

UN LABORATORIO DE TORTILLAS DE MAÍZ EN CANCÚN

Escrito por: Margarita Delgado Nute
28/11/2020

En Quintana Roo se abrió Huelic, espacio que busca difundir la valía del maíz a través de la creatividad y una tortilla nixtamalizada.



Hace unos meses Huelic era tan sólo una idea para Andrés Palacios y sus socios, ahora es una **tortillería** ubicada en Cancún, Quintana Roo, para lo cual debieron sumergirse en el conocimiento del maíz, base de la gastronomía mexicana.

“Para disfrutar de un buen taco se necesita la maravillosa sinergia entre sazón y tortilla, y por desgracia era un problema encontrar una de maíz nixtamalizado en Cancún, de ahí es que vimos urgente dar esta necesaria opción”, cuenta Andrés, de raíces michoacanas, quien solía trabajar en el sector hotelero.

Huelic, que significa sabroso en náhuatl, abrió sus puertas finalmente el 12 de octubre de este 2020, de la mano de Andrés; su papá Gilberto Palacios; Daniel Ramírez, con conocimientos en tortillerías, y Rodrigo Vázquez, colega hotelero.



Fotografía: Huelic

LAS CARAS DEL MAÍZ

Durante todo agosto y septiembre se dedicaron a recorrer los poblados de Valladolid, Mérida y Xoy, en Yucatán, para aprender acerca de la molienda y de los procesos de **nixtamalización** propios de la región.

“Daniel nos enseñó el proceso que hacía en el centro de México, pero nos dimos cuenta que éste varía dependiendo la zona. Con lo que fuimos aprendiendo, experimentando y encontrando nuestra propia receta, la cual seguimos perfeccionando”, señala este emprendedor, que explica las áreas con las que cuenta el proyecto.

“Huelic Molino de Maíz es el lugar donde se realiza la nixtamalización, la molienda y se hace la masa; Huelic Tortillería de Barrio es donde se vende la tortilla y se ofrece una variedad de 25 opciones, pues agregamos a las mezclas desde chiles morita, guajillo, pasilla o de árbol, así como productos frescos como cilantro y epazote”.

También venden totopos, tostadas y sopes. Por su parte, Huelic Cocina Tradicional, dice, es una propuesta que pretende invitar a cocineros e integrar la gastronomía local con su masa. Ya se han realizado dos eventos, uno con Fernando Moreno, Ángel Betancourt y Andrés Palacios para una edición en la que se cocinaron tres tacos, y el segundo con Doña Tere, cocinera tradicional yucateca que preparó mukbil pollo, el cual es una especie de tamal que se cocina enterrado.



Fotografía; Huelic

DIVERSIDAD CREATIVA

El maíz que utilizan en su tortillería es cónico y de color blanco, el cual traen de Sinaloa, pero entre sus objetivos está el sembrar diversos tipos de maíz para dar a conocer y educar la diferencia entre un maíz nativo e híbrido. Igualmente están comenzando a involucrarse en la siembra colaborando con productores de maíz criollo en Xoy, Yucatán, para poder lanzar con ellos una cuarta línea: Huelic Siembra.

“Algo que queríamos lograr con este proyecto es que las personas vieran el trabajo de una tortillería, por lo que decidimos diseñar un local que permita apreciar todo lo que se hace; desde ver la maquinaria, el empaquetado, hasta un mural en el que se explica el proceso de la nixtamalización”.

Huelic busca darle libertad de elección a los clientes, quienes tienen las opciones de comprar las tortillas en varios tamaños, sabores, o bien solicitar una mezcla personalizada con ingredientes que ellos gusten.



Fotografía: Huelic

Si bien por el momento venden sus productos únicamente en Cancún, sus puertas están abiertas por si alguien quiere viajar a conocerlos y tener la experiencia de elaborar su propia tortilla.

“A veces viene el cliente y nos ve como un laboratorio de tortillas y nos han puesto retos para utilizar otros sabores no tan convencionales. Está padre porque hacemos partícipe a la comunidad y vamos aprendiendo ambas partes”, concluye Andrés.

Búscalos en redes cómo: IG: [@huelicmexico](#); FB: [@huelicmexico](#), en su web: <https://www.huelic.mx/> o directamente en Av. Carlos Nader 110, 3, 77500 Cancún, Quintana Roo.