PANFINOS: TACOS EN BILBAO

Escrito por: Margarita Delgado Nute
13/04/2023

Este restaurante fresco y jovial, en el País Vasco, nos comparte sus experiencias culinarias de maíz, de inspiración mexicana, mezclada con ingredientes locales.

La casualidad es quizá el ingrediente especial de la historia de Panfinos. La experiencia de haber vivido en Ciudad de México y el deseo de compartir un sabor más acercado a la realidad fue el inicio de una aventura que terminaría por convertirse, en 2022, en lo que es hoy Panfinos, en Bilbao, al norte de España.

“No esperaba irme a México por trabajo y me terminé enamorando de la comida de México. Fue sorpresivo al principio porque no era como la venden acá, que es un poco más comida tex-mex. Me encanta cocinar, entonces al regresar quería seguir comiendo como lo hacía allá. Así empecé a comprar un molino pequeño para hacer tortillas en casa y eso fue llevando a más”, comparte su fundadora.

El primer paso fue comprar un molino más grande y una de las tareas principales fue conseguir maíz de calidad y ver cuál era el más apto para hacer buenas tortillas. Los productos a base de maíz están nixtamalizados y para aprender este proceso, la fundadora tuvo que estudiar con videos, libros, cursos y consultorías.

Tras un largo periodo de experimentación, la entusiasta impulsora de este proyecto aprendió acerca de la humedad, sequedad, calidad y cantidad de cal y maíz, así como el método de cocción. Finalmente, logró dar con la tortilla que rememoraba ese sabor necesario para un delicioso taco. Otras de las casualidades fue la disponibilidad de un local y, tras pensarlo mucho, puesto que no estaba en sus planes originales, optó por abrir el restaurante Panfino en la calle de San Francisco, número 9, en Bilbao, donde actualmente trabajan 3 personas.

“Se necesita experiencia y muchos parámetros porque es difícil lograr el proceso de conseguir una buena tortilla. Habíamos conseguido un producto bueno. La gente cuando viene se sorprende mucho, pues piensan que van a comer un taco como los que ven aquí. No ha sido fácil el camino del emprendimiento, porque es un producto al que la gente no está acostumbrada porque la gastronomía mexicana auténtica se tardó en llegar”, reflexiona la creadora.

El maíz llegó de América y se consumía mucho sin ser nixtamalizado, pero ante el extenso uso del trigo en España, se fue perdiendo su consumo. Hasta hace unos años, un productor local comenzó a cultivar nuevamente un maíz conocido como Arto Gorria o Arto Horia, el cual se creía perdido, pero algunas semillas fueron encontradas en un monasterio. Este fue el maíz con el que se comenzaron a hacer pruebas. Actualmente, también utilizan maíz orgánico holandés y anda buscando más opciones, siguiendo siempre la idea de conseguir la calidad que pueda verse reflejada en sus

productos.

En un principio, las tortillas eran de color marrón, pero ahora también se hacen amarillas a petición de los clientes, quienes están más familiarizados con ese tono.

Taco de bacalao con cebolla morada

Tortillas de maíz nixtamalizado

En Panfinos, los tacos son variados y se hace un mestizaje entre México y España, siguiendo la inspiración mexicana y utilizando ingredientes frescos locales. Hay varios rellenos que van desde carne asada, suadero, chistorra, cochinita y bacalao en tempura con encurtido de col, basándose en los tacos estilo Baja California usando un pescado muy consumido en la cocina bilbaína. En Panfinos también se ofrecen propuestas vegetarianas con rellenos de setas con ajo y tajín, coliflor y brócoli en tempura y mucho más. No podían faltar las tostadas y totopos. Si bien ya existe un menú, la experimentación sigue presente, con el fin de brindar más opciones que disfrutar.

“La clave está en saber adaptarse al paladar para que el cliente acepte el producto y luego se atreva a probar algo quizá más autóctono. Adaptamos algo local en los rellenos, por ejemplo, tenemos uno de chistorra con patatas, que es muy común de comer aquí con el talo, que es como una tortilla, pero sin nixtamalizar. Con cada taco se intenta hacer un guiño a ambos países”, nos cuentan.

Además de unos ricos tacos, se tiene maridaje con coctelería. Se puede disfrutar de una refrescante margarita clásica, de fresa, kiwi, arándano o jamaica, o bien una michelada. Estos dos son de los favoritos de la casa, pero existen otras opciones: como el pisco sour o un cóctel de mezcal, también hay agua fresca de jamaica, al muy estilo mexicano.

Opción vegana: taco de coliflor en tempura

“Cuando uno entra a Panfinos y lee la carta, se le explica el proceso, le enseñamos con cariño el molino y la máquina, para que vea el esfuerzo que hay detrás de lo que se están comiendo, donde hay nutrición por el nixtamal e ingredientes y sabor. A veces luego nos compran tortillas después de cenar. Queremos que se valore lo que se está comiendo y lo que es la gastronomía mexicana”, dice la orgullosa fundadora.

Panfinos es un claro ejemplo de la capacidad viajera que tiene la tortilla mexicana de maíz nixtamalizado y su capacidad enorme para sumarse con otros ingredientes locales para seguir manteniendo su lugar de honor en la gastronomía mundial.

Panfinos

Calle San Francisco 9, Bilbao, País Vasco, España

Horario: Jue-Dom, 8pm - 12am

https://panfinos.com/

Para mayor información consulta el Directorio de Fundación Tortilla

https://fundaciontortilla.org/directoriodelmaiz

Tacos de cochinita, pescado y de zetas

Fotografías: Panfinos

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