



# La Alianza por Nuestra tortilla

*La tortilla nixtamalizada es insustituible, es un aval para la comida del presente y del futuro*

Ante la adversidad de las políticas neoliberales, el maíz en milpa es la base de la resistencia de los pueblos y la tortilla el principal sustento. Diferentes derechos humanos están siendo violentados en las actuales condiciones dominantes de producción, transformación y comercialización del maíz y la tortilla, hoy tomamos la construcción de una Alianza para sumar voces y acciones en defensa de la Tortilla que queremos.

En México 62 pueblos originarios y millones de familias campesinas cuidan y cultivan unas 65 razas y miles de variedades de maíz, adaptadas a la gran diversidad de condiciones ecológicas, de climas, suelos y gustos culinarios; las intercambian libremente, junto con sus conocimientos tradicionales y, en miles de experiencias, con innovaciones agroecológicas que permiten mejorar los suelos, combatir las plagas y duplicar o triplicar las cosechas, sin agrotóxicos. Esas semillas nativas o criollas también van adquiriendo, ciclo tras ciclo, mayor capacidad de resiliencia ante los efectos negativos del cambio climático (sequías prolongadas, huracanes).

Nuestra tortilla ha de ser elaborada con la gran diversidad de maíces que han resguardado por siglos las y los campesinos de Mesoamérica, sólo así aseguraremos la calidad y variedad de tortillas. Cada región tiene un tipo de tortilla de acuerdo a la cocina que realizan, por ejemplo la región maya se caracteriza por la tortillas pequeñas, en tanto Oaxaca nos regala las inmensas tlayudas, especial lugar tienen las tortillas hechas de maíz pepitilla en la región de Morelos y Guerrero: tortillas suaves y flexibles, que se recalientan y vuelven a inflarse.

La nixtamalización y el uso del metate y el comal son compañeros de la tortilla de maíz nixtamalizado. Aunque el maíz ha convivido con nosotros por más de ocho mil años, la presencia de la tortilla es más reciente: hay indicios de hace entre mil y mil quinientos años. Está asociada con dos estados muy poderosos en expansión, cuyo centro de gobierno fueron grandes ciudades: Teotihuacan y Tenochtitlan.

La nixtamalización permitió que el maíz duplicara su volumen, pues por cada kilo de maíz nixtamalizado y molido, se obtienen casi dos kilos de masa. Así hubo comida suficiente y a bajo costo, para una población numerosa. Además se generó empleo para miles de campesinos que sembraban sus milpas, que eran autosuficientes, y que generaban excedentes.

Con la masa de nixtamal no sólo se elaboraron tortillas, sino que gracias a la creatividad de las mujeres mexicanas, las tortillas se convirtieron en enchiladas, tacos, tostadas; también con masa se hicieron memelas, sopes chalupas y muchas otras preparaciones, ya desde la antigüedad.



Esta estrategia de nuestros antepasados los antiguos mexicanos, ha rendido frutos hasta hoy. En 2004, el embajador Jesús Puentes Leyva planteaba que “con el maíz la población de México cubre su alimentación básica a un costo bajísimo: a precios de mercado, el valor de las tortillas a que corresponde dicho consumo equivale solamente a uno por ciento del producto interno bruto. Ciertamente es difícil imaginar, en cualquier parte del mundo, un costo tan bajo para sostener la alimentación básica de un país de importantes dimensiones demográficas.”

Lo que sin lugar a dudas Nuestra tortilla debe tener es el maíz que se produce en el campo mexicano utilizando variedades nativas y sobretodo bajo manejo campesino. Hoy reconocemos que en las diversas parcelas se realiza un manejo virtuoso de la diversidad de maíces y que si bien, puede introducirse maíz híbrido, los campesinos saben cómo resguardar sus variedades nativas o criollas que son las de mayor gusto en su propia mesa.

Este manejo de la biodiversidad ha permitido que hoy sigamos contando con el reservorio de maíz más importante del mundo. Por ello, “Nuestra tortilla” debe estar elaborada con el maíz que se mantiene en manos campesinas para preservar tanto la diversidad de maíces, como de tortillas y de la multiplicidad de alimentos que se producen con maíz.

La defensa de Nuestra tortilla significa, al mismo tiempo, la defensa de una herencia milenaria; y base de la alimentación. La tortilla hecha con masa nixtamalizada es fuente de calcio, fósforo, hierro, zinc, calorías, fibra y proteínas así como Vitamina B1, B2 y B3. Gracias a la nixtamalización se han logrado detectar beneficios para la nutrición humana ya que aumenta hasta 30 veces la cantidad de calcio en las tortillas y hace que las proteínas junto a la Vitamina B3 se absorben mejor y más rápido dentro del cuerpo.

Además, la fibra aumenta en cantidad y calidad con mayor rendimiento en la masa, dicha fermentación produce el llamado almidón resistente útil para aumentar las bacterias buenas en el colon relacionadas con el bajo riesgo de cáncer y diabetes.

