

## La tortilla mexicana

Es una herencia legada por las generaciones pasadas hace más de mil años. Gracias a la tortilla nixtamalizada crecieron las civilizaciones mesoamericanas, inteligentes y bien nutridas.

Por siglos, la tortilla se ha mantenido como núcleo de un sistema de vida desde la siembra de maíz nativo hasta el consumo humano, al pasar por cocinas y manos expertas. La agricultura comercial intensificada pone en riesgo la forma tradicional de producir y comer tortilla, por esta razón se hace necesario:

- Asegurar maíces nativos.
- Reconocer y proteger el proceso de nixtamalización.
- Prohibir tanto agrotóxicos como maíz transgénico.
- Preservar tortillas de calidad, nutritivas y sanas.



## Organizaciones convocantes

Asociación de Consumidores Orgánicos, Cal y Maíz, Consultoría Agromás S.C., Association Coeur de Maïs, Fundación Tortilla, Grupo de Estudios Ambientales GEA, Red de Maíz, Semillas de Vida, Vía Orgánica y Ethos laboratorio de políticas públicas.

## PARTICIPA

¡Pide tortillas de calidad y pasa la voz!



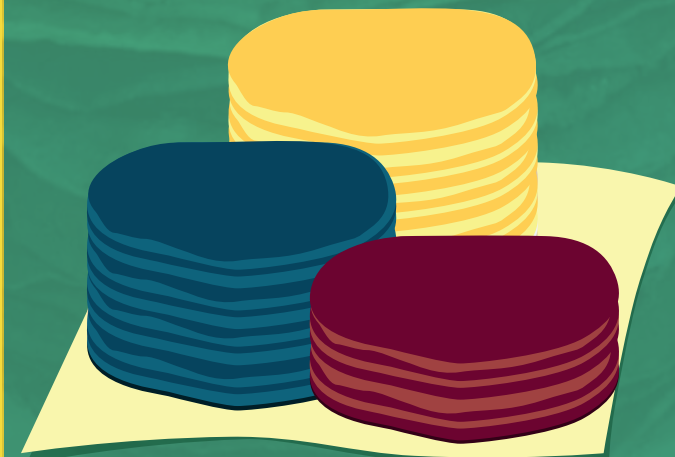
[alianzapornuestratortilla@gmail.com](mailto:alianzapornuestratortilla@gmail.com)



<https://alianzapornuestratortilla.com/>



Por nuestra  
**TORTILLA**  
MEXICANA



## ¡Tortilla sí! Con maíz nativo

Decimos sí a los maíces multicolores, adaptados para nuestros ecosistemas y para los usos en la cocina: Palomeros, pozoleros, para pinole y para nuestras tortillas.

¡Nuestros maíces nativos están en riesgo! Por la presencia de semillas transgénicas creadas artificialmente con genes de otras especies.

Los maíces transgénicos son riesgosos porque:

- ▶ Acaban con la biodiversidad de miles de variedades de maíces nativos.
- ▶ Transtornan la selección natural.
- ▶ Sólo las empresas controlan esos cultivos.

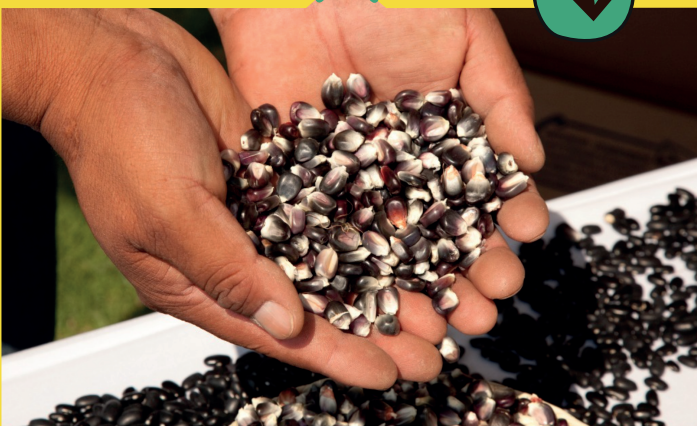


## ¡Tortilla sí! Sin agrotóxicos

El glifosato es uno de los peores agrotóxicos herbicidas, potencialmente cancerígeno según la Organización Mundial de la Salud. Es utilizado para controlar malezas en cultivos transgénicos y otros.

Su nombre comercial en México es "Faena" y es riesgoso porque:

- ▶ Provoca enfermedades incurables a las personas.
- ▶ Mata especies pequeñas en perjuicio de la biodiversidad.
- ▶ Envenena sin control aire, suelos y aguas.



## ¡Tortilla sí! Nixtamalizada

La nixtamalización es un proceso donde se adhiere una solución de cal viva al maíz durante la cocción, reposar durante 16 horas para que los nutrientes del grano sean biodisponibles.

Se lava para retirar el exceso de cal, y se muele para obtener masa y hacer tortillas, tamales, atole, tlacoyos, y muchos más productos. Necesitamos mantener la nixtamalización porque:

- ▶ Aporta proteínas, fibra ideal para el intestino, carbohidratos, vitaminas, calcio, fósforo y calorías de calidad.
- ▶ Otorga sabor original, textura y maleabilidad.
- ▶ Conserva la receta milenaria de tortillas saludables sin aditivos artificiales.

