

## TORTILLAS MASAZUL, UN PEDAZO DE MÉXICO EN LAS VEGAS

Escrito por: Margarita Delgado Nute  
13/08/2020

Mariana Alvarado, chef radicada en Las Vegas, creó este proyecto que acerca el consumo de maíz criollo mexicano en Estados Unidos.



Mariana Alvarado recuerda con cierta nostalgia las **tlayudas**, gorditas y tortillas que comía de niña, y es que entre lo que más extraña de México están las recetas a base de maíz.

Originaria de la Ciudad de México, esta mexicana una vez que cumplió 18 años decidió irse a viajar un poco antes de elegir una profesión. A su regreso, cursó Gastronomía en la Universidad del Caribe para después moverse a Estados Unidos, donde completaría su formación en la Universidad de Nevada. Eventualmente ingresó a trabajar en la cocina del hotel-casino Caesars Palace bajo la dirección de Wolfgang Puck.

“La gastronomía siempre ha sido mi más grande placer. Por ello en 2019 decidí dar clases a través de Airbnb Experiences y me di cuenta que faltaban **tortillas**. Intenté hacerlas pero no me salían, por lo que adquirí un molino”, comparte Mariana, quien también brindó cursos que promueven el consumo de ingredientes orgánicos para niños de preescolar.

El molino y el maíz los compró con **Masienda**, proveedora de maíz criollo mexicano en Estados Unidos, y durante un mes se dedicó a mejorar su técnica.

“Fue un mes de pruebas y equivocaciones. Compré libros, Masienda me ayudó con aspectos de temperaturas o tipos de maíces y Rafael Mier de Fundación Tortilla fue de gran apoyo. La regaba mucho, pero un día quedaron”.



Fotografía: Masazul, Mariana Alvarado

## TORTILLAS TRAS LA FRONTERA

Con la llegada del COVID tuvo que detener sus clases por lo que lanzó una idea que ya estaba planeando: [The Masazul Corn Tortillas](#).

Fue por medio de redes sociales y recomendaciones que arrancó el proyecto.

“Han sido varios retos, primero está el hacerle ver a la gente que la tortilla nixtamalizada de maíz criollo es más saludable y sabrosa. Segundo, lidiar con el precio de la tortilla industrial. También está el reto de que ahora no puedo vender de manera presencial porque estoy en lista de espera para los Farmers’ Markets, pues por la pandemia los puestos se han reducido y hay prioridad a aquellos que llevaban más tiempo. Otra cosa importante es la educación que se le tiene que dar al cliente sobre el manejo correcto de las tortillas”.

Aún con estos puntos a trabajar, apuesta en este proyecto porque más allá de que coman rico, quiere que la gente conozca y aprecie la importancia de consumir una tortilla de verdad.



Fotografía: Masazul, Mariana Alvarado

“Busco revertir que los clientes sean en su mayoría estadounidenses, pues la comunidad latina suele comprar las tortillas industriales con precios promedio de US\$1.50 por un paquete de 32 tortillas, frente a los US\$8.50 de las tortillas tradicionales y artesanales que oferto”.

Todos los productos de Masazul son hechos a mano. Además de las tortillas de maíz azul, amarillo y rosa, vende sopes y salsas de chile verde o morita, así como tamales una vez al mes. Entre sus planes futuros está el poder sumar harinas y atoles.

“Hay otros proyectos de tortillerías en Estados Unidos, en sitios como Nashville, Hawaii o Houston, y eso está bien porque lo que hacemos es acercar o regresar a nuestras raíces”, concluye Mariana.



Fotografía: Masazul, Mariana Alvarado

## CONTACTA A THE MASA AZUL

Encuentra sus productos en la página <https://www.themasazul.com/>, y en redes como IG: [@masazul\\_](#) y [@cooking\\_withmar](#)