TORTILLAS DE MAÍZ MEXICANO EN ÁMSTERDAM

Escrito por: Margarita Delgado Nute
26/04/2021

Nixtamaíz es una tortillería fundada por Kelly van Harten, amante de la gastronomía mexicana, quien busca compartir la riqueza del maíz en Países Bajos.

Cuando Kelly van Harten llegó a México por primera vez hace 20 años quedó maravillado con la comida, especialmente con el maíz. Ahora dirige Nixtamaíz, tortillería en Ámsterdam, fundada en 2019 y donde se comparte maíz criollo mexicano.

“Tenía 16 cuando fui por primera vez a México con mi familia, desde ese momento ese país ha tenido un lugar muy importante en mi corazón; su gente, su cultura, su comida”, dice Kelly, actualmente de 35 años.

Estudió Negocios Internacionales, y en 2008 regresó a tierras aztecas como estudiante de intercambio. Para cuando se estaba graduando de la universidad decidió que abriría una taquería en Ámsterdam, pero al darse cuenta de que encontrar tortillas de maíz nixtamalizado era imposible, optó por cambiar su plan y mejor abrir una tortillería.

Kelly recuerda que en 2013 decidió otra vez volver y vivir un tiempo en Ciudad de México, donde estuvo como aprendiz de **tortillero** con el señor Manolo Ramírez, dueño de una tortillería. Él fue quien le enseñó el arte de la nixtamalización y elaboración de las tortillas.

Fotografía: Nixtamaíz

“Era muy duro el trabajo, pero terminé aprendiendo mucho, desde cómo hacer el proceso hasta operar el molino. Estoy muy agradecido con ellos por haberme enseñado tanto”.

Para cuando decidió abrir su propia **tortillería** con la intención de compartir esta parte de la gastronomía mexicana, estableció contacto con Tamoa, quienes fueron sus primeros proveedores. Actualmente también trabaja directamente con Simón Angoa y Ulises Hernández, productores de maíz en San Juan Ixtenco, Tlaxcala; así como con otros productores en Oaxaca, Michoacán y Estado de México.

“Por fin pudimos hacer nuestras tortillas con maíz criollo mexicano. Estoy muy feliz de colaborar junto con los productores, que trabajan día a día para preservar el patrimonio cultural que representa el maíz”.

Fotografía: Nixtamaíz

UN GUSTO DE MUCHOS

Por el momento Nixtamaíz es una empresa familiar. Kelly menciona que cuenta con el apoyo de sus padres, esposa y amigos, también entusiastas del proceso de las tortillas.

Explica que sus clientes van desde neerlandeses, mexicanos, asiáticos, entre otros, quienes se sorprenden cuando ven las variedades de maíz y quieren aprender más. Complementariamente vende a restaurantes con una estrella Michelin, como Sergio Herman, de Pure C y Nick Bril, de The Jane.

“Cada vez hay más gente interesada en la gastronomía mexicana. Ahora hay personas que van a comprar tortillas porque van a intentar hacer tacos de birria o barbacoa, algo que hace 10 años no pasaba. Es un gran honor para mí el poder brindar tortillas de maíz nixtamalizado y compartir la riqueza y variedad de este alimento”.

Además de las tortillas de maíz amarillo, blanco y azul, venden tostadas y masa. Puedes encontrar este proyecto en redes sociales, búscalo en IG como **@nixtamaiz** o FB como **Nixtamaíz**.

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