

ZIRANDA'S GOURMET, PROYECTO QUE APUESTA POR EL MAÍZ Y SUS BENEFICIOS

Escrito por: Fundación Tortilla
26/06/2021

En la alcaldía de Milpa Alta, Laura Padilla y Don José Luis, su padre, trabajan por la conservación e inclusión del maíz nativo en la alimentación diaria de los mexicanos.



Hay una pequeña empresa creada en San Antonio Tecómitl, pueblo ubicado en la alcaldía de Milpa Alta, Ciudad de México, a la que llamaron Ziranda's Gourmet. Sus fundadores, la chef Laura Padilla Ziranda y su padre José Luis Padilla Roldán, elaboran una amplia variedad de productos con maíces nativos y otros ingredientes, como nopal, amaranto, avena y chía, provenientes de regiones aledañas.

Ambos son promotores de la buena alimentación como elemento cultural imprescindible, principalmente en pueblos originarios, donde ya lidian con problemas de salud como la obesidad y la malnutrición. Esta empresa mexicana propone como solución a la crisis alimentaria en México, el incremento en el consumo de maíz en sus múltiples formas.



Fotografía: Ziranda's Gourmet

VARIEDAD ANTE TODO

Fue en el año de 2016 cuando a raíz de una necesidad alimentaria en la familia de Laura, siendo su padre diabético e hipertenso y su hija intolerante a la soya y a los lácteos, que surgió Ziranda's Gourmet.

El proyecto comenzó funcionando como una cafetería en la que vendía distintos productos, en su mayoría integrales, para personas con requerimientos alimenticios especiales, intolerancias y alergias. En 2017 su padre se unió con el

propósito de promover la importancia del consumo de alimentos con **alto valor nutricional**, y contribuir con ello a la buena salud de las personas.

El pueblo de San Antonio Tecómitl está ubicado a 20 minutos del Estado de México y a media hora de Morelos. Laura menciona que estar localizados en tal punto les facilita el acceso a bastantes productos de otros pueblos, como frutas, verduras y hortalizas.

“Afortunadamente siempre tenemos maíz, ya sea local o de otros pueblos cercanos. Cuando aquí en Tecómitl todavía no es tiempo para que se den algunos ingredientes y necesitamos conseguirlos, vamos a comunidades vecinas en donde se sigue acostumbrando sembrar en chinampas”, añade.



Fotografía: Ziranda's Gourmet

En un principio, Ziranda's Gourmet sólo utilizaba maíz rojo, **azul**, pinto y un poco de amarillo para elaborar recetas como el “panteduro”, un dulce típico hecho con pinole, piloncillo y miel de abeja. Pero, a medida que el negocio fue madurando, decidieron incluir nopal, **amaranto**, chía y avena en la elaboración del resto de sus creaciones.

“Mi abuela paterna fue de las primeras comerciantes del pueblo, mi papá aprendió de ella sobre conservas, la preparación de platillos tradicionales, la **nixtamalización de maíz con ceniza** o cal viva, entre otras cosas. Con sus conocimientos fuimos innovando y tomando más confianza para experimentar; empezamos a usar el nopal y el amaranto en la preparación de nuestras masas madre, y también comenzamos a moler nuestras propias harinas.”

Actualmente han extendido su catálogo y ofrecen al cliente productos como panes, galletones, sopas, atoles, pasteles, dulces, entre otros, hechos principalmente de maíz.

Visitar en youtube https://www.youtube.com/watch?v=joo0KW_RkI4

EN CONCIENCIA

Además de producir alimentos, también crean y buscan espacios de diálogo para informar a la población sobre la

importancia de consumir maíz nativo. Antes de la pandemia, Laura y José Luis ya asistían a escuelas públicas a proyectar documentales y a dar charlas informativas a niños.

“Estamos en tierra fértil, tenemos a la mano todos estos alimentos que nos pueden ayudar a prevenir y controlar enfermedades que afectan a nuestras familias, como en el caso de mi padre, que es diabético e hipertenso”.

“Es complicado lograr que los clientes prueben nuestros productos, porque al no contener colorantes o saborizantes difícilmente llaman su atención. Queremos lograr que la gente confíe, se atreva y pruebe lo que nosotros hacemos”, enfatiza Laura.



Fotografía: Ziranda's Gourmet

Con el confinamiento, las ventas se vieron afectadas, pues era en ferias y degustaciones donde daban con clientes nuevos. Sin embargo, ambos continúan trabajando y entregando pedidos a través de sus redes sociales, esperando poder regresar pronto a sus actividades normales.

Para realizar tu pedido puedes contactarlos vía telefónica o por WhatsApp al 55 3732 5682. Las entregas se hacen los miércoles y un sábado cada 15 días en cualquier estación del metro de la Ciudad de México. También están en IG: [@zirandas_gourmet](https://www.instagram.com/zirandas_gourmet); FB, como [Lau Padilla](https://www.facebook.com/LauPadilla).