

## DESDE NUEVA YORK APOYAN AL MAÍZ PALOMERO

Escrito por: Wendy Pérez  
24/05/2021

El proyecto Sobre Masa y Fundación Tortilla se dan la mano en pro del rescate de esta raza de maíz mexicano.



Por dos meses, cada jueves, los cocineros Zack Wangeman y Jesús Perea al frente del proyecto neoyorquino Sobre Masa, fueron los anfitriones de una serie de cenas que invitados especiales prepararon inspirados en el maíz como ingrediente, y en la historia de rescate del maíz palomero mexicano, como motivación.

Uno a uno de los chefs, sin importar procedencia, conocieron de primera mano el “Programa de Rescate de los Maíces Palomeros Mexicanos”, que desde 2015 arrancó Fundación Tortilla, y que Zack y Jesús han sumado como parte de su misión en pro del reconocimiento a las realidades del campo mexicano.

“Esta colaboración que comenzamos con la Fundación es un primer intento para generar en Sobre Masa un espacio de conversación al valor del maíz y las problemáticas existentes en torno a él; no queremos ser sólo un sitio que está intentado pagar la renta vendiendo chilaquiles”, dice Wangeman, originario de Etna, Oaxaca, quien llegó a la Gran Manzana a sus 18 años a estudiar en The Culinary Institute.



Fotografía: Sobre Masa

La necesidad de querer aportar a su origen, y la observación de tantos esfuerzos dispersos por México en favor de la milpa y sus guardianes, lo dirigieron a idear esta serie de cenas con colegas del vecino país.

“Como lo importante era el maíz, no el origen del chef, intentamos invitar a compañeros con paladares gastronómicos

muy diversos, con la meta de recabar fondos y apoyar a este programa de rescate. La tarea era clara para los invitados, crear un platillo que se pudiera servir con tortillas, y los resultados fueron maravillosos”, añade el chef de 29 años.

Fue así como la lista se enriqueció del talento de grandes nombres, como Alex Lee, ex jefe de cocina del prestigioso restaurante Daniel, que hizo unos tacos coreanos; Mike Bagale, jefe de cocina de Alinea, admirador de Yucatán, que lo inspiró a servir un mole blanco fermentado; Sunny Lee, de ascendencia coreana que ideó unos tamales salvadoreños, o Derek Lucci, antropólogo gastronómico de la cocina tailandesa que hizo tacos con una salchicha y curry que se elabora en el norte de Tailandia llamada *sai uaa*, entre otros colegas.



Fotografía: Sobre Masa

Según la fecha y las posibilidades que la pandemia les permitía, algunos menús fueron para llevar y otros para comerse en este sitio que arrancó como *pop-up*, enclavado en el barrio de Williamsburg.

“La Fundación ha elegido claramente su batalla en pro de la calidad de la alimentación a través de la columna vertebral del maíz y su rescate, en este caso muy focalizado con el **maíz palomero**, uno de los más antiguos; y mi socio y yo consideramos que el trabajo hecho hasta el momento por esta iniciativa en el Valle de Toluca es muy táctil y fácil de comunicar a los invitados y a los comensales. Es una gran batalla a la que decidimos unirnos”, adiciona el cocinero que, de inicio, buscó ser panadero y laboró en restaurantes con estrellas Michelin.

El Programa de Rescate de los Maíces Palomeros Mexicanos de Fundación Tortilla fomenta el mejoramiento de la raza palomero toluqueño, además de promover su importancia con tareas de divulgación y educación, fortalecer las capacidades de los productores y contribuir en su arraigo cultural y alimentario en la región. Si está en tus posibilidades, puedes contribuir a esta causa haciendo una [donación aquí](#).



Fotografía: Sobre Masa

## NACE SU SUEÑO

Sobre Masa, explica Zack Wangeman, es el resultado de muchas reflexiones entre sus creadores, latentes por años.

“Deseábamos Jesús y yo que no fuera tan importante qué comida servíamos, cuáles eran las horas de operación o si es bar o café, simplemente buscábamos generar un espacio para promover y difundir la cultura del maíz, y no desde la perspectiva de un chef y su plato, sino que el restaurante fuera parte de la comunidad del maíz”.

Cuenta que técnicamente empezaron como *pop-up* en el barrio de *Williamsburg*, pero están por terminar de construir una tortillería en el barrio de *Bushwick*, donde producirán por mayoreo en un mes y medio.

“Ahí será Sobre Masa Tortillería, y acá donde comenzamos con el *pop-up* se transformó en Sobre Masa Café, dirección donde seguiremos compartiendo nuestra cocina, que yo defino ‘de nostalgia’.

“No estamos intentado hacer algo creativo, es bonito cuando recreas los platos en su manera tradicional, pero es más bonito ver costumbres recreadas *in situ*, como la de ir a domingear con tu familia, y eso está sucediendo en el espacio, en especial esos días que vendemos carnitas y barbacoa. Hay mesas de mexicanos que llegan con sus hijos y se echan también sus tacos y **chilaquiles**”, describe sobre algunos platos que sirven entre el lunch y las cenas basados en antojitos de masa y guisos que son pretexto para comer con tortillas.

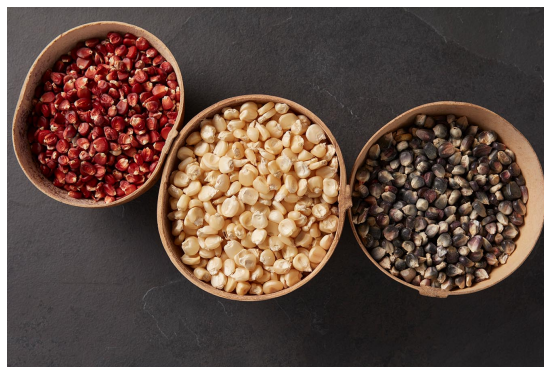


Fotografía: Sobre Masa

Esta demográfica y la solidaridad de la industria restaurantera han fortalecido el proyecto, llevándolos a contratar más personal y querer conectarse con más productores en México que les acercan toda clase de ingredientes, como Tamoia, su proveedor de maíces.

“A ellos les compramos el maíz. Respetamos enormemente el trabajo de Francisco y Sofía, haciendo muchos pilotos y análisis de suelos con los campesinos y, lo más importante, que están en México y que el dinero se queda allá”, menciona Zack, enfocado en sensibilizar sobre la procedencia y diferencias existentes entre los maíces que emplean.

“Ahorita con decirles que hay diversas razas, con sabores y texturas distintas ya es una victoria. Cuando el comensal nos pregunta qué tipo de maíz nixtamalizamos ese día, le regalamos su caballito de tequila; nos da un enorme gusto”.



Fotografía: Sobre Masa

Para Zack y Jesús, de 34 años nacido en el Bronx pero de padres poblanos, quitar del imaginario a México como país tercermundista, y verlo como el país que es, lleno de riquezas y conocimientos, es clave, y Sobre Masa es la herramienta para visibilizar ese mensaje.

A pregunta expresa ¿si continuarán con la serie de menús de invitados especiales?, el plan es hacerlo, al menos cada mes, pero lo más importante es y seguirá siendo buscar cómo difundir la cultura del maíz de la manera más productiva y humilde que se pueda desde Nueva York.

Visítalos en 53 Broadway, Brooklyn, de miércoles a domingo, o en sus redes sociales IG: [@Sobre\\_Masa](#).



Fotografía: Sobre Masa