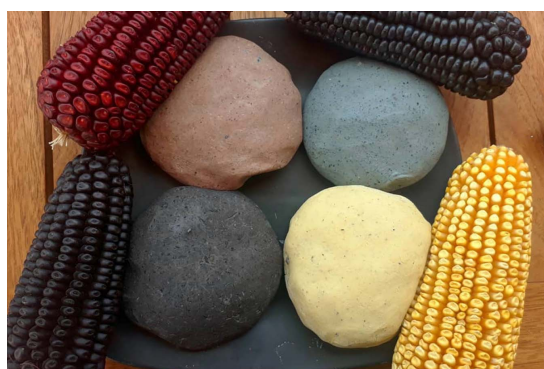


UNA TORTILLERÍA IMPULSORA DEL COMERCIO JUSTO

Escrito por: Alejandro Dungla
25/03/2021

Con cinco años en la Ciudad de México, Cal y Maíz explora nuevos canales de ventas para que sus productos elaborados con maíces criollos lleguen a más.



"Nuestro objetivo es ayudar, en la medida de lo posible, a preservar la mayor cantidad de maíz criollo", explica contundentemente Rigel Sotelo, fundador de Cal y Maíz, una tortillería, tienda y restaurante en la Ciudad de México especializado en productos elaborados con maíces nativos de diversos puntos del país.

"Cuando inicié este proyecto no sabía nada y lo primero que tuve que aprender fue a nixtamalizar. Eso no te lo enseñan en las escuelas de cocina o en los restaurantes. Podrán hacer mil salsas y mayonesas pero la mayoría de la gente no sabe nixtamalizar.

"Cada maíz necesita diversas temperaturas, tiempo de nixtamalización, cantidad de agua. Depende del color, de qué tan harinosos o cristalinos son, del tamaño de los granos, de qué cantidad vas a nixtamalizar: no es lo mismo trabajar tres o 40 kilos de maíz", señala el ahora cocinero y tortillero.



Fotografía: Cal y Maíz

De ese arranque han pasado poco más de cinco años y ahora trabaja con cinco productores de Puebla, Estado de México, Ciudad de México, Tlaxcala y Nayarit -de donde viene el famoso e inmenso [maíz Jala-](#).

“Elaboramos tortillas, tamales, tlacoyos, totopos, todo hecho a mano, y diferentes platillos que se pueden degustar en nuestra terraza los fines de semana”, describe Rigel de un menú que incluye recetas como los esquites hechos con [elotes](#) cocidos con tequesquite y pericón, perfectamente tatemados y bañados en una reducción de caldo de pollo, o el trío de tetelas, una con plátano macho y pinole, otra con zanahoria adobada y la última con mole de setas y queso Oaxaca.

¿CÓMO COMENZÓ?

Nacido en el estado de Guerrero, pero criado en la Ciudad de México, Rigel Sotelo cuenta que estudió física antes de dedicarse de lleno a la gastronomía.

“La física es algo a lo que todavía no le digo que no. Es algo que me mueve, es una de las maneras de describir a la naturaleza y está muy ligado a la cocina”, comenta.

Antes de abrir Cal y Maíz, este emprendedor se dedicaba a realizar degustaciones de mezcal con maridaje en la Logia de los Mezcólatras, un grupo de entusiastas del destilado de agave que se juntaban una vez a la semana a probar diferentes variedades con productores, antropólogos y especialistas en el tema. “Cada semana había tres mezcales diferentes y yo hacía tres platillos. Exploramos mucho el mundo del maridaje con chocolate, café, té, pan, con lo que se te ocurra”, recuerda.

Con esta experiencia como telón de fondo, llegó a la conclusión de que quería conocer de primera mano las posibilidades de maridaje, sabores y texturas de los tipos de maíz criollo en México.



Fotografía: Alejandro Dungla

“Dije, voy a buscar maíz, pero la idea también me cayó como balde de agua fría porque no había un lugar al que pudieras ir y pedir diferentes variedades. Con el café, por ejemplo, tienes infinitas posibilidades y sabes de dónde viene, quién lo cultivó, cómo fue procesado, qué barista lo preparó bajo cuál método... con el maíz no. De chocolate puedes obtener 40 sabores, de mezcal también, de cerveza ni se diga... pero de maíz no”.

“Con suerte puedes ir a un mercado y encontrarás un poco de **maíz azul**, blanco y amarillo, nada más. Estamos en la cuna del maíz, en el centro de origen y no le estamos dando el valor y el cuidado que se merece”, dice este joven, fiel impulsor del comercio justo, quien busca que en Cal y Maíz se exploren las posibilidades en técnicas y sabores de este grano.



Fotografía: Cal y Maíz

TIEMPOS DE RENOVACIÓN

Como a muchos negocios, la pandemia le pegó duro a Cal y Maíz ya que su principal canal de venta eran los restaurantes, y muchos de ellos no pudieron continuar con su colaboración.

“Nos quedamos cortos con la cantidad de maíz que pudimos comprar, pero hemos hecho lo mejor que pudimos para

aguantar la pandemia. Queríamos comprar un molino nuevo, hacer ferias y muchas cosas que ya no pasaron. Tuvimos que transicionar a vender tortillas empacadas al alto vacío, a trabajar con otros distribuidores, tiendas en línea y tiendas especializadas que son los negocios que siguieron abiertos.

“Ahora somos mucho más resilientes, estos canales alternativos han crecido y han permitido que la gente conozca nuestra marca”, concluye.

Para apoyar este proyecto visítalos en la calle Málaga 94, Col. Insurgentes Mixcoac, recuerda que los fines de semana puedes probar sus menús especializados a la hora del desayuno o la comida en su nueva terraza; sigue su trabajo a través de IG: [@calymaiz](#) o FB: [Cal y Maíz](#).



Fotografía: Cal y Maíz