

# Chef venezolana enseña a hacer arepas a Angelina Jolie

Angelina Jolie se sumergió en el sabor y la tradición de Venezuela en una clase especial de cocina criolla desde la comodidad de su Atelier Jolie, el centro artístico y multicultural que fundó en Nueva York a finales de 2023, de acuerdo con lo publicado por La Nación.

El encuentro tuvo lugar en colaboración con la organización Eat Offbeat, que promueve el trabajo de chefs inmigrantes y refugiados, y aunque se trató de una actividad privada, las imágenes no tardaron en hacerse virales. En ellas se ve a la protagonista de Maléfica concentrada mientras da forma a las arepas.

Braganti no solo le enseñó a prepararlas, sino que también compartió con Jolie y el resto de los asistentes la historia y la carga emocional que este platillo tiene para los venezolanos dentro y fuera del país. La actriz quedó cautivada por el sabor, y más aún por el simbolismo detrás de cada bocado.

Lebjulet Braganti tiene una historia tan intensa como poco convencional. Fue ingeniera metalúrgica y profesora universitaria en Caracas, hasta que su búsqueda interior la llevó a explorar caminos espirituales y finalmente a descubrir su verdadera pasión en la cocina.

Hoy se define como terapeuta holística, maestra de reiki, practicante del Feng Shui y chef de alma. Su filosofía, que fusiona lo espiritual con lo gastronómico, ha conquistado paladares y corazones en Nueva York, donde lleva años representando con orgullo la cocina venezolana.



Para Angelina Jolie, cada experiencia en su atelier representa una forma de promover el entendimiento cultural; para Braganti, fue la oportunidad soñada de llevar la arepa a una de las vitrinas más visibles de la ciudad.

“Fue un momento mágico”, confesó la chef, que hoy celebra no solo haber enseñado a una superestrella a preparar arepas, sino haber sembrado en ella una semilla de Venezuela que, con suerte, seguirá creciendo.

Con información de Revista Ronda