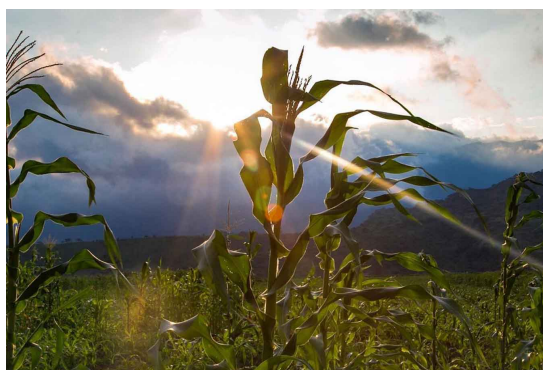


TAMOA PROMUEVE LOS MAÍCES CRIOLLOS DENTRO Y FUERA DE MÉXICO

Escrito por: Wendy Pérez
12/01/2022

Esta empresa trabaja en la construcción de alianzas con productores para difundir y comercializar a precio justo maíz y otros cultivos mexicanos.



Un restaurante es vehículo de información cuando se trata de poner en valor al maíz, por ello sumar cuanto comedor se pueda, es una de las tantas misiones que Sofía Casarín y Francisco Musi arrancaron en 2017 a través de Tamoá, comercializadora de maíces criollos y otros derivados de la milpa.

“Creemos que los restaurantes son un vehículo de información en las ciudades y tienen un rol primordial al compartir esas historias a través de su cocina”, suma Sofía.

Historias que comenzaron con cuatro familias campesinas y transformadoras de la milpa, hasta ser hoy 50 las que integran Tamoá. Hombres y mujeres de estados como Tlaxcala, Estado de México, Veracruz, Oaxaca, Guerrero, Yucatán, Campeche, Tabasco y Chiapas.

“Nuestra intención es y seguirá siendo conectar y crear canales de distribución, siempre justos y respetuosos enfocados en diferentes cultivos y productos de México, que se venden en ciudades del país o en Estados Unidos y Europa.



Fotografía: Tamoá

“Empezó con el maíz, eje central de nuestra cultura gastronómica, y a partir de él se sumó el frijol, el chile, y paulatinamente incluimos colaboraciones con proyectos que son similares a nuestros como La Rifa Chocolatería,

dedicado al cacao, de quienes distribuimos nibs de cacao, chocolate tradicional y chocolate de origen”, cuenta.

Año con año el catálogo se ha ido engrosando con productos que acercan a restaurantes y **tortillerías**, y dan muestra de la biodiversidad existente en suelo mexicano: “es llevar un poco del campo a las ciudades”, añade Sofía, historiadora del arte de profesión.

Maíz palomero o chalqueño, bolita, olotillo, cónico, purépecha; así como frijol blanco, mantequilla, negro, ayocote; chile chipotle, jalapeño criollo son ejemplos de los alimentos que componen el catálogo de productos de Tamoá.

El nombre de esta empresa está inspirado en el mito de *Tamoanchan*, que leyeron en el libro “Tamoanchan y Tlalolcan”, de Alfredo López Austin, quien les relató que el ser humano, sin querer, fue creando una historia del maíz pero, que no solo era la relación humano-maíz, sino la interacción de todo lo que es cultura.

“Muchos cocineros y chefs nacionales están interesados en estos productos para cosas tan primordiales como hacer sus tortillas. Algunos son mexicanos que viven fuera y que empezaron a abrir sus negocios, pero también extranjeros abiertos al entendimiento del precio justo al agricultor y de la importancia en la cadena de suministros. Que, sumado al interés muy particular de la comida mexicana en el mundo, lleva a que lo artesanal sea de gran aprecio”.



Fotografía: Tamoá

Sofía y Francisco resaltan que entre los valiosos aprendizajes que han obtenido estos años al trabajar codo a codo con las familias productoras, sobresale el control de plagas ante el cero o muy poco uso de agroquímicos.

“Tuvimos que entender de plagas u hongos que los maíces, frijoles y otros cultivos pueden sufrir en algún momento. También que no existen cadenas de valor responsables en estas regiones del país, y se han tenido que desarrollar de la mano con ellos”.

La parte educativa es otro factor importantísimo a trabajar. “La sociedad civil, como los restaurantes y tortillerías aliadas, hacen una labor increíble enfocada en contar historias que dignifiquen al cultivo, región y campesinos, e igualmente nosotros desde nuestras plataformas hemos tratado de compartir información apegada a explicar de dónde vienen estos ingredientes y los rostros de sus preservadores”.

Para Sofía el proceso de explorar la milpa y sus derivados es muy emocionante, y recuerda cómo fue Francisco quien metió este maravilloso mundo a sus vidas.

“Él siempre ha estado involucrado en el mundo de los restaurantes, tenía un negocio familiar de taquerías y después se involucró en taquerías y restaurantes de comida mexicana en el extranjero, y fue así como su curiosidad por la básica tortilla lo llevó a cuestionarse qué pasa con las que consumimos o de dónde viene el maíz y cuál es su proceso. Después, juntos, empezamos a hacer viajes y a ayudar a amigos en el Reino Unido que iban a inaugurar una tortillería y una taquería. Ellos querían hacer su tortilla desde cero, querían hacer aliados en México con familias agricultoras que preservaran variedades, y ahí nos dimos cuenta de que estaba maravillosamente conectado ese proceso: el ingrediente endémico y el aprovecharlo de manera digna y respetuosa”, narra la también maestra en arte y política.



Fotografía: Tamoá

Tamoá ha crecido con un equipo apasionado con lo que hace, y pioneros en esta clase de iniciativas a nivel nacional.

“Vamos a lanzar nuestra plataforma digital que resultará una forma más fácil para pedir productos y también contar las historias, e ir agregando otros insumos, por ejemplo, pronto entran dos chiles al catálogo, uno de Oaxaca y otro de Hidalgo. La tarea es seguir solidificando las relaciones con las familias con las que ya llevamos tiempo trabajando, y que se incluyan más restaurantes a este virtuoso círculo: milpa-consumo responsable”, concluye Sofía.

Encuentra todos los datos de contacto de Tamoá [aquí](#) y conoce su catálogo de productos.