TATEMÓ, TORTILLAS DE CALIDAD EN HOUSTON

Escrito por: Margarita Delgado Nute
19/05/2021

El chef Emmanuel Chávez cuenta cómo surgió Tatemó, tortillería y molino en Texas que vende tortillas y otros productos a base de masa de maíz nixtamalizado.

Para Emmanuel Chávez, quien emigró a Estados Unidos desde Ciudad de México cuando tenía 10 años, el maíz fue el reencuentro con sus raíces mexicanas.

Desde niño tuvo conexión con la gastronomía, pues sus padres trabajaban en restaurantes tex-mex, uno de ellos la Taquería Tepatitlán.

Narra que a los 18 años comenzó en la cocina y a los 25 se fue a Seattle para ser aprendiz de Eric Rivera, chef creativo de Alinea, en Chicago. Él lo guio en su investigación sobre el maíz, aprendiendo de las razas criollas; punto de partida para que años después surgiera Tatemó Tortillería.

SE ABRE EL CONOCIMIENTO

“Por mucho tiempo pensé que las tortillas de verdad eran hechas con **harina de maíz** porque es lo que uno podía encontrar. Ya después al ir estudiando el tema del maíz y saber de las variedades que existen encontré mi voz como chef, lo que me llevó a saber mejor de dónde vengo y quién soy”, comparte Emmanuel Chávez, hoy de 31 años.

La idea de Tatemó comenzó a finales de 2019. Originalmente sería un restaurante de comida mexicana, pero la pandemia cambió los planes. Al haber invertido en la compra de un molino y kilos de maíz, se vió en la necesidad de acelerar el proceso de aprender a hacer tortillas.

Fotografía: Tatemó

“Tomé el **curso** para estudiar sobre el maíz de Fundación Tortilla que me encaminó a otros molineros y tortilleros, y supe más de la historia”. Para la **nixtamalización**, menciona, el curso le ayudó a saber la teoría, pero es a prueba y error que ha ido explorando este universo.

Finalmente fue a mediados del 2020 cuando abrió sus puertas en Houston, Texas.

Emmanuel y su socia Megan Maul, comenzaron vendiendo unas 12 docenas a la semana; ahora, después de casi un año, llegan a 200 docenas.

“Por lo que pasó el año pasado perdimos el local y otras cosas. Tras mucho trabajo hoy tenemos un lugar que sirve como molino y tortillería. También vendemos masa”.

El maíz criollo lo compran con Tamoa, Agropa y Masienda. Tatemó intenta adquirir de todas las variedades para ofertar un gran abanico de colores y sabores, entre los que lucen el olotillo morado de Oaxaca y el cónico amarillo de Tlaxcala.

Este emprendedor aclara que el más popular es el maíz azul, pero que quiere compartir con la comunidad todo lo demás.

Fotografía: Tatemó

DIVERSIFICAR EXPERIENCIAS

Con el fin de darse a conocer, en ocasiones Tatemó tiene eventos especiales llamados *tastings* en los que se vende un menú donde el eje es la masa de maíz, y del que aparecen desde tamales hasta **tlayudas**.

Su principal consumidor es la comunidad latina, pero la estadounidense se encuentra muy interesada en estos *tastings* o en contratar clases y eventos para oficinas.

Uno de los retos a enfrentar es el precio, pues las tortillas industriales y la comida mexicana en general son baratas.

Fotografía: Tatemó

“Algunos de la comunidad latina nacieron aquí, o bien emigraron desde muy chicos y que, como yo, no tienen una idea de todo el trabajo que requiere hacer una buena tortilla.

“Por eso se tiene el plan de en un futuro dar pláticas acerca del proceso, pues es un alimento que como el sushi o la pasta cuentan con historia y bastante técnica y, sobre todo, se hace con mucho honor y amor”.

Para saber más del proyecto los puedes encontrar en su sitio web: **https://www.tatemohtx.com/** o en IG: **@tatemo_htx**. Si estás en Houston, los sábados son parte de mercado Urban Harvest, donde acercan a los visitantes: masa, tortillas y salsas.

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org