

UNA CERVEZA ELABORADA CON GRANOS DE MAÍZ DE NUEVO LEÓN

Escrito por: Wendy Pérez
23/06/2022

Monterreina es un proyecto de bebidas que los hermanos Rivera-Río, del restaurante Koli, generaron con maíces criollos de su estado.



Una cerveza Mexican Lager y otra Mexican Dark Lager, refrescantes al paladar debido a su moderada carbonatación, que combina varios ingredientes, pero uno es especial: el maíz criollo de la zona de Zaragoza, Nuevo León, es el corazón de Monterreina, un nuevo proyecto líquido de Patricio, Rodrigo y Daniel Rivera-Río.

Estos hermanos son los creadores del restaurante de gastronomía del noreste Koli Cocina de Origen, en San Pedro Garza García, y uno de los ejes de su comedor, caracterizado por sus menús degustación -están en la novena temporada que comenzó en febrero- es el productor como motor y responsabilidad, en lo que ellos llaman “sus mandamientos de trabajo”.



Fotografía: Monterreina

Bajo esta ideología es como a lo largo de los años han sumado colaboradores por todo el norte del país, y el maíz no fue la excepción, en inicio para nixtamalizar en casa y hacer **tortillas** y otras preparaciones con este grano nativo, y más tarde para llegar a estas cervezas que surgieron en plena pandemia.

“Durante el cierre de restaurantes por la COVID quisimos no dejar de apoyar a nuestros proveedores, y uno de ellos es justamente esta familia que por cuatro generaciones siguen produciendo esta clase de maíz de temporal en el sur de General Zaragoza, por ello nació la cerveza y una hidromiel llamada Bee, para igualmente no abandonar a nuestro

proveedor de miel de abeja de Linares”, cuenta Patricio, el sommelier de Koli.

Desde entonces comercializan Monterreina para venta al público, y en el caso de la hidromiel Bee forma parte del maridaje en los menús del restaurante.



Fotografía: Monterreina

“Son cervezas muy refrescantes y ligeras, con muy buena carbonatación que hace nuestro socio el maestro cervecero Óscar García. La clara tiene un aroma más floral, y la oscura un toque más tostado”, describe el experto.

Sobre maridajes viene a la conversación uno de los nuevos platos, por cierto muy neolonés, de su menú degustación: los **chicales** que ellos sirven con camarones.

“Es básicamente maíz quebrado deshidratado, que ha generado además de este alimento una tradición muy popular en Galeana: la de Los Chicaleros”. Éstos son grupos de danzantes que usando máscaras, un chicote en una mano y cubiertos de costales por el cuerpo, piden por la buena cosecha del maíz.

“Por ello para este plato emulamos la máscara”, añade.



Fotografía: Koli Cocina de Origen

Durante los siete años que tiene de vida Koli, sus propietarios han creado vínculos con las familias productoras de **Nuevo León**, teniendo prácticas como pagar cosechas adelantadas en el caso de maíz para que no dejen de sembrar las versiones azules y blancas criollas que principalmente emplean.

“Hacemos lo mismo con otros productos como pescados y mariscos, a través de pescadores de Tampico, que tienen opciones como el camarón del Golfo que es una joya, y lo hacemos ahí con Pesquero un proyecto que tiene vivo tres generaciones.

“En tema de verduras está Aurora Morales, una señora que viene de una familia que por dos generaciones produce esta clase de alimentos. Todos son personas que poco a poco se nos han acercado, que hemos conocido o investigado para darle mucho más apoyo, es decir, para apoyarnos mutuamente”.

El restaurante Koli está en Río Amazonas 225, San Pedro Garza García, Monterrey y la cerveza Monterreina la puedes pedir en su instagram: [@monterreina_mx](https://www.instagram.com/monterreina_mx), y en Nuevo León está de venta también en las tiendas Invino y Terruño Mexicano.



Fotografía: Monterreina