

# Inauguran primera tortillería de maíz nativo

Jonathan Nácar

Ubicada en la Utopía Libertad de la alcaldía Iztapalapa, y con un horario de las nueve de la mañana a las cinco de la tarde, de martes a domingo, y un costo de 22 pesos por kilo, fue inaugurada la primera tortillería comunitaria de maíz nativo en la Ciudad de México.

La jefa de Gobierno, Clara Brugada Molina anunció que se trata de un proyecto en el que, sin intermediarios, directamente con las y los productores se impulsa la comercialización de tortillas nixtamalizadas, hechas con el maíz que se produce, principalmente en los pueblos de la zona sur de la ciudad, como son las alcaldías de Tlalpan, Milpa Alta y Xochimilco.

Con una inversión superior a los mil millones de pesos, Brugada informó que el objetivo de esta estrategia, además de impulsar la producción y consumo de maíz nativo, es la de garantizar la soberanía alimentaria, impulsando los maíces nativos y los cultivos locales. "Queremos que se produzca más maíz en la ciudad, vamos a estar haciendo lo propio para lograrlo", subrayó.

Para lograrlo, aseguró que todas las tortillerías de la capital que quieran vender productos hechos a base de maíz nativo serán apoyadas para habilitarlas con la maquinaria para tratar el grano.

La secretaria de Medio Ambiente, Julia Álvarez Icaza, enfatizó que es un programa dirigido a las personas productoras, con la idea de constituir cooperativas con autonomía económica a corto y mediano plazo.

Refirió que para este año se estima una producción de maíz nativo de tres mil 300 toneladas, y considerando que esta tortillería abastece un promedio de 400 kilos de tortilla diarios, requiere unas 85 toneladas de maíz al día para abastecer este ritmo.

De igual forma destacó que el impulso

de este proyecto se alinea con el objetivo del Plan México para incrementar en 3.8 millones de toneladas la producción de maíz a nivel nacional.



Foto: X @ClaraBrugadaM