La nixtamalización resalta la calidad nutricional propia del maíz para ofrecer proteínas y calorías más baratas a personas desde los 6 meses de edad en adelante, su inclusión en la dieta habitual es compatible con tratamientos tanto para desnutrición como obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares.

Hoy más que nunca se hace necesario repensar algunos conceptos como la biodiversidad, soberanía alimentaria y la nixtamalización; frente a otros conceptos como la dependencia o la tortilla industrializada

La buena tortilla es un patrimonio biocultural arraigado en las comunidades, en parcelas, solares y cocinas, en el corazón de la gente que le da vida: mujeres, hombres, ancianos, niños y jóvenes... Proteger la tortilla nixtamalizada hecha con maíces nativos o criollos es parte de la defensa más integral de los territorios, el agua y otros bienes comunes, de la cultura y soberanía alimentaria.

Tenemos que honrar esta herencia milenaria tan eficiente, con políticas públicas orientadas a la protección del maíz, a la autosuficiencia en este grano básico, al apoyo a las pequeñas parcelas,



a la valoración de la milpa no sólo como una unidad productora de maíz, sino como un conjunto en el que están presentes decenas de productos, y a valorar el trabajo campesino que alimenta de manera sustentable a buena parte de la población.

La Alianza por Nuestra Tortilla que hoy nace reconoce los procesos organizativos generados desde que nuestras comunidades originarias hicieron ciencia para alimentarse. Así en las últimas décadas se ha emprendido la defensa del maíz transformado en tortilla.

Como sociedad nos comprometemos a seguir articulándonos para desarrollar el siguiente plan de acción:

1. El lanzamiento de una campaña de comunicación, que sobrepase los estereotipos e incentive a las nuevas generaciones. En diálogo con tecnologías e innovaciones audiovisuales. Estrategia de concientización local, nacional e internacional desde abajo hacia arriba. Nombre tentativo: México en una tortilla
2. Impulsar un registro actualizado de razas y variedades de maíz, acompañado de sus usos tradicionales. Con un catálogo de tortillas en el cual podamos consultar: calidad, colores, texturas, tamaños, procesos de nixtamalización, ventajas. En colaboración directa con las mujeres en comunidad, con el objeto de visibilizar en las comunidades.
3. La exigencia para la realización de estudios en impacto a la salud por consumo de transgénicos, glifosato, aditivos y sustancias tóxicas a través de la tortilla industrial; así como los efectos al ambiente.
4. Promover la vinculación como derecho; impulsar otro tipo de relaciones entre producción y consumo, campo y ciudad, para exigir procedimientos de etiquetados. Producir harinas propias nixtamalizadas. Impulsar las artes y oficios del Maíz y la tortilla, así como la colaboración con cooperativas, productores, sociedad civil, académicos.
5. Realización de eventos de socialización y formación de la problemática y las soluciones, como un gran foro nacional donde participen representativamente todas las voces de la cadena productiva maíz - tortilla.

El papel del Estado debe orientarse necesariamente a apoyar y fomentar el abastecimiento a la población de los mejores maíces nativos, nixtamalizados a la manera tradicional, de los que se puedan obtener las mejores tortillas a los mejores precios. Este sería el principal propósito de la iniciativa que hoy nos convoca: que sea un derecho lograr que en la mesa de todos los mexicanos y mexicanas, estén presentes las mejores tortillas a los mejores precios.

Hacemos un llamado al Estado para generar mecanismos de protección al derecho de toda persona a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad tal como lo establece la Constitución Mexicana así como los Tratados Internacionales firmados por México. Si la tortilla es la principal fuente de calorías en la dieta mexicana, debe ser la base de cualquier política alimentaria, económica y social para el desarrollo de la Nación.



Exigimos acciones concretas de protección de la tortilla nixtamalizada desde el origen de la semilla, el proceso tradicional libre de blanqueadores y colorantes, los empleos campesinos, las mujeres hacedoras del alimento, las economías locales de distribución y venta para garantizar un alimento nutritivo, sustento de tejido social y legado cultural. La tortilla nixtamalizada es insustituible, es un aval para la comida del presente y del futuro.

