vinetur

Roberto Alcocer pone el taco en el centro de un omakase sobre la memoria mexicana

El menú de seis pases usa tacos, garnachas y antojitos para recorrer regiones, ingredientes e historias del país

jueves 19 de noviembre de 2026



El chef Roberto Alcocer presentará este viernes, 20 de noviembre, en Valle un omakase de seis tiempos centrado en tacos, garnachas y antojitos mexicanos. La propuesta toma como punto de partida la Revolución Mexicana para recorrer regiones, ingredientes, recuerdos y formas de entender la cocina del país a través de una de sus preparaciones más reconocibles.

El menú contará con seis pases y la participación de chefs invitados. Alcocer plantea la experiencia como un recorrido por distintas etapas de la identidad culinaria mexicana, con platos que remitirán a una región, un ingrediente, una memoria o un episodio de la historia nacional. La idea, en palabras del cocinero, es unir las raíces de la cocina popular con la manera en que esas recetas han cambiado con el tiempo sin desaparecer de la mesa mexicana.

La propuesta se apoya en una lectura histórica de la Revolución Mexicana que va más allá de la política. Alcocer parte de que aquel proceso también alteró la relación con la tierra, la agricultura, las migraciones y la vida familiar, y que todos esos cambios dejaron huella en la forma de comer. En esa línea, sitúa al taco como una pieza central para leer una parte de la memoria colectiva del país.

“La Revolución Mexicana también representó una transformación social: rompió barreras y cuestionó las diferencias entre clases. La cocina es parte de esa historia, porque la comida nos reúne y nos iguala alrededor de una mesa. El taco es quizá uno de los ejemplos más claros de esa democratización: es parte de la identidad de todos los mexicanos, sin importar su origen o condición social”, afirma el chef.

El formato elegido también tiene su peso en la propuesta. El omakase, habitual en la cocina japonesa, se basa en un menú guiado por el cocinero, que decide el orden y el sentido de los pases. En este caso, Alcocer traslada esa idea a un repertorio plenamente mexicano y la pone al servicio de un relato construido con tacos, garnachas y antojitos.

El cocinero subraya que su intención no pasa por convertir el taco en otra cosa. Su planteamiento, explica, consiste en reconocer el valor de esa cocina desde el respeto a sus orígenes, a la técnica y a la calidad del producto. Por eso sitúa en el centro elaboraciones asociadas tanto a la calle y al mercado como al ámbito familiar y

regional, y las lleva a una experiencia de alta cocina sin romper con su identidad.

Para Alcocer, ahí reside uno de los ejes del menú: acercar dos espacios que muchas veces se presentan como separados. El chef sostiene que el taco puede ocupar una mesa de alta cocina sin perder su esencia, siempre que se mantengan el respeto por los ingredientes, las técnicas y la historia que acompaña a cada receta. Esa mirada evita la idea de “elevar” una preparación popular y apuesta, en cambio, por poner en valor lo que ya representa dentro de la gastronomía mexicana.

La versatilidad del taco es uno de los argumentos centrales de esa lectura. Alcocer recuerda que se trata de una preparación que ha pasado por entornos campesinos, urbanos, familiares y regionales, y que ha mantenido su lugar en todos ellos. Esa capacidad de adaptación, sin dejar de ser reconocible, es la que permite usarlo como hilo conductor de un menú con vocación narrativa.

En el recorrido que propone el chef, cada pase servirá para hablar no solo de cocina, sino también de territorio, identidad y memoria. La experiencia, sostiene, busca recordar que detrás de cada tortilla y de cada preparación hay una historia vinculada al patrimonio gastronómico mexicano. En esa lectura, el taco no aparece como un simple soporte, sino como una forma de contar el país desde sus ingredientes y desde las maneras en que distintas comunidades los han hecho propios.