

Emprendedores gastronómicos venezolanos, ¿Cómo hacen frente a la crisis?

Fijarse en “lo negativo” y quedarse de brazos cruzados no es una alternativa para un gran grupo de venezolanos que decidió quedarse en el país con la convicción de que, algún día, podrán ver una Venezuela “normal”.

En redes sociales es evidente que, en todo el país, para sobrevivir durante la pandemia, han surgido iniciativas, mayormente orientadas a la venta de comida: muchas han sido un éxito, otras se quedaron en el camino.

Andreina Stumpo se define como emprendedora gastronómica. Estuvo un tiempo en Panamá, pero, por diversas razones, poco antes de la pandemia decidió regresar a Barquisimeto, estado Lara a unos 400 kilómetros al oeste de Caracas, una de las zonas del país más golpeadas por la crisis de los servicios básicos.

Ni la hiperinflación o las constantes fallas en el servicio de agua, luz y gas domestico la desmotivaron, al contrario, decidió expandir un proyecto que surgió en Panamá, subiendo en @inacocina, su cuenta en Instagram, fotos y recetas de sus mejores platos.

“No venía con la idea de vender, pero me empezaron a pedir. Ahí decidí armar un menú y ofrecerlo. Cuando empecé a hacer sándwiches de pernil fue una locura, todos me los pedían. Arranqué en diciembre de 2019 y no he parado”, relata la emprendedora que forma parte de una familia conocida por “cocinar muy bien”.

Andreina cuenta que no tuvo a quién preguntar para impulsar su proyecto y fue en ese instante cuando comenzó a “apoyar a otros” que, como ella, empezaron a “hacer lo que mejor saben” en sus cocinas, en un momento en el que todo lucía paralizado.

“Empezaron a traerme productos para probarlos y darles el visto bueno. Una vez, un muchacho muy humilde que me sigue en Instagram vino de muy lejos en bicicleta a traerme unos tequeños para que los probara. Eran muy buenos y le di ideas para mejorar la presentación lo más posible”, relata.

El resultado de la cantidad de productos de calidad que probó fue “El patio de Ina”, una iniciativa que empezó a reunir, en el

patio de su casa, a varios emprendedores. La entrada es gratuita y quienes asisten sólo pagan por lo que consumen.

“Lo vi como una degustación para que la gente viniera y probara el producto, pero como eran tan buenos les dije que trajeran para vender. Fueron dos días y la gente se fue fascinada. Los emprendedores compartieron ideas, probaron, fue genial. Hay espacio para todos, no hay competencia”, contó a VOA.

Los eventos empezaron a celebrarse en lugares más amplios, siempre al aire libre, con buena música, buena comida y entusiasmo. Muchos emprendedores se han ido sumando y la evolución ha sido evidente.

“Hay marcas que ya están en supermercados, bodegones, tienen más productos y son de primera. Aquí han surgido demasiado. Hay gente muy preparada, hay escuelas culinarias buenísimas, van muchachos a los que se les hace muy costosa una universidad. La gente está fascinada con el delivery, eso no se veía”, afirma.

Barquisimeto fue una de las ciudades que, durante varias semanas, el año pasado estuvo sometida a severas medidas para hacer frente al COVID-19. El tránsito de personas y vehículos quedó restringido a partir de las 3 de la tarde, y ahora, poder asistir a este tipo de eventos, se traduce en un “alivio” para quienes tienen posibilidad de costearlos.

“Me dicen que es maravilloso poder salir de la casa y cambiar el ambiente, comerse algo rico a precios razonables, oír las historias maravillosas de cada uno de los emprendedores en donde se han involucrado familias completas”, explica.

Andreina, que también dicta cursos de cocina, considera que “la gente quiere que el país cambie, mejore, que la gente venda y que haya oferta”. Para ella, es un gran esfuerzo el que muchos hacen para no hundirse en la crisis y para eso, “nos apoyamos, nos damos ánimo y seguimos”.

Una plataforma para conectarse

Grace Mihalopoulos es chef pastelera. Hace casi un año creó Gracelab, un establecimiento en donde dicta clases de pastelería y, bajo pedido, elabora diversos postres, especialmente a base de masas laminadas como croissants.

Participar en “El patio de Ina” fue una “experiencia diferente” que le permitió conocer a otros emprendedores y ganar más clientes.

“Conocí a Andreina por un amigo de la ruta de la cocina. En varios de sus talleres usa mis croissants y gracias a ella más personas han llegado a mí. La primera vez que participé vendí todo. Voy a participar en el próximo, con un stand más grande”, sostiene.

Para Grace, Venezuela es un país en el que hay que tratar de “no enfocarse en lo malo”, a pesar de que las circunstancias pueden llegar a generar suspiros de agotamiento.

“Siempre hay que ser constante. Por experiencia propia, no es fácil. Hay días en los que siento que el mundo se me viene encima, pero hay otros en los que se siente muy bien, a pesar de las adversidades, del factor país, sí se puede. Hay que tener paciencia”, dice.

“He estado en otras partes del mundo y siempre regreso, no sé si soy una de las pocas, pero no me iría, aquí se pueden lograr muchas cosas”, agrega Grace, quien espera abrir una parte del local para tener sus productos disponibles de forma permanente.

De acuerdo a la ***Encuesta de Condiciones de Vida (Encovi)***, el 49,4% de la población en Venezuela es trabajador por cuenta propia y sólo un 2,8% de la población “ocupada” se encuentra bajo la categoría de emprendedor o empleador.

Recientemente, en conversación con **VOA**, el economista Luis Vicente León expuso que en el país hay segmentos “muy empobrecidos”, pero acotó que, a pesar de la “distorsión brutal”, muchos siguen buscando alternativas para “sobrevivir y adaptarse a la nueva realidad”.

De acuerdo al economista un 13% de la población se ubica en los estratos A, B, C. “Son 3 millones y medio de venezolanos”, puntualizó semanas atrás.

Por Carolina Alcalde / vozdeamerica.com