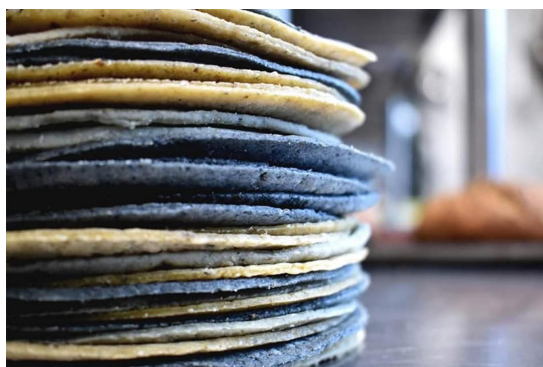


SUMAN ESFUERZOS POR EL MAÍZ DE JALISCO

Escrito por: Margarita Delgado Nute
05/11/2020

Las empresas jaliscienses Vaxa y Xica Maíces decidieron juntar lo mejor de ambas para seguir brindando productos de calidad a base de maíz nativo.



La coexistencia en una milpa del maíz junto a otros alimentos como frijol, calabaza y chile, aportándose nutrientes los unos a los otros, fue inspiración para que Enrique Flores y Carlos Beyles, de Vaxa, y Faviola Ramos, de Xica Maíces, decidieran hacer equipo para compartir ingredientes del campo.

“Nos conocimos a través de un amigo en común en febrero de este año, y al ver que teníamos los mismos ideales optamos que en lugar de ser una competencia directa nos volviéramos una milpa de negocio. Así, unificamos esfuerzos, personal y maquinaria”, cuenta Enrique.

Él y Carlos, quienes trabajaban en el área de la gastronomía, y Faviola, ingeniera en bioquímica que se dedicó a la agricultura, comenzaron a planear sus proyectos siete años atrás, coincidentemente buscando impulsar el consumo de maíz criollo, y tres años después arrancaron con la venta de tortillas, masas y totopos.



Fotografía: Vaxa Milpa Tapatía y Xica Maíces

TRABAJO EN CONJUNTO

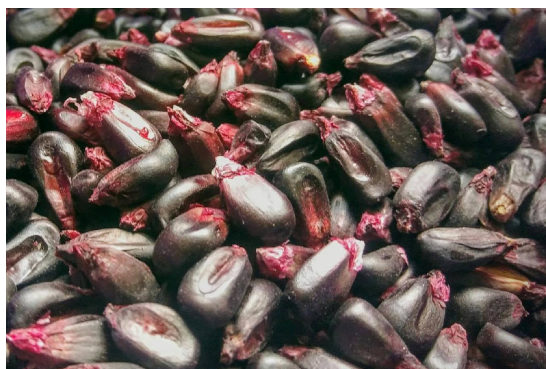
Vaxa (milpa en wixárica), un molino que se especializó en hacer el nixtamal, vendía más en Jalisco; mientras que **Xica** (fuerza en náhuatl) se dedicaba más a la exportación.

“El trabajo en equipo ha funcionado bastante bien, nuestra debilidad es su fortaleza y viceversa”, refrenda Flores sobre los productos que ya llegan hasta Alemania, Holanda y Estados Unidos.

Para todos estos jaliscienses una buena tortilla viene de un grano de maíz nativo y un sistema de cultivo respetuoso con el ambiente. Por ello compran a las familias campesinas o a ingenieros que asesoran el área, y han trabajado con productores de la sierra de Tequila en Jalisco, la sierra Purépecha en Michoacán, en zonas del centro de México, como Puebla o Tlaxcala, y de Oaxaca, creando lazos con los colaboradores.

“Compramos el maíz que esté disponible. En la sierra de Tequila se formó una relación estrecha con el ingeniero Francisco Valdez, quien nos enseñó acerca del maíz, los planes de rescate de variedades y su proceso de plantación.

“En la sierra de Michoacán, Miguel Uribe (quien falleció recientemente) fue uno de los maestros de Favi y era un productor de maíz orgánico que se preocupaba por la preservación del maíz nativo, con él colaboramos y aprendimos mucho”.



Fotografía: Vaxa Milpa Tapatía y Xica Maíces

UN MUNDO POR PROBAR

El uso de diversos maíces en sus productos es prioridad, empleando: anchos, bolita o cónicos de múltiples colores, ya sea azul, negro, rosa, blanco, amarillo o pinto. Además de tortilla, masa, totopos y tostadas horneadas, venden bebidas ancestrales como tejuino, pozol y tascalate, y es que a Vaxa y Xica les encanta seguir investigando, experimentar y dar a conocer.

“Hay mucho que nos falta por saber, por eso nos interesa que la gente conozca toda la riqueza y variedad de maíces, que no se quede con sólo una pequeña parte”, añade.

Actualmente Xica siembra parcelas de maíz criollo en la sierra de Manantlán y en Magdalena, Jalisco, que se utilizarán para elaborar nixtamal, pues considera debe ser parte del proceso de producción.

“Esta milpa de negocio está proyectada a integrar más hombres y mujeres que impulsen la adquisición de lo nativo, y está abierta a otros granos, como el café por ejemplo. La idea es crecer todos juntos”, termina Enrique.

Encuétralos en redes: (FB) [Vaxa](#) o [Xica Maíces](#); (IG): [@xica_maices](#) o [@vaxamilpatapatia](#) y en sus webs: vaxamilpatapatia@gmail.com y <http://xica.mx/es/ancestrales>. Si quieres contactarlos directamente marca al 331 820 6994, están ubicados en Guadalajara pero hacen entregas a otros puntos del país.



Fotografía: Vaxa Milpa Tapatía y Xica Maíces