

BUENAS TORTILLAS EN MORELIA, MICHOACÁN

Escrito por: Margarita Delgado Nute
30/06/2021

Ichuskuta busca dar una tortilla de calidad y visibilizar el valor nutricional del maíz nativo michoacano.



Ichuskuta significa tortilla en purépecha, perfecto apelativo para bautizar el proyecto inspirado en el maíz que hace ocho años abrió Abdiel Osorio, en Morelia, Michoacán.

Esta Tortilla Artesanal significó, además, la manera personal de hacerle honores a la buena tortilla de comal, de la que siempre ha sido admirador y consumidor este michoacano que tras algunos años trabajando para una empresa alimenticia, entró de lleno al mundo del maíz, la nixtamalización y la masa.

“Soy abogado y un enamorado del proceso de la tortilla, y al querer iniciar esta aventura me fui a aprender desde la nixtamalización, la técnica del cocido con cocineras tradicionales y a buscar ingredientes y perfeccionar procesos”, cuenta Abdiel.

Fue así como, lo que comenzó como el proyecto de uno, actualmente da trabajo a 50 personas, que en conjunto proveen de tortillas a restaurantes y hoteles de la zona, y hasta cuentan con servicio a domicilio.



Fotografía: Ichuskuta tortillería

El moreliano de 46 años menciona que la **labor de los tortilleros** es muy importante y que debe dignificarse y reconocerse, pues la tortilla es un elemento básico de la alimentación diaria de muchas familias mexicanas.

“Es un arte, no es sólo apretar masa y calentarla en el comal. Desde el cultivar y cosechar el maíz, el nixtamalizarlo, la molienda, la hidratación, el amasado, el ponerlo en el fuego.

“Hay una serie de elementos que permite que la tortilla cumpla con los estándares de **calidad** que queremos brindar a nuestros compradores”.

En *Ichuskuta* Tortilla Artesanal todo lo utilizado en la elaboración de sus productos es de origen natural. Su maíz blanco lo compran con campesinos locales y el azul con **Red Tsiri**, colectivo michoacano de maíces nativos.

“No queremos que lleven químicos, añadidos o conservadores, esto es algo fundamental. En el caso de las tortillas enriquecidas con otros ingredientes, buscamos hacerlas, incluso, más nutritivas, y tenemos opciones con nopal, guajillo con epazote, betabel con tomillo, cúrcuma con cilantro y moringa con amaranto.



Fotografía: Ichuskuta tortillería

“El maíz blanco y el azul también lo empleamos para gorditas, tlacoyos y sopes, entre otros productos a partir de la masa, que duran un mes en el refrigerador y seis meses en el congelador”, describe.

Entre las aspiraciones que tiene Abdiel es que *Ichuskuta* sea un referente no sólo en Michoacán, sino en toda la república, pues tiene la visión de llegar a crear una red, por ello próximamente estará abriendo otra sucursal en su Estado.

“Tenemos fe en lo que estamos haciendo y vamos a continuar creciendo. Además, nos gustaría poder invertir en la investigación y producción del maíz criollo y seguir desarrollando una cadena de valor que permita el crecimiento de los productores y tortilleros.



Fotografía: Ichuskuta Tortillería

“Al final, lo que queremos es que llegue una tortilla sana y deliciosa a las mesas de los michoacanos con maíces locales”.

Visita la tortillería en Boulevard García de León 315, Morelia, Michoacán, o contáctalos a través de su facebook: **[Ichuskuta tortillería tradicional](#)** y en su IG: **[@ichuskuta](#)**.



Fotografía: Ichuskuta tortillería