#### **Hoy somos la Alianza por Nuestra Tortilla:**

Organizaciones Asociación de Consumidores Orgánicos, Tortilla de Maíz Mexicana, El Poder del Consumidor, Centro de Orientación Alimentaria COA Nutrición, Semillas de Vida, Sin Maíz no hay País, Grupo de Estudios Ambientales GEA, Etnia Global, Somacidh, TAMOA, Maíz Ajo, Cintli Tortillera Orgánica, CDH Fray Francisco de Vitoria, Vía Orgánica – Regeneración Internacional, Carnaval del Maíz – Haciendo Milpa, Comida Correcta, Escuela Nacional de Trabajo Social, Sociedad Mexicana de Gastronomía. Come México, IIS-UNAM, FFyL-UNAM, Radio México: la radio cultural, Radio México, Colectivo Zacahuitzco, ENTS-UNAM, PROMESAN-CEDA, ICAR-UAEMex, CEU Universidad (europea), Diplomado cocinas y Culturas alimentaria en Mexico – ENAH, Mercado Alternativo de Tlalpan, Universidad de Arizona, jdoughall.com, SOMACIDH, Agroideas, Asociación Ambientalista Guerreros Verdes, Radio Educación, Del campo y de la ciudad, Slow Food, RELTASIN/Slow Food, MA OGM, UAEMx, DEAS-INAH Seminario maíz patrimonio, Cusiboni S.A. de CU, IPS, Agromas, ETHOS, Ce-Acatl, Enlace comunicación y capacitación, Seducativos Museo Nacional de Cultura Populares, Colectivo Salvador, Más de México, Conecto.mx, Contramar, UACM, CEB's, CEMDA, Promotores de nuestras raíces, INAH, Itanoni, ENAH, ID GOURMET, IARAC, Tufts University, L'Artesana, Animal Gourmet, Mamá y UCCS, The Culinary Central, Ama de casa Kapulli Editorial, Colectivo Salvador, Longo Mai (¡SIEMBRA!), Colectivas, Grupo Vicente Guerrero, COMCAUSA.

#### **Personas:**

Yuri de Gortari, Edmundo Escamilla, Cristina Barros, Fiorella Espinosa, Josefina Perea Díaz, Alma Lili C.M., Rafael Mier, Miguel Ángel Mendoza G, Rosa Antonia Méndez Ramírez, Ricardo Bonilla, Leonor Araceli Ortega Apolinia, Tania Monserrat Téllez Serrano, Tihui Campo, Solem Martínez, Maritere Roldan, Amaloteo Vázquez S, Lavia Olivia Montesinos, David Baruch Sarmiento Urquizo, Emmanuel Castrejon Urquizo, Liza Covants Colectivo, Mariana Castillo, Concepción Hernández, Cati Marielle, Monserrat González, Rosario Cobo, Jaramar Hati M.A., Marina Molina, Francisco Pineda, Joaquín Salvador Escobedo, Guadalupe Cedillo Pérez, Layla Ahlam Vázquez Flandes, Francisco Masi, Marco Erick Castrejón Urquizo, Nilia Pedraza Burgoa, Ivonne Vizcarra B, Eduardo Quintana, Alejandro Escalante, Patricia Ramírez, Raúl Martínez Funseca, Kyla Piispanen, Tania Flores G., Claudia Galieza, Fiona Flores G., Doug Hall, Vanessa Ramírez Ríos, Jovanna Rosas, Dina Mirna Urquizo Hernández, Marco Buenrostro, Lorenzo Nigo García, Adelita San Vicente, Froylan Rascón, Marco Díaz León, Paola Rodríguez, Ana Ma Arroyo, Federico Berrón, Ana Karen Molina, Leonel Martínez Rojas, Eréndira Martínez Almate, Ana Gabriela Rincón Rubio, Jesús Carlos Hernández, Mariana Ortega, Sofía Casarín, José Luis Chicoma, Javier Vizcaya Xilotl, Carlos Ventura, Consuelo Tafoya Guerrero, Melissa Biggs, Mariana García Ávila, Irene Salvador E., Fulvio Eccardi, Ana Paola Rivas, Elsa Noriega Gómez, Eduardo Rincón M., Guadalupe Vargas, Rosa Ma. Sánchez A., Mariana García Barragán, Jaime Ortega Zaldívar, Claudia Vanegas, Cecilia García, Leila Ashtari, Eleazar López M., Lilia Hernández Albarán, Lea Gabriela Ramírez, Bruno Gabriel Ramírez, Ma. Miriam Manrique Domínguez, Miguel Ángel Martínez, Sofía Orozco, Gabriel Rubén Tapio, Horacio Beristáin Navarro, Arlen Carrasco E., Antonio Arredondo, Timothy A. Wise, Mercedes López, Ercilia Sahores, Amaranta Escalante, Carla Fuentes, Guillermo Fuentes, Rodrigo Fuentes, Elsa Martínez, Yesenia Peña, Felifer Zuñiga, Consuelo González, Juan Pablo G. Lechón, Dominique Barreras, Marco Aguilar, Silvana Guerrero, Gabriel Fernández, Javier Vizcaya Xilotl, Irene Salvador Escobedo, Claudia Flisflisch, Yolanda Irma Juárez, Jaime Ortega Zaldívar, Leonel Martínez Rojo, Moisés Perez Lezama, Malin Jönsson, iFrancia Gutiérrez Hermosillo



<http://alianzapornuestratortilla.com/>