

El sabor de México en España: la nostalgia por la auténtica cocina mexicana llevó a estos chefs a crear su propio concepto gastronómico en el corazón de Madrid

El chef Riki F. Callejo tiene un encuentro entre dos profesionales del mundo de la gastronomía, Rita Sánchez, fundadora de la mítica taquería El Alamillo, y Jorge Vázquez, del restaurante de Alta Gastronomía Mexicana, *Iztac*. La conversación sucede en el marco de las actividades del festival Estación Podcast, en Casa México. Nada nos puede conectar más con nuestras raíces que la comida.

Las personas que migran suelen extrañar la cocina nativa de sus países y buscan en restaurantes saciar esa nostalgia. ¿Pero qué pasa cuando no existen los ingredientes necesarios para replicar un platillo típico, como el pozole mexicano? A inicios de los noventa, la cocinera mexicana Rita Sánchez llegó a España, y al poco tiempo se dio cuenta de que no había un lugar en Madrid que sirviera los sazones de su tierra. “No había pozole en ninguna parte, creo que ni en Europa, no existía el pozole como tal, como lo que comemos nosotros en México”, dice en el podcast live “Puentes: encuentros gastronómicos”, en el festival Estación Podcast. “Yo extrañaba el pozole, las tostadas de pata, el molcajete”, agrega. Ante este vacío, Sánchez creó en 1998 la taquería *El Alamillo*, ubicada en la plaza del Alamillo, en el centro de Madrid. “No inventé nada, solo traje México a España”.

La nostalgia es algo en lo que coincide Jorge Vázquez, auténtico apasionado de la gastronomía mexicana, creador del Restaurante *Iztac*. De hecho, en la misma conversación, Jorge admite que iba a *El Alamillo* porque “quería la gastronomía mexicana que echaba de menos, iba por la nostalgia, porque ahí encontraba mi auténtico México”.

Más allá de los platillos de autor: las tostadas de pata

Hoy en día, México es reconocido por su cocina. La arrachera, la cochinita pibil y los huaraches forman parte de las elecciones predilectas de los comensales que quieren descubrir los sabores aztecas, sin embargo, 25 años atrás resultaba complicado que alguien en España pudiera encontrar estos platillos. Y ni hablar de encontrar en la carta alimentos más diversos como la tostada de pata. Rita cuenta que era complicado que madrileños con cierto estatus social eligieran esta opción de la carta. “Les daba vergüenza”, dice. Entre bromas, comparte que a propósito enviaba quesadillas de huitlacoche, y otros sabores controversiales, para que las probaran en la mesa. Simulaba que era un error en la orden, pero así lograba que sus comensales

probaran platos diversos. “Introducir esa gastronomía fue complicado, pero me dio satisfacción”, comparte.

Las cosas son muy diferentes ahora que la gente viaja más. La evolución del cliente ha sido brutal, agrega Jorge. “Con las redes sociales la gente está más enterada de lo que pasa, pero a la vez, Madrid ha evolucionado en su oferta gastronómica”. Destaca que el comensal es más exigente, pues busca alimentos innovadores que le sorprendan.

Puentes gastronómicos

El Puente, proyecto del chef Riki F. Callejo, propone una reunión intergeneracional para compartir la visión particular de cada uno acerca de la gastronomía y de qué forma viven los retos que marca la actualidad en el ejercicio de la profesión. La conversación con Rita Sánchez y Jorge Vázquez inauguró las actividades del Festival Iberoamericano de Creación Sonora, Estación Podcast, en la sede de Fundación Casa de México en España.

MÁS SOBRE:

Fundación Casa de México en España es una institución sin fines de lucro, que difunde y promueve más México en España. Busca construir, fortalecer y promover oportunidades a través del cine, la cultura, los negocios y el desarrollo social entre ambos países. Para conocer más sobre el calendario de actividades y los servicios que ofrece la CME consultar la página www.casademexico.es y a través de las redes sociales @CasadeMexicoenEspana.

Twitter: @casademexicoesp

Instagram: @casademexicoenespana

Facebook: @casademexicoenespana

LinkedIn: Fundación Casa de México en España

Requerimientos de prensa a comunicacion@casademexico.es

Teléfono: (+34) 913 439 274