

VE POR MAÍZ CRIOLLO A LA HACIENDA SOLTEPEC

Escrito por: Margarita Delgado Nute
16/06/2021

Hace poco se abrió este Tianguis Orgánico, en Tlaxcala, donde encuentras maíz nativo de la región, productos locales y haces contacto con los proveedores.



El maíz y su importancia en la cocina tlaxcalteca fueron claves para que surgiera un Tianguis Orgánico en Hacienda Soltepec, ubicada en Huamantla, Tlaxcala.

“En la cocina del hotel siempre se ha procurado tener elementos de la región y compartir nuestra gastronomía. Hay tortillas de colores, cuitlacoche, quelites, sopa de milpa, sopa tlaxcalteca que lleva tortilla y mucho más”, cuenta Javier Zamora, dueño de la edificación que data del siglo XVIII.

Al tener mucho contacto con productores locales, especialmente de las regiones de Huamantla e Ixtenco, se fue pensando en poner un espacio en el que la gente los pudiera conocer y les comprara directamente. Fue así como en marzo de este año abrió el Tianguis Orgánico, en Hacienda Soltepec.



Fotografía: Hacienda Soltepec

En él se ofrece un gran abanico de productos. Se vende maíz criollo de muchos colores, ya sea blanco, azul, amarillo o el confeti de la región de Ixtenco. Hay **pinole**, tortillas nixtamalizadas, mazapanes de maíz, hojas para tamal, así como oloterías, que es una artesanía que se realiza con el raquis del maíz y se utiliza para desgranar o para fines decorativos. Además del maíz, se ofertan verduras o frutas de temporada (todo orgánico), pulque, textiles y otras artesanías como muñecas hechas con las hojas del maíz.

Se planea que más adelante haya una página web en la que se va a mostrar lo que está disponible y se podrá pedir por anticipado lo que uno va a querer.



Fotografía: Hacienda Soltepec

UN EJEMPLO MAÍCERO

Comprometidos con seguir compartiendo la cultura maicera, Javier Zamora comenta que se quieren hacer cursos acerca del maíz, siembra orgánica, entre otros, y próximamente se reabrirá un Museo del Pulque y el Maíz.

“Tanto la gente como los productores están muy contentos. Comenzamos con 15 y ahora son cerca de 50. Hay una gran variedad de clientes porque llega gente de la zona o bien turistas que se hospedan en el hotel”.

Uno de los productores que se encuentra en el Tianguis es Simón Angoa, con quien la Hacienda compra el maíz utilizado para su restaurante. Simón es originario de Ixtenco y se ha dedicado toda su vida al campo.

“Hay maíces nativos de muchos colores, cacahuacintle, **palomero**, por decir algunos. Tengo 49 años y desde que tengo uso de razón he estado en el campo, toda la familia se dedica a la agricultura y estamos muy orgullosos. El olor de la tierra, los rayos del sol, la sorpresa que surge cuando se cosecha el maíz de color porque luego surgen unas mezclas tan bonitas, todo eso vale la pena”, comparte.

En el Tianguis, Simón y su familia venden maíz y sus derivados, como la mazorca, maíz tostado con piloncillo, harina de maíces de colores para hacer atoles, masa y tortillas; así como frijoles, quelites y flores. También es el proveedor de otros proyectos como **Cal y Maíz**, restaurante en CDMX, y **Nixtamaíz**, tortillería en Países Bajos.



Fotografía: Hacienda Soltepec

“Ixtenco tiene una gran variedad de maíces, aunque no se le ha dado mucha difusión y a muchos se les siguen haciendo raras las tortillas de color. De hecho, es más gente de otros estados o extranjeros quienes se interesan por ellas que los locales”.

Simón destaca que el accionar de personas que se dedican a hablar de los beneficios del maíz, y el interés de muchos por aprender de este alimento es algo positivo.

“Cuando invitas a alguien a comer un **elote**, ver su cara de gusto y decir: ‘mmmhhh’, da una gran satisfacción. Me ha

tocado conocer gente, ya grande, que come uno de nuestros elotes y llegan a recordar un sabor de la niñez. Yo espero que haya más personas que se animen a sembrar, que podamos seguir compartiendo nuestro maíz nativo y comer más sano”, concluye.

El Tianguis se encuentra abierto los sábados y domingos, en el kilómetro 3, carretera Huamantla-Puebla, Huamantla, Tlaxcala, puedes conocer más sobre este proyecto en: <https://www.haciendasoltepec.com/> y FB: [Haciendo Soltepec](#); IG: [@hsoltepec_](#). Si quieres conectarte con Simón Angoa hazlo a través de FB: [El Maíz de Nuestra Tierra](#) e IG: [@elmaizde](#).



Fotografía: Hacienda Soltepec