

## UNA TORTILLERÍA DE OFICIO MEXICANO

Escrito por: Wendy Pérez  
08/05/2021

MaiSantos es la tortillería que el chef Atzín Santos soñó por muchos años y que hoy ofrece maíces criollos de tres puntos de la República.



La nueva tendencia culinaria es el origen, es lo primero que les aclara el chef Atzín Santos a los estudiantes de cocina que se topa en su camino, y con la pandemia esta visión personal ha tomado más fuerza tras abrir su tortillería MaiSantos.

Ubicada en San Miguel Xochimanga, Estado de México, el proyecto es la consecuencia de un pasado apegado al campo gracias a su familia originaria de Oaxaca y Veracruz, desde donde vienen recuerdos de la infancia volteando las tortillas cuando estuviesen tiernitas, y una carrera de más de 25 años por las cocinas del mundo, que lo hicieron dimensionar la grandeza culinaria que siempre tuvo frente a él.

“El maíz y la nixtamalización han estado en mi vida, han sido parte de mi trabajo, incluso mi bisabuela Carmelita tuvo una tortillería, y vengo de una familia donde se hacen muchas cosas con maíz, tarde o temprano tenía que concretar este sueño y la pandemia solamente lo acercó”, dice Atzín.

Fue así como en noviembre de 2020 echó a andar la tortillería junto a su esposa Gabriela y su suegro Guillermo Plascencia; sitio donde sólo se emplea maíz criollo de tres puntos del país.



Fotografía: MaiSantos

“Es azul, negro, amarillo, blanco, dependiendo de la temporada, que llega de Milpa Alta, Amecameca y un pueblo que está a la salida de Puebla donde el tío de uno de mis cocineros en el restaurante Limosneros, lo produce”, añade el chef de 40 años.

En la **tortillería** trabajan arduamente tres personas, entre ellas Mateo Cruz, que con el tiempo se ha convertido en un gran maestro molinero, explica Santos.

“Sólo descansamos los domingos y se abre desde las seis de la mañana hasta las tres de la tarde, tiempo que no se deja de producir tortilla, masa y tortilla para tostadas que vendemos a los clientes locales y a restaurantes como Balcón del Zócalo o Café de Tacuba”.

Ese mismo producto es aprovechado en sus otros proyectos, por ejemplo, en Limosneros, en el Centro Histórico de CDMX, todos los tacos usan ese maíz, al igual que el chileatole, los **tamales**, el nicuatole, los esquites, incluso hacen un pan de masa madre con harina de maíz.



Fotografía: MaiSantos

## MÁS SUEÑOS, MÁS MAÍZ

El chef Atzín Santos también está próximo a inaugurar en San Miguel de Allende, Guanajuato, el restaurante Sal y Canto, donde ya localizó a un productor de maíz bolita criollo en color rojo, rosita, azul y cremoso, y está listo para usarlos.

“A veces uno no le toma mucha importancia a lo que vemos cotidianamente. En el caso de la tortilla cuando pruebas de pequeño una de verdad, ya no te gustan otras y uno en realidad no se pone a pensar ¿por qué?, cuando todo repercute, desde el tipo de maíz, la nixtamalización, para que al final tengas una gran tortilla”, señala este apasionado del maíz y de los oficios que lo circundan.

Cree fielmente en un cambio de paradigma de los centros urbanos al campo, pues como bien menciona: “la gente de la sierra sigue comiendo igual, nosotros fuimos los que nos alejamos de ellos, y desde hace cinco años gracias a muchos personajes, entre ellos Rafael Mier con Fundación Tortilla, y chefs como Enrique Olvera y Jorge Vallejo, ¡claro! que abrieron pauta a preguntarnos ¿qué estamos comiendo?, y la pandemia vino a detonarlo, no sé por qué tuvo que pasar esto para que reaccionáramos”.

A su reflexión suma otra: “ingrediente mexicano, cocinero mexicano, cocina mexicana”, así de claro lo expone, teniendo a la milpa como gran escuela de productos y de técnicas, entre ellas la nixtamalización.

“Siempre nixtamalizaba, pero poco, de cinco a 10 kilos, pero ya en grandes cantidades cambia todo.



Fotografía: MaiSantos

“Diseñé un molino con Montajes Novelo para mi tortillería de tamaño mediano y otro chico que justamente instalé en Sal y Canto, donde además se estarán haciendo tortillas a mano en un comal mixteco”, cuenta Santos, que comenzó su carrera culinaria a los 16 años con Gerardo Vázquez Lugo; andar que lo llevó, incluso, a trabajar en elBulli, del chef Ferran Adrià.

A la par comenzó a exportar a varios puntos de Estados Unidos a clientes que en su mayoría son compatriotas que no quieren olvidar sus raíces, que quieren sentirse más cerca de su patria.

“Es curioso que me buscan más cocineros de allá interesados en saber sobre el maíz, la nixtamalización y el dominio de la tortilla de verdad, que los locales. Ellos hacen sus viajes ex profeso para que los guíe, y lo hago pues yo tuve la suerte de encontrarme con muy sabios guías que me compartieron sus conocimientos”, narra el también líder de Ome Huerto, en colaboración con Israel Alvarado, donde producen 40 variedades de jitomates, brotes, flores, quelites y otras hojas verdes que terminan en platos de Meroma, Maximo Bistro, Quintonil, entre otros.

No ha sido un camino corto, aclara Atzín, al menos lleva tres años puliendo los procesos porque **cada maíz se trata diferente** y el resultado está en el producto que sale de su tortillería MaiSantos, donde la cocina mexicana real, como la define, tiene un aliado.

Busca este proyecto a través de IG: **@maisantos.mx** o directamente en su dirección: Calle Chimalpopocatl 31, San Miguel Xochimanga, Atizapán de Zaragoza, Estado de México.



Fotografía: MaiSantos