

DE CÁLOGO 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.

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.

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.

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.

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.



DE CÁLOGO DE NUESTRA TORTILLA

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.

Hoy somos la Alianza por Nuestra Tortilla: Asociación de Consumidores Orgánicos, Tortilla de Maíz Mexicana, Centro de Orientación Alimentaria COA Nutrición, Semillas de Vida, Grupo de Estudios Ambientales GEA, Cristina Barros, TAMOA, CDH Fray Francisco de Vitoria, Vía Orgánica, Regeneración Internacional, Carnaval del Maíz, Comida Correcta, Agromás, José del Tronco, Mercado Alternativo de Tlalpan, otras 15 organizaciones y 151 personas hasta septiembre de 2018.

¡ÚNETE A LA ALIANZA!

www.alianzapornuestratortilla.com