El sabor de México llega a Elda a través de la Taquería Mexicana Mixsi

25/05/2022

Nadia Rizzo está al frente de este negocio.

Taqueria Mexicana Mixsi nació a raíz de que hace unos diez años, Nadia Rizzo, su dueña, se trasladó de México a España para residir y establecer su familia.

Ella cuenta con una dilatada experiencia en el restaurante familiar ubicado en Veracruz, del estado mexicano de Veracruz. Se ha asociado con su esposo, Francisco, un verdadero apasionado de la cocina, para técnicas culinarias originales e ingredientes especiales.

Una vez al mes actúan mariachis en directo.

Por aquel entonces y ante las dificultades de encontrar verdaderos restaurantes que cocinasen con la "sazón de México", no vieron más opción que cocinar ellos mismos esa rica comida mexicana. Desde aquel entonces, Nadia (mexicana) y Francisco (español) llevan a su mesa la auténtica comida mexicana.

Después de 30 años de ejercicio profesional por parte de Francisco, había llegado la hora de cumplir un sueño de dar a conocer la comida mexicana, declarada patrimonio cultural e inmaterial de la Humanidad por acuerdo de la Unesco en el año 2010, a todas aquellas personas que quisieran conocerla y degustarla. Así, comenzó un proyecto que se vio truncado por la pandemia pero pronto abrió la Taquería Mexicana Mixsi, que es mucho más que una taquería.

Mixsi ofrece a sus clientes elaboraciones cuidadas al detalle.

La comida mexicana, como las paellas o cualquier otra reconocida internacionalmente pueden elaborarse bien o mal, pero solo a la auténtica y genuina comida elaborada con la "sazón de México" puede llamarse mexicana. Es cierto que uno de los «Diez mandamientos del taco» es que al taco le "cabe todo", eso es cierto, pero no cualquier cosa, sino solamente lo que se elabora conforme a las tradiciones culinarias de México, muchas de ellas ancestrales, con profundas raíces Mayas. De la misma forma, que la paella valenciana o alicantina es única y genuina, aunque con matices según tradiciones, no a cualquier tortilla de maíz que lleve un ingrediente encima se le puede ni debe llamar "taco".

Lo que Taquería Mexicana Mixsi ofrece a sus clientes son elaboraciones cuidadas al detalle, la inmensa mayoría de ellas cocinadas tras largos procesos de adobos y marinados, con la mayoría de ingredientes importados de México para conseguir trasladar a sus clientes el auténtico sabor, con sazón de México. Pero Taquería Mexicana Mixsi no ofrece solo lo que en México llaman botanas y antojitos, en cuya categoría entran «los tacos», sino platos igualmente elaborados pero de sabores más complejos, como las enmoladas con mole rojo o negro, propios del Estado de Oxaca y Puebla, y para cuya elaboración emplean, según el caso, 36 o más ingredientes.

Ofrece a sus clientes son elaboraciones cuidadas al detalle.

Además, su intención es ir incorporando de forma progresiva platos más desconocidos por sus clientes y potenciales clientes, pero igualmente sabrosos y ricos. Respecto de los tacos, unos tradicionales de alguno de los estados de México, y otros tradicionales en todos los Estados de México, hasta el momento han destacado los de "Pastor" o "Carnitas", los de "Camarón Mixsi" pero asimismo, otros como los "Tacos dorados" también conocidos por "flautas", tostadas de cochinita pibil, propia de la gastronomía de Yucatán, quesadillas, burritos, chimichangas y tantos otros platos, que a lo largo de los meses esperamos hayan sido para deleite de nuestros comensales.

Este negocio ha sido muy bien acogido.

Esta empresa está plantando sus propios chiles que dentro de unos meses cosecharán, y cuentan con las bebidas, muchas 100% mexicanas, cócteles típicos de México y música, de hecho al menos una vez al mes actúan mariachis en vivo, para que aquellos clientes que han tenido el placer de conocer México vuelvan a sentir esa experiencia y aquellos que no han tenido el gusto de conocerlo, sientan el deseo de hacerlo.

Se encuentra en Pablo Iglesias, 47-49, de Elda. Su teléfono es el 697 752 582.

Se encuentra en Pablo Iglesias, 47-49, de Elda.