



Addio Tex-Mex industriale, da Annita Taqueria i sapori risuonano con la tradizione dei bolliti e dei brasati sabaudi

12 Maggio 2026 

TORINO – Per decenni, la percezione della cucina messicana in Italia è stata filtrata attraverso la lente deformante del Tex-Mex.

Un insieme di nachos industriali, formaggio fuso e chili con carne, spesso privo della profondità aromatica che caratterizza la vera tradizione centroamericana.



Tuttavia, negli ultimi anni si è assistito a una rivoluzione culturale. La cucina messicana, quella autentica, è finalmente approdata nelle grandi città italiane – con Torino in prima linea – nella sua veste più *artesanal*.

A Torino, città storicamente legata ai sapori robusti e ai rituali del gusto, questo inserimento è avvenuto con una naturalezza sorprendente. I torinesi hanno scoperto che il Messico non è solo piccantezza, ma una complessa stratificazione di maíz, chiles, marinature acide e cotture lente che risuonano curiosamente con la pazienza dei bolliti o dei brasati sabaudi.

In questo panorama di crescente consapevolezza gastronomica, Annita Taqueria si è distinta come un'ambasciata di sapori sinceri.

Situata a pochi passi dalla stazione di Porta Susa, Annita Taqueria è un progetto che punta tutto sulla trasparenza degli ingredienti e sulla manualità. **Annalisa Preianò** – ovvero Annita – e **Stefano Tabasso**, compagni in Annita e nella vita.

“Arriviamo da professioni diverse”, raccontano a *Virtù Quotidiane*. “Annalisa dal marketing, Stefano dal design. Abbiamo deciso di cambiare vita e dedicarci a un sogno che portavamo avanti da una decina di anni”.

“Siamo nati come ghost restaurant, ma già con l’obiettivo di aprire il vero Annita che abbiamo oggi. L’avventura in ghost kitchen è stata necessaria per testare due cose: noi, innanzitutto, arrivando da mondi diversi dalla ristorazione, e il pubblico torinese, nei confronti di un prodotto che non c’era o comunque non fatto in versione originale. Appena avute entrambe le risposte, ci siamo lanciati”.



Il nome del locale deriva dal soprannome che in Messico fu dato ad Annalisa. “Essendo sua l’idea iniziale e lei ad accogliere quando si arriva, abbiamo deciso di chiamarlo così. E poi ci piaceva l’idea che si percepisse che Annita è un brand fatto di persone, vere e presenti”.

Ciò che differenzia Annita dalla massa è l’approccio laboratoriale. Ogni mattina, il team prepara da zero le basi fondamentali della cucina messicana. Le salse, dalla classica Taquera a base di pomodoro, cipolla e coriandolo, alla più audace salsa verde con tomatillo e jalapeño. “Ogni mattina prepariamo tutto fresco per la giornata. Solo alcuni prodotti li realizziamo in quantità maggiore per la settimana e li abbattiamo, cosicché quando li friggiamo per servirli sono come appena fatti”.



“A livello di soddisfazione però non c’è paragone: il nostro, è un cliente che percepisce la differenza. E quando i clienti messicani ci dicono che si sentono a casa, ci scende anche una lacrimuccia”.

Il menù di Annita è un compendio geografico del Messico. Non si limita a un’unica regione, ma propone specialità che spaziano dalle coste dello Yucatán fino ai deserti del nord. Non mancano i grandi classici dello street food eseguiti con rigore come tacos e quesadillas, con opzioni come il pollo al carbon o il filete asado.

Annalisa e Stefano tengono molto alla cultura gastronomica messicana. “Partiamo da un presupposto che nel nostro menu la Cochinita Pibil è solo Cochinita. Dato il rispetto che nutriamo per questa terra e per questo cibo (motivo che ci ha spinto a fare qualcosa di diverso rispetto ai nostri concorrenti), non sarebbe giusto fregiarsi del termine Pibil”.



“Il *pib* è un forno realizzato in una fossa nel terreno e noi questo, in Corso Bolzano, non possiamo proprio farlo. Ne replichiamo in maniera più fedele possibile i sapori e la consistenza utilizzando normale attrezzatura di cucina, e il risultato a noi soddisfa parecchio”.

Le Pescadillas, ma anche il Gobernador e il Pescado Frito, sono altre delle portae che il pubblico sta scoprendo con piacere. “Una volta provati, è difficile tornare indietro. Fortunatamente il cliente Annita possiede una mentalità aperta alle novità e al provare cose nuove, per cui spesso ci basta consigliarlo”.



“Abbiamo realizzato il nostro locale in modo da poter rispondere esattamente a questi due momenti così diversi. A pranzo siamo luminosi, freschi, ma soprattutto veloci. Chi lavora in ufficio non ha tempo di attendere, ma vogliamo comunque fargli godere quella mezz’ora di stacco con delle vibes vacanziera e rilassate. La sera ci trasformiamo e diventiamo più intimi, con la giusta illuminazione e quell’atmosfera da Stasera ti porto in posticino, ma senza pretese”.



Annita Taqueria viaggerà ancora. “Abbiamo in serbo una serie di proposte che introdurremo nel tempo. Fare il taco al Pastor nel modo giusto, ad esempio, è un qualcosa che richiede tempi e spazi non indifferenti, ma lo abbiamo lì pronto. Vorremmo introdurre nuove salse piccanti fatte in casa e proporre nuovi piatti di pesce, con tutto ciò che concerne la cevicheria. Ma continuiamo a mantenere la qualità al primo posto, per cui tempo al tempo”.

Annita Taqueria è riuscita a scardinare il mito della cucina messicana come fast food pesante. Al contrario, si propone come un’esperienza fresca, vibrante e, soprattutto, digeribile. In un 2026 dove il consumatore torinese è sempre più attento alla provenienza della materia prima e all’originalità delle ricette, Annita si conferma una sosta obbligatoria per chiunque voglia scoprire la vera anima del Messico senza lasciare i portici della città.