

# Decálogo de Nuestra Tortilla

## 1. Accesible

Posible para que toda la población tenga alcance a la base de la dieta cotidiana y al mismo tiempo de sustento económico para quien produce maíz y quien pone y procesa el nixtamal. Sustentable: cuidando y conservando los suelos agrícolas, protegiendo el origen de la seguridad alimentaria.

## 2. Justa

Pertinente a un mercado en el que haya diferenciación en los tipos de tortilla, así como las normas y regulaciones en materia de etiquetado. Que distinga procesos e ingredientes. Que favorezca a la economía local, al productor, al molinero y al tortillero cercano. Que atienda a reducir la participación de intermediarios innecesarios y la huella de carbono de la cadena de suministro.

## 3. Comunitaria

Campesina. Tradicional. Respetuosa de la naturaleza. Elaborada con maíces regionales. Que detone bienestar y desarrollo local y a su vez respete los sabores y saberes tradicionales de cada región de nuestro país. Que implique una expectativa compartida del *deber ser* que como sociedad necesitamos y exigimos.

## 4. Multicultural

Mexicana, elaborada con maíces mexicanos, de manos campesinas de formas tan diversas como los maíces y las culturas. Conectada a los rituales con que se cultiva el maíz. Reflejo del patrimonio y expresión de Mesoamérica para el mundo. De gran arraigo. Que comerla sea un acto cultural que llame a la solidaridad entre pueblos, sin fronteras y sin tóxicos.

## 5. Sana

Elaborada con maíces nativos de tierras mexicanas. De calidad asegurada. Estratégica de una dieta verdaderamente nutritiva. Con sabor que los productores mexicanos han desarrollado en el maíz. Que aporte a la salud, a la conservación de la agrobiodiversidad y de los recursos naturales, y al combate al cambio climático.



## Decálogo de Nuestra Tortilla

### 6. Nixtamalizada

Defensora de la conjunción de los elementos que la hacen única: maíz, cal de piedra, calor y agua, en una interpretación cultural diversa e inigualable. Celebración de la técnica ancestral, el invento milenario, el alimento original e insustituible.

### 7. Libre

Soberana, con raíz, cultura y tradición. Libre de patentes, de transgénicos, de agrotóxicos, de pesticidas, de herbicidas y de aditivos. Ajena a los monopolios de las empresas semilleras, a los tratados de "libre comercio", y a políticas públicas y programas gubernamentales anticampesinos. Una tortilla elegida libremente, sin presiones comerciales ni políticas arribistas.

### 8. Consciente

Transparente frente a su cadena de suministro. Que permita saber todo sobre ella. Que conecta con quién la produjo y con la tierra de donde proviene. Que diga el dónde y cómo desde la semilla hasta el comal donde se cocinó. Que alerte sobre la presencia de sustancias tóxicas y de transgénicos. En suma, que atienda a nuestro derecho a una tortilla informada.

### 9. Sabrosa

Expresiva de nuestra riqueza gastronómica, envuelta de textura de maíz tradicional. Con sabor para nuestro satisfecho. Que deje una sensación de rica, fresca y original.

### 10. Protegida

Defensora de la milenaria generación de tecnología que realizó Mesoamérica y dio lugar a su desarrollo. Combativa y empática ante la resistencia campesina. Regenerativa del modo de producción y consumo. Protectora de los suelos, de las comunidades rurales y de quienes comemos. La tortilla tradicional, sana y segura debe ser protegida.

