

TLALLI NANTLI, TORTILLAS POR LOS MAÍCES DE XOCHIMILCO

Escrito por: Margarita Delgado Nute
28/10/2022

Esta iniciativa propone la producción y elaboración de alimentos mediante la siembra en sistema milpa, ofreciendo nutrición y sabor que honra a la Madre Tierra.



¿Qué significa el maíz? Muy decidido Hervin Godoy Rojas responde: “es sustento, cultura y México es una gran cuna de variedades por su diversa geografía”.

Proveniente de una familia de productores, ubicada en San Luis Tlaxiátemalco, en Xochimilco, Hervin siempre tuvo muy presente el campo gracias a la influencia de sus abuelitos Ponciano Rojas y Juana Gerardo y de su papá Rodolfo, con quienes aprendió a trabajarla, así como a elaborar platillos a base de la milpa, conocimiento que ha ido transmitiendo a los suyos.

“El sistema de milpa sirve al maíz como soporte. La ventaja que da el **frijol** es que capta el nitrógeno y la calabaza permite mantener la humedad”, cuenta el productor de 56 años.



Fotografía: Tlalli Nantli

Fue hace 12 años que Hervin retomó el trabajo de siembra. Tiempo después comenzó con la idea de iniciar un emprendimiento, siendo en 2022 cuando arrancó oficialmente el proyecto familiar Tlalli Nantli. Este nombre es una oda a la Madre Tierra, literalmente es una traducción del náhuatl. Idea que vino a Hervin después de acudir a un encuentro de productores y en donde se mencionaba mucho esa expresión.

“Todo es de temporal. Nuestro logo son dos manos que agarran un puño de tierra y en el centro tiene una mata de maíz que está acompañada de unas matas de frijol y calabaza a cada lado. Representación de la triada de la milpa, cuyo sistema ancestral tiene excelentes resultados y busca conservarse y rescatarse”.



Fotografía: Tlalli Nantli

Las semillas se han ido sembrando de generación en generación, Hervin comenta que con un tío logró rescatar unos **maíces azules** y rojos nativos de Xochimilco

Tlalli Nantli también siembra huazontle, haba y dejan crecer los quelites. Suelen rotar cultivos, llegando a producir rábano, brócoli, tomate, acelga, cilantro y espinaca. Durante la temporada tienen cempasúchil.

“Actualmente está el reto del agua, antes sembrábamos en chinampas o en ciertas fechas, pero eso ha cambiado”.



Fotografía: Tlalli Nantli

Ofrecen tortillas de maíz nativo nixtamalizado, tlacoyos, semillas de maíz blanco, rojo, azul, tortillas de acelga con queso y huevito, salsas de chile chicuarote, atole de **pinole** azul y rojo. Toda la familia colabora tanto en la producción como en la elaboración de estos alimentos.

Su producción es de temporada y su disponibilidad depende de ella. En estas fechas hacen tamales de elote con quelites o amaranto.



Fotografía: Tlalli Nantli

Suelen acudir a eventos dedicados al maíz y mercados orgánicos. Hace unos años fueron invitados a la celebración del **Día Nacional del Maíz** en el Zócalo de CDMX, donde ofrecieron tlacoyos de huitlacoche, pinole y semillas. Añade que acudieron a la inauguración del **Centro Cultural de los Pinos** y a pláticas de la CONABIO, todo con el fin de dar a conocer sus productos y de intercambiar sabores y semillas. Gracias a estos foros y encuentros, Tlalli Nantli ha traído a sus tierras maíz negro de Tlaxcala o maíz criollo de Puebla.

“Nosotros agarramos la tierra y ofrecemos con confianza productos nativos de nuestros cultivos”, concluye.

Su venta está concentrada en mercados orgánicos, foros y ferias del maíz, pero los puedes contactar al **5547739901** y

en su mail: hervin1010@hotmail.com

Síguelos en sus redes sociales FB: [Tlalli Nantli](#) y en su IG: [@tlallinantli](#)



Fotografía: Tlalli Nantli