

TORTILLAS PARA APOYAR AL CAMPO

Escrito por: Wendy Pérez
12/05/2021

Siembra Tortillería es un espacio que fomenta la comunidad y los oficios en torno a la nixtamalización.



“Fomentar el consumo para fomentar la siembra” es la meta que siguen desde 2019 los creadores de Siembra Tortillería, en Polanco, CDMX.

Así de claro lo tienen los cocineros, hoy también tortilleros, Israel Montero y Karina Mejía, y lo aplican día a día en este espacio que además es un molino y un restaurante.

“Llevamos muchos años trabajando en conocer sobre maíz y la complejidad de la nixtamalización. Nuestra inquietud se reforzó durante nuestra estancia en el restaurante Raíz, donde nos comenzamos a vincular con cocineras tradicionales, agricultores y en la compra de maíz y un molino”, cuenta la chef Karina.

Para el matrimonio fue el gran preámbulo para esta tortillería que incluye otros cómplices: José Daniel, Mario, Fernanda y Antonia, esta última definitiva en el perfeccionamiento de sus procesos y productos.



Fotografía: Siembra Tortillería

“Toñita es de Maravatío Michoacán y su aporte en conocimientos de nixtamalización es importantísimo para nosotros, aprendió a trabajar el maíz desde niña”, aclara Israel.

Al ser venezolano, el chef ha encontrado en esta técnica una motivación más: la de entenderla a profundidad, y además

de aportar al consumidor mexicano, en algún momento hacerlo con sus compatriotas.

“Allá en mi país dejamos que los grandes corporativos nos alimentaran con harinas procesadas de maíz, y perdimos ese vínculo con los maíces criollos. Me motiva mucho ver la riqueza viva que existe en México y el valor; por ello es importantísimo no dejarla perder”, dice.

El camino se ha ido construyendo gracias a la relación cercana con una serie de productores de Tlaxcala, primordialmente de la cooperativa La Colmena, a quienes compran maíz rojo, negro y blanco. Granos que llevan para procesar al barrio de Polanco, donde notaron urgía una opción vinculada con la trazabilidad del maíz.



Fotografía: Siembra Tortillería

EXPLORANDO EL MAÍZ

“Nunca hay que olvidar que la verdadera génesis de la cocina mexicana comienza con la **tortilla**, la masa y lo que puedes hacer con ella”, añade el cocinero Israel Montero.

Justamente esa versatilidad se deja ver en Siembra Tortillería, donde además de vender masa, tortillas hechas en tortilladora y comaleadas hay tamales, tlacoyos, sopes, tostadas, totopos, **tetelas**, gorditas, julianas y tacos que van cambiando diariamente.

“Inicialmente la idea era vender masa a restaurantes pero con la llegada de la pandemia, Karina y yo comenzamos a ofertar comida para llevar y ahí fuimos evolucionando el concepto. Metimos tamales, tlacoyos y memelas, la sección de tacos gourmet y los fines de semana hacemos barbacoa y carnitas. Todo esto lo acompañamos con una barra de salsas hechas con los insumos que los mismos productores de maíz nos hacen llegar de sus milpas”, describe.



A su oferta actual se suman complementos como frijoles de la olla, arroz rojo, ensalada de nopales, aguacates, crema de rancho, requesón; y alternativas para la despensa como frijol flor de mayo y habas de Hueyotlipan, Tlaxcala.

“Siembra se ha convertido en un gran laboratorio donde hemos aprendido que cada grano es diferente, la **importancia de la cal**, que no es lo mismo nixtamalizar en verano que en invierno, e Israel junto al equipo que está ahí todos los días se ha enfrentando a eso”, reconoce Karina, originaria de CDMX.



Fotografía: Siembra Tortillería

El trabajo ha valido la pena, pues ambos observaron que durante pandemia la tortillería se volvió **“muy de barrio”**, parte de lo que buscaban, generar comunidad y visibilizar entre los vecinos que una tortilla de calidad es alcanzable y nutritiva.

“Estoy muy agradecido con Dios de que tras estar en restaurantes de otros continentes y México, ahora junto con mi esposa hemos podido participar en **este oficio** muy noble, y hemos podido trabajar en conjunto con campesinos que tienen otro gran oficio: el de darnos el alimento.

“Y aunque me he topado con el poco interés de los jóvenes y la dificultad para incentivarlos a que entren a este maravilloso universo, no vamos a parar porque hay gente que está esperando tortillas de calidad, y nos las merecemos todos”, finaliza Israel.

Sé parte de Siembra Tortillería en la Calle Newton 256, Colonia Polanco, abre desde muy temprano y cierra a las cinco de la tarde, o bien síguelos en sus redes IG: [@siembra.tortilleria](https://www.instagram.com/siembra.tortilleria) y FB: [siembratortilleria](https://www.facebook.com/siembratortilleria).



Fotografía: Siembra Tortillería