PIZZAS DE MAÍZ AZUL PARA EL EMPODERAMIENTO SOCIAL

Escrito por: Alejandro Dungla
19/08/2020

Pixza es una plataforma social para jóvenes en situación de abandono “disfrazada” de pizzería en donde se utiliza al maíz azul como ingrediente principal.

Con masa azul del Estado de México y un inteligente “disfraz” de pizzería es como **Pixza**, ha logrado la inclusión sostenible de jóvenes con un perfil de abandono social que les ha impedido el acceso a necesidades básicas de vivienda, salud o comida.

“En nuestras ‘*pixzerías*’ empleamos a jóvenes de 17 a 27 años, además de migrantes, refugiados y deportados que han sufrido de abandono familiar, situación de calle, rezago educativo, abuso de drogas, historial criminal”, explica Alejandro Souza, fundador de la plataforma.

Pixza visita albergues y recluta a los candidatos que cumplan las características mencionadas para ofrecerles chamba estable -para algunos es la primera de su vida en el sector formal- y soporte emocional con metas bien definidas que son monitoreadas continuamente. Todo forma parte de un programa estructurado que dura 12 meses y que les da a los jóvenes la oportunidad de salir de esa situación.

Fotografía: Pixza

Alejandro cuenta que la idea de hacer pizzas con masa de maíz azul fue por los recuerdos que tenía de comer huaraches hechos con este tipo de masa en La Marquesa, ese famoso parque nacional que los capitalinos suelen visitar los fines de semana para escapar de la ciudad.

“¿Por qué maíz azul?, porque es un tema diferenciador. No existía una pizza de maíz azul y el verla fue muy atractivo, es algo representativo e icónico de México, además de ser un súper food”, apunta Souza.

Y para emprender Pixza, Alejandro tomó su coche y salió en búsqueda de ese maíz azul que siempre había comido en huaraches. Lo halló en San Jerónimo Acazulco, un pequeño pueblo a 40 minutos de La Marquesa.

Fotografía: Pixza

Fue ahí donde encontré a doña Josefina Montano, nuestra principal proveedora de maíz azul. Nos presentó a su familia, nos enseñó el maíz, nos llevó a la milpa y así forjamos la relación. Las “*pixzas”* son hechas con ingredientes 100 por ciento mexicanos, desde el maíz azul insignia de la masa, las salsas, los quesos y los rellenos que incluyen mixiote de carnero, esquites con epazote, cecina enchilada, cochinita pibil, hasta flor de jamaica”.

Josefina Montano, productora de maíz azul en San Jerónimo Acazulco. Fotografía: Pixza

DE LA CALLE A LA ‘PIXZERÍA’

Luis tiene 20 años, es oriundo de Ciudad Nezahualcóyotl y lleva 11 meses trabajando en Pixza.

“Por una riña yo caí en el reclusorio y salí de ahí gracias a una organización que se llama El Caracol, ellos son los que me

apoyaron con la onda de derechos humanos y me comentaron de la posibilidad de trabajar aquí", recuerda Luis

"Yo antes vivía en la calle y estaba metido en drogas. Lo que me gusta de Pixza es que puedes trabajar sin los prejuicios de la gente, no importa si tienes *piercings* o tatuajes. Mucha gente no sale de la calle por eso ¿para qué pido trabajo si me lo van a negar por el simple hecho de vivir en la calle o por verme como me veo". Este es mi primer empleo formal. Antes vendía chicles en la calle, me acostaba en vidrios para pedir limosna e hice muchos trabajos informales. Ahora me he adaptado, quiero entender a la gente pero también quiero que me entiendan. Me pasa mucho que voy caminando y me paran los policías, revisión tras revisión, es diario. Si me subo a la combi se baja la gente. Ya llevo casi tres años con los tatuajes en la cara y (esas reacciones) se me han hecho algo cotidiano", explica el joven "*pixzero"*.

Fotografía: Alejandro Dungla

Luis sufre de discriminación sistemática y forma parte de la población en abandono social que Pixza busca empoderar para que tengan una oportunidad de mejorar su vida. Los retos son grandes y las cifras son escandalosas: México es un país de desigualdad donde tan solo ocho magnates tienen el mismo ingreso que los 50 millones de personas más pobres, según indica este negocio en su website.

"La verdad yo me salí a la calle porque quise salir y descubrir qué pedo. Lamentablemente las cosas pasaron de un mal modo pero estoy aquí y estoy bien. Hay un excelente equipo de trabajo, los jefes, los socios y todos lo hacen muy bien. Son muy buenas personas", resalta.

EL COVID NO LOS PARA

La industria restaurantera ha sido una de las más golpeadas por la pandemia de Covid19 en todo el mundo y Pixza no ha sido la excepción: han tenido que cerrar temporalmente dos de sus cuatro sucursales en la Ciudad de México, sus ventas han caído y su menú se ha reducido al 60 por ciento.

"Hicimos miles de cosas, fue muy difícil. Las ventas bajaron casi un 100 por ciento las primeras semanas de abril. Tuvimos que reforzar el sistema de *delivery*, lanzamos nuevas líneas de producto como un *kit* para hacer "*pixzas"* en casa o congeladas al alto vacío para venderlas en otros espacios", comparte Alejandro.

A la par, Pixza creó una nueva página web (**elimpactonopara.com**) como reacción ante la pandemia. El sitio funciona como repositorio de diferentes formas en las que la comunidad puede ayudar a que el proyecto siga y que, literalmente, el impacto no pare: compra de certificados de consumo anticipados, cursos en línea, merchandising y hasta un libro con las historias de los "*pixzeros"* que se han graduado, ya van 78, del programa de empoderamiento social.

"La idea es continuar sobreviviendo. Lo importante este año es que vamos a abrir una *dark kitchen* (cocina sólo para envíos) y, créelo o no, una nueva sucursal que estará lista en dos meses, en Barranca del Muerto. Tenemos que cerrar el año con cinco puntos de venta para que esto siga funcionando", concluye.

Fotografía: Pixza

VE A PIXZA

Si deseas colaborar con el proyecto lánzate a probar sus deliciosas pixzas en alguna de sus sucursales o pídelas a domicilio. Conoce más acerca de su labor en su página web **pixza.mx** y en la del proyecto **elimpactonopara.com**

Sucursales:

- Córdoba 234, Colonia Roma, CDMX, 55 2121 0973
- Liverpool 162, Colonia Juárez, CDMX, 55 5207 0287
- Bolívar 8, Colonia Centro Histórico, CDMX, 56 2131 3980

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org