

## VIVE LA EXPERIENCIA DE APRENDER DEL MAÍZ EN MEDIO DEL BOSQUE

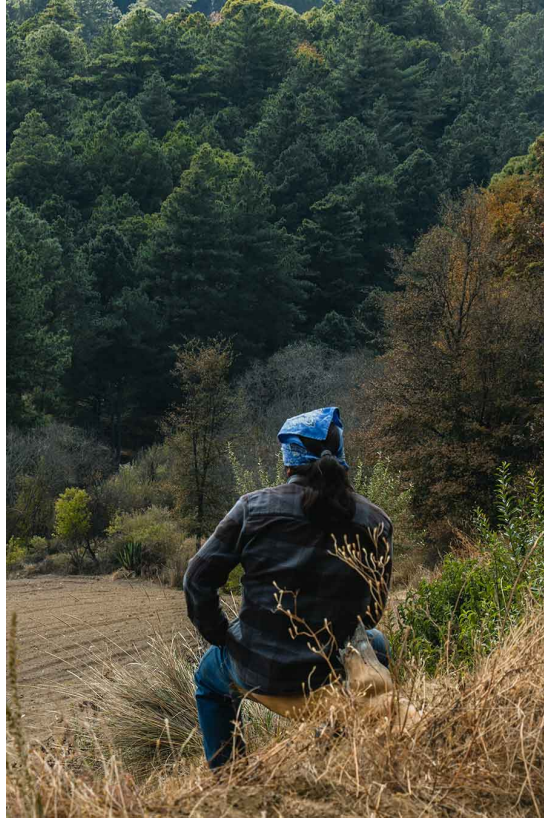
Escrito por: Wendy Pérez  
27/04/2022

Entérate sobre la dinámica Bosque de Maíces que reúne a productores con visitantes, rodeados del maravilloso bosque y campo poblanos.



El maíz es el ingrediente medular de los proyectos Milli Cholula, Heladería Coyotitla y el colectivo Mazolco. Estos proyectos buscan conservar la producción de los maíces criollos del pueblo de San Mateo Ozolco, Puebla, incentivar el regreso al campo de sus compañeras y compañeros y ofrecer a los consumidores productos innovadores a base de este grano y otros ingredientes nativos como el frijol o el [chilacayote](#).

Para Leobardo Téllez y sus compañeros es muy importante dar a conocer la variedad de sus maíces y difundir los usos de ellos en su comunidad. Por tal razón, complementan sus iniciativas comerciales con una experiencia educativa que se llama Bosque de Maíces.



Fotografía: Milli

“Nos dimos cuenta de que muy pocos ubicaban las variedades de maíz, o que muchos de éstos han desaparecido, por lo que creemos que una de las maneras de conservación de maíces nativos es el conocerlos y saber cómo se cultiva, crear una experiencia del maíz”, comenta Leo Téllez sobre la génesis de esta experiencia.

“Nos enfocamos en que la gente conozca todo el proceso, tenemos una serie de talleres en los que también hacemos énfasis en la conservación de nuestra lengua náhuatl”, explica este campesino y emprendedor. La experiencia Bosques de Maíces se enfoca en acercar a las personas consumidoras a procesos de gran importancia como la técnica de **nixtamalización**, la elaboración de tortillas y otros platillos típicos de Ozolco.

Estas actividades educativas buscan la sinergia con otras personas por lo que cada edición cuenta con invitados gastronómicos o académicos que complementan las enseñanzas de este colectivo con otras experiencias.

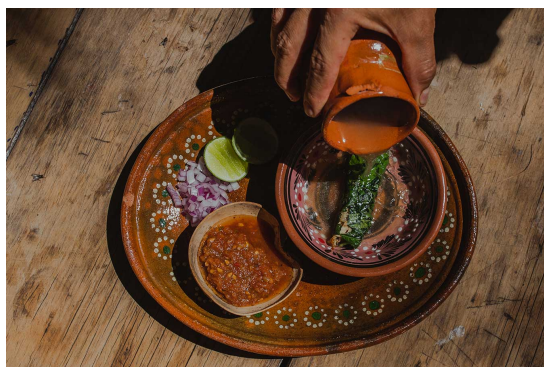


Fotografía: Milli

Este 30 de abril y 1 de mayo se llevará a cabo una nueva edición de Bosque de Maíces, “durante dos días contaremos con la colaboración de grandes amigos compartiendo la cocina y siembra de maíz en nuestras tierras ozolquenses. Se trata de Luigi Tlachi y Édgar Romero”, explica Leo sobre las experiencias que se realizan en el parque ecoturístico El Rinconcito, zona boscosa a 12 kilómetros del volcán Popocatepetl.

Para este Bosque de Maíces, el 30 de abril habrá una cena al aire libre en El Rinconcito. Ahí se realizará una exposición de maíces, un taller práctico de nixtamalización y tortillas, otro de tlachique, para finalizar con un recorrido por campos de maíz, el bosque, unas ruinas y un criadero de trucha.

“La cena estará a cargo de Tlachi, al frente de los restaurantes poblanos Café y Tocino, Dang Noodlebar y Los Vampiros Emparedados, y de Édgar, del Atracadero”.



Fotografía: Milli

Mientras que el evento del domingo 1 de mayo es un brunch a cargo de los mismos cocineros invitados, al que se añadirá una exposición de utensilios de cocina de humo; un taller práctico de tostado de maíz y molienda en metate, y otro de elaboración de tamales, con su correspondiente recorrido por campo y bosque.

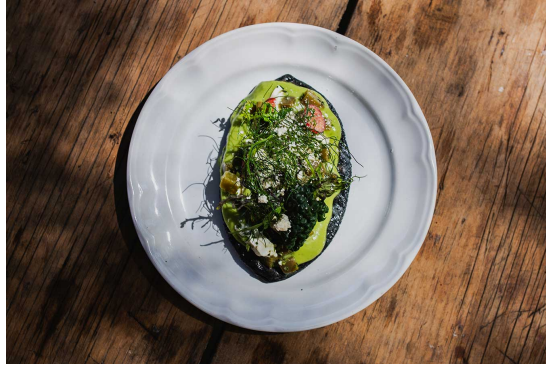
“Para ambas fechas hay opción con transporte a través de una camioneta que sale del restaurante Milli a las 10:30 am y a las 9:00 a.m, respectivamente”.



Fotografía: Milli

Leo explica que es necesario hacer un depósito del 50 por ciento para asegurar tu sitio pues hay cupo limitado y, sobre todo, vestir ropa muy cómoda, zapatos que cubran bien de la humedad del bosque, abrigo para el frío, repelente de insectos y cubrebocas.

Pregunta por costos de cada día o ambos, y reserva tu lugar. [Encuentra aquí todos los datos de contacto de Milli](#)



Fotografía: Milli