

## REDESCUBRE LA TORTILLA DE MAÍZ EN CANADÁ

Escrito por: Alejandro Dungla  
23/10/2020

El cocinero mexicano Israel Álvarez funda en Victoria, MaiiZ Nixtamal, empresa que busca difundir la cultura de la tortilla en la Columbia Británica.



Israel Álvarez es un cocinero originario de Tacuba, Ciudad de México que tuvo que mudarse a Canadá debido a la inseguridad y la violencia de México. Aunque fue un hecho desafortunado, este exilio lo acercó con sus raíces mexicanas, en especial las del maíz y la nixtamalización al crear la tortillería [MaiiZ Nixtamal](#).

“Fui jefe de cocina del restaurante Pujol de 2003 al 2007 cuando me secuestraron y me tuve que venir a Canadá. Me fui de México porque ya no quería estar ahí”, explica Israel con franqueza.

Pasaron 10 años desde su llegada a Edmonton para que legalizara su estancia en tierras canadienses antes de que, en 2019, se mudara a Victoria, la capital de la provincia Columbia Británica.

“Desde mi estancia en Edmonton ya había tenido la espinita de hacer algo mío y empecé unos pop-ups con un proyecto de cocina mexicana que se llamaba Comal Mexican Table Dinner. Después de dos años quisimos abrir un restaurante pero el plan no salió”, recuerda el cocinero.



Fotografía: MaiiZ Nixtamal

## COMIENZA SU BÚSQUEDA

Fue justo en Edmonton cuando Israel empezó a nixtamalizar con maíz importado de Perú, ya que le fue imposible conseguir maíz mexicano. Pero este maíz sudamericano nunca satisfizo por completo el perfil organoléptico que el chef buscaba, así que cuando se mudó a Victoria tuvo la misión de encontrar un maíz con un perfil más adecuado a sus gustos.

“A los cuatro meses de llegar a Victoria empecé a trabajar en un restaurante que se llama The Breakwater, muy cerca de donde llegan los cruceros a la ciudad. Les propuse un menú de tacos, tacos con nixtamal, con tortillas chingonas”, dice Israel.

“Los dueños del restaurante aceptaron y empezamos el menú de nixtamal el 29 de agosto y duró hasta febrero de 2020. Viajé a México en enero, visité Pujol y estuve una semana ahí viendo qué estaban realizando en el restaurante. Me regresé a Canadá y a las dos semanas se vino la crisis del Covid”, explica.

A pesar de que el menú se vino abajo por la pandemia, estaba seguro que quería continuar haciendo nixtamal, ya que sus tortillas tuvieron mucho éxito en Victoria.

“Las personas se quedaban sorprendidas con la flexibilidad de una tortilla real, que se infla, era algo totalmente nuevo. Acá todas las tortillas que encuentras en las tiendas están hechas de harina de maíz industrial, la peor tortilla”, apunta.



## Fotografía: MaiiZ Nixtamal

### **SURGE MaiiZ NIXTAMAL**

Por diversas situaciones Israel tuvo que dejar de laborar en Breakwater, pero lo hizo con una decisión muy contundente: iniciar una tortillería y dedicarse a hacer buenas tortillas.

De nueva cuenta se topó con el problema de encontrar la materia prima adecuada, y tras varios tropiezos dio con un maíz canadiense que lo convenció.

“Es un maíz que se cultiva aquí, en Columbia Británica. Lo distribuye la compañía Fieldston Organics, es una variedad de grano amarillo dentado, además de ser orgánico. Cuando contacté a la empresa me mandaron 10 kilos para que lo probara con la técnica de nixtamalización, porque yo tenía muchas dudas sobre ese maíz porque no lo conocía. Compré un molino en México, hice las pruebas y después de tres intentos ya las tortillas empezaron a salir muy bien, y así fue como empezó MaiiZ Nixtamal, vendiendo tortillas en línea”, cuenta entusiasmado.

“Dedicarme al nixtamal en Canadá surgió más que nada por la necesidad de consumir una tortilla buena. Las circunstancias me forzaron a decir: ‘bueno, no vas a encontrar aquí ninguna tortillería, las vas a tener que hacer tú, chíngale’, recuerda.

Fue así como Israel se dio a la misión de encontrar la forma para producir el nixtamal en Canadá y ofrecer al público canadiense este producto, con la premisa de que la cocina mexicana sin una buena tortilla, no es nada.

### **MaiiZ Nixtamal Tortillas**

Para hacer pedidos de tortillas y masa visita su [página web](#), encuentra también sus productos en diversos restaurantes y tiendas de Victoria, Canadá.