricense siempre estuvo arraigada a las raíces y tradición culinaria de su familia.

“En Guanacaste se tiene un poco más presente la cultura del maíz, la cual forma parte de la identidad culinaria. Comemos tortillas que son similares a las de México, sólo que un poco más grandes, y también hacemos uso del proceso de nixtamalización”, dice Ligia.

Cuenta que estudió Trabajo Social y desde niña tuvo una dieta vegetariana, lo que siendo mayor la hizo interesarse por recetas de la región que fueran probióticas, y desarrolló un gusto por los platillos y bebidas a base de maíz.

Fue justamente gracias a este interés que iría surgiendo Curubanda en 2010, proyecto que salvaguarda la semilla del maíz pujagua, y donde vende sus productos derivados.



Fotografía: Curubanda

“En Guanacaste se consume un atol muy delicioso, y un día fui a visitar a mis tías, quienes siempre me preparaban comida rica, y me dijeron no había atol porque no pudieron conseguir maíz. Eso me puso a reflexionar”.

Ligia se dedicó a hablar con los productores locales y preguntarles las razones para no sembrar más.

“Me contaron que cuando cosechaban se ponían a vender el maíz en la calle principal o en alguna esquina de un parque y se quedaban ahí a ver quién se los compraba. Entonces decidí decirles a los productores que si sembraban dos sacos de maíz, yo compraría uno”.

Tras saber la situación arrancó su misión: conservar y compartir con el resto del país la cultura maicera de Guanacaste, principalmente el maíz pujagua, de color morado con ciertos toques azules que es utilizado para bebidas tradicionales como el famoso atol de su familia, que se hace molido, o el chicheme, que es el atol fermentado.



Fotografía: Curubanda

Recuerda que por aquellas fechas se popularizaron las ferias de productos orgánicos, como la “Feria Verde de Aranjuez” en San José, donde comenzó a vender harina de maíz pujagua para hacer el pinolillo, otra bebida que consiste en maíz tostado con cacao también molido, el cual puede prepararse con agua o leche.

“Pensé que si no empezaba en ese momento en cinco años ya no habría maíz morado. Siento que fui algo osada, pero como trabajadora social quería incidir en una acción que involucrara a la comunidad y que se vincularan los productores con las personas que utilizan el maíz para hacer atol, pinolillo u otra receta”.

Once años después, Curubanda está presente en varias ferias orgánicas por toda Costa Rica y en tiendas de productos naturales. Con el maíz pujagua, ofrece harinas para hacer atol, pinolillo y hot cakes y tiene una línea de especias y otros productos naturales como sal y tés.



Fotografía: Curubanda

Ligia rescata que ahora hay más interés en el maíz pujagua y un renaciente gusto por preparaciones con este gramo como el pozol, bebida que consiste en una bolita de masa nixtamalizada que se deshace en agua o leche; las chorreadas, similares a las tortillas y hechas de maíz cocido, huevo, leche y harina, que se acompañan con natilla (la crema en México), y los tamales asados, como llaman a un pan de harina de maíz.

Aun así, opina que hay más por hacer. “Yo diría que un 90 por ciento del maíz en Costa Rica es importado. No hay apoyo técnico para pequeños productores y la mayoría del maíz que se siembra es híbrido y para consumo animal.

“Cuando comencé muchos no sabían del maíz pujagua, me preguntaban si era de Guatemala o Perú, y es que es un

producto muy local de Guanacaste, entonces nos dimos a la tarea de que se diera a conocer a nivel nacional”, concluye.

Conoce su propuesta en redes sociales IG: [@curubandacr](#) y FB: [Curubanda: Gourmet Products](#), o bien en su web: <https://curubandacr.com/> y a través de este documental que explica la situación del maíz criollo en Costa Rica:

Visitar en youtube https://www.youtube.com/watch?v=5_xlwKRHCUY