



El Imperio del TACO

De Comida Callejera a Fenómeno Multimillonario Global



La bandera Enrollada de América Latina



El taco es algo más que una tortilla doblada; es la historia de un continente envuelta en maíz. Nacido en el corazón de México, este humilde manjar ha trascendido fronteras, convirtiéndose en el plato estrella que unifica la diversidad gastronómica de América Latina. Se adaptó, se transformó y, en este proceso, se ha convertido en una parte intrínseca de la identidad cultural de muchos países que nunca fueron su hogar original.

Maíz, el Lenguaje Común

El poder del taco reside en su base: la tortilla de maíz molido o nixtamalizado. En casi toda América Latina, el maíz es más que un ingrediente; es el eje de la tradición prehispánica, un legado que compartimos desde el Río Bravo hasta la Patagonia.



Cuando el taco llegó a otros países, no se encontró con extraños, sino con primos. Esta base común fue la puerta de entrada para que el plato se instalara en el alma culinaria de cada nación. El taco es la forma más pura de la cocina callejera, un bocado rápido, nutritivo y democrático que se come con las manos, sin pretensiones.



El **11%** de todos los restaurantes en EE.UU. sirven comida mexicana.
The Economist

En México, se estima que una persona consume en promedio 60 kilogramos de tortilla al año. El taco es la manifestación diaria de esta tradición milenaria.



El Taco... de Pastor a Pabellón



La magia cultural del taco se manifiesta en su capacidad de mutar y absorber el sabor local. Cuando el taco viajó, se desprendió de su rigidez mexicana para abrazar los ingredientes autóctonos de cada destino:





El Efecto Global que va del Food Truck al Fine Dinning

La expansión del taco fuera de México no solo se ha dado a través de la migración, sino también a través del reconocimiento cultural. En Estados Unidos, el taco pasó de ser un alimento étnico a una tendencia gastronómica de primer nivel (**el famoso Taco Tuesday**).

·En Europa, EE. UU y Australia., el taco al pastor ha servido como vehículo para introducir la complejidad de los chiles mexicanos (guajillo, ancho) y la tradición de la nixtamalización. Los food trucks en Los Ángeles, las taquerías de lujo en Madrid, desde Kensington en Australia junto a sus famosos chef en Melbourne, son prueba de que el taco ha conquistado además enamorado todos los estratos sociales y nacionalidades

El **85%** de los condados
tienen restaurantes Mexicanos.
Diario NY



El **12%** de los restaurantes
Méxicanos están especializados
en TACOS.

Reparto Hispano

