"CAL TACOS": LA NOSTALGIA DE LA COMIDA MEXICANA EN BARCELONA

Escrito por: Paulina Ocampo
23/09/2022

Denisse y Ulises Ávila llevan platillos mexicanos y experiencias culinarias a domicilio en Barcelona, España.



Paquetes de tortillas frescas, tacos al pastor, de cochinita pibil, de suadero, de birria, de pescado; guacamole, tetelas, frijoles refritos son parte de la variedad de comida mexicana que da una mirada desde las calles de Barcelona hasta las de México a través del proyecto Cal Tacos. Pero ante todo tiene como enfoque las tortillas.

Para Denisse y Ulises Ávila son piezas fundamentales en su identidad mexicana. Hechas a mano y nixtamalizadas se aseguran que los tacos que salen de su negocio tengan sabores que se sienten personales.

“La tortilla era algo que extrañábamos mucho desde que llegamos acá, porque las tortillas fáciles de encontrar son empaquetadas y no tienen nada que ver con lo que hay en México”, resalta Ulises.

Con un concepto de hazlo tú mismo, los ingredientes llegan separados con una guía para calentar las tortillas y armar los tacos. Porque como bien dice Denisse: “Si un taco te llega hecho no te va a llegar un buen taco”.



Fotografía: CAL Tacos

Por otro lado, tienen experiencias, donde en la comodidad de tu hogar preparan la comida y disfrutas de recetas recién hechas, al momento.

“En México es un ambiente muy común que el taquero esté preparando los tacos enfrente de ti y queríamos recrear

esa sensación", describe Ulises.

Algo que ambos destacan de sus platillos es el factor de la nostalgia. Denisse nació en Villa del Carbón, Estado de México, y Ulises en Morelia, **Michoacán**, y ambos se conocieron trabajando en la Ciudad de México. Al llegar a Barcelona, después de varios años de laborar en restaurantes, servicios de banquetes y hoteles decidieron finalmente inaugurar un proyecto propio.

"Teníamos muy claro que queríamos dar a conocer la cocina mexicana como nosotros la veíamos, vivíamos, añorábamos y extrañábamos", suma Denisse.



Fotografía: CAL Tacos

La capital de Cataluña es una ciudad cosmopolita y multicultural donde se encuentra todo tipo de cocinas provenientes de muchos rincones del planeta: locales de comida catalana, gastronomía francesa muy sofisticada, restaurantes japoneses, y ahora tiene unos auténticos tacos mexicanos.

Como ellos resaltan: "estando lejos de México, lo más cerca son los tacos". Por ello decidieron iniciar este proyecto en 2020, a la mitad de la pandemia.

"Teníamos esa ilusión de generar algo propio y la pandemia lo aceleró todo. 'Cal Tacos' surgió primero haciendo **tortillas de maíz** y lo abrimos como una página en Facebook.

"La nostalgia siempre está presente", suma Denisse, quien recuerda a su familia en el **Estado de México** sembrando, cosechando y procesando maíz en los molinos para que luego su abuela hiciera el nixtamal y así elaborar las tortillas que comerían ese día. La tortilla es parte de su cultura, de su historia y de su identidad.

De acuerdo con datos de la PROFECO casi el 99% de los mexicanos comen tortillas todos los días, exteriorizando la forma en que ésta no sólo representa una fuente de alimento sino también una forma de vida e identidad.

"Nadie elige donde nace, nosotros nacimos en México y la nixtamalización es parte de nuestra identidad cultural". Un proceso que Ulises considera muy especial y reside en la forma en que la cal y el agua hirviendo promueven reacciones químicas que modifican la naturaleza del maíz, otorgándole nutrientes y haciéndolo más digerible.



Fotografía: CAL Tacos

“Algo que extrañábamos eran los tacos. Yo no tenía ninguna receta, pero tenía el recuerdo de estar en la Ciudad de México saliendo de la fiesta yendo por tacos. Nos queríamos acercar lo más posible a esa memoria de los tacos de suadero, al pastor…

“De repente estoy cocinando y me recuerda a algo de México. A nosotros nos gusta que cuando un mexicano acaba de llegar a Barcelona pruebe nuestros tacos, porque tiene fresco ese sabor”.

No por nada la gastronomía mexicana es parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO -desde 2010-. “Yo considero que la cocina es uno de los pilares de la identidad. Hay muchos factores que forman a un pueblo o a un país. En este caso la cocina es algo que no se enseña a valorar. Los catalanes están orgullosos de ser quien son, hablan su lengua y la defienden. En México parecería que es al revés.

“A veces por la cercanía de los mexicanos a la tortilla no se aprecia el verdadero valor de ella. Quizá sea cierto que nadie es profeta en su propia tierra, incluso para las tortillas”, añade Ulises.

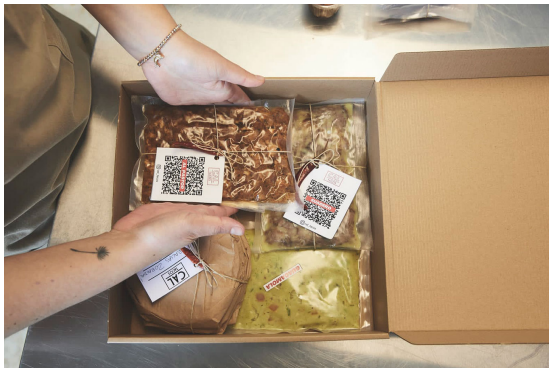


Fotografía: CAL Tacos

A pesar de que el maíz llegó a España desde hace más de 500 años, su empleo en la cocina no es tan basto como en las cocinas mexicanas y de América, . “No sé por qué se exportó el maíz pero no el conocimiento de sus formas de transformación. Ese conocimiento debería transmitirse y compartirse y ese es uno de nuestros objetivos”.

Cal Tacos se ha ido conociendo de “boca en boca” o como dicen en España “de boca oreja”, y como cuenta Denisse ya tienen clientes catalanes y de otras partes del mundo que reconocen tortillas que “sí saben a maíz”.

A dos años de su inicio, Cal Tacos continúa haciendo experiencias, pop-ups y entregas a domicilio. Para seguir sus esfuerzos por difundir y mantener la cultura del maíz en México puedes consultar todos sus **datos de contacto aquí**.



Fotografía: CAL Tacos

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