

La tortilla azul que busca salvar al campo

ARACELY MARTÍNEZ Y REDACCIÓN

Utiliza maíces nativos producidos dentro del propio territorio, en el que participan alrededor de 66 agricultores de Tlalpan

En la Utopía Libertad, un espacio comunitario con alta afluencia de visitantes, comenzó a operar la primera tortillería de la Ciudad de México que trabaja exclusivamente con maíces nativos cultivados en suelo de conservación. El proyecto, pretende vincular la producción rural con el consumo urbano, al tiempo que ofrece una alternativa saludable y accesible para la población.

Desde temprano, vecinos y deportistas que acuden al lugar se acercan por curiosidad y terminan convencidos por el sabor. Es el caso de Chávez Sosa, comerciante que visita el complejo dos veces por semana para correr. "Se me hace interesante el concepto de masa azul. Se ven bien elaboradas y el precio me parece justo", comentó tras decidir probarlas.

Otros consumidores coinciden en que el producto destaca frente a las tortillas convencionales. Una visitante señaló que "saben diferente a las de la tortillería, están muy sabrosas", mientras que otra afirmó que ya las recomendó y planea regresar con más personas. Además, resaltan que al recalentarlas conservan su textura.

RAÍCES EN EL CAMPO

Benjamín Torres Espejel, técnico de la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural (Corena), explicó que la iniciativa surge

a partir de un decreto que declara a la capital territorio libre de maíz transgénico. Entre sus objetivos está fomentar la producción de variedades nativas y crear puntos de venta administrados por los propios productores.

La tortillería se abastece de granos provenientes de Magdalena Petlacalco y San Miguel Chicalco, en la alcaldía Tlalpan, donde alrededor de 66 agricultores participan en el acopio. "Lo que buscamos es que el consumidor sepa de dónde viene el maíz. Mucha gente no sabe que en la ciudad todavía existe producción rural", señaló.

El proceso completo —nixtamalización, molienda en piedra, amasado y elaboración— se realiza a la vista del público, lo que refuerza la confianza en la calidad del producto. Además, el maíz azul ofrece ligeramente más antioxidantes que el blanco y se cultiva bajo prácticas agroecológicas, libres de agroquímicos y glifosato.

UNA OPORTUNIDAD PARA LOS PRODUCTORES

Francisco Contreras, productor de San Miguel Chicalco y representante de la tortillería, relató que el proyecto nació de la necesidad de encontrar mejores canales de comercialización. "Sembrábamos, pero la rentabilidad no era la óptima para sobrevivir. Darle valor agregado al maíz fue la clave", explicó.

Continúa en siguiente hoja



Página 1 de 2
\$ 125226.00
Tam: 773 cm²

Fecha 03.02.2026	Sección Toros	Página 32
----------------------------	-------------------------	---------------------

El agricultor recordó que comenzó con un pequeño negocio familiar los fines de semana, hasta detectar el potencial de mercado y formar alianzas con restauranteros. Hoy, considera que la iniciativa también ayuda a enfrentar un problema mayor: el abandono del campo.

"El productor es el que está en extinción. Ya no hay relevo generacional porque muchos jóvenes buscan ingresos inmediatos y el campo implica esperar y enfrentar riesgos como sequías, plagas o cambios climáticos", advirtió.

Actualmente, cerca de 66 productores participan en el proyecto, con rendimientos de tres a cuatro toneladas por hectárea. La meta es que las ganancias de la venta —a 22 pesos el kilogramo—

regresen a las comunidades para financiar siembras, jornales y mejorar la producción.

HACIA UNA RED DE TORTILLERÍAS

Aunque esta es la primera tortillería de maíz nativo en una Utopía, las autoridades contemplan abrir al menos tres más durante el año y, a largo plazo, instalar una en cada uno de estos espacios. La estrategia formará parte de la llamada Red Centli, que busca agrupar a los productores capitalinos y fomentar la colaboración entre ellos.

Las nuevas Utopías incluso se diseñan con áreas destinadas a estas instalaciones, aunque el modelo podrá adap-

tarse según el espacio disponible.

Para Contreras, el reto principal es recuperar el hábito de consumir tortillas de calidad. "Invitamos a la gente a valorar qué tipo de tortilla está comiendo. No se trata de decir que las otras son malas, pero esta es una tortilla sana, hecha con maíces de colores y producida por quienes trabajan la tierra", concluyó.

OBJETIVOS

BUSCA fomentar la producción de variedades nativas y crear puntos de venta administrados por los propios productores.



Página 2 de 2