

La arepa venezolana conquista Asia y Europa

De Caracas a Tokio, pasando por Nueva York, París y Hong Kong, en puestos callejeros y restaurantes gourmet... La arepa, un plato a base de maíz, «conquista el mundo» impulsada por el éxodo de venezolanos que escapan de la crisis y el creciente mercado «gluten free».

Se prepara mezclando harina de maíz precocida, sal y agua. Luego se le da forma circular con las manos y se cuece durante pocos minutos en una plancha o sartén.

Los rellenos que pueden acompañarla son una invitación a la creatividad. Desde las sobras en la nevera hasta preparaciones más elaboradas como la «reina pepiada», la favorita de muchos venezolanos, con pollo, aguacate y mayonesa.

«Muchos me preguntan: ¿Cómo ves la arepa en el mundo? Y la veo conquistándolo», afirma el crítico gastronómico venezolano Ricardo Estrada Cuevas, autor del libro «Arepólogo: pan nuestro de cada día».

«Donde hay un venezolano, hay una arepa», asegura.

«La comen todos los días, todas las noches», dice Patrick Ribas, traductor del libro. «Puedes ponerle muchas cosas ricas, cuando quieras (...) pero también puedes comerla sin nada cuando no tienes mucho dinero».

Más de 7 millones de venezolanos -de una población estimada en 30- abandonaron el país por una crisis que comenzó en 2014 y que contrajo el 80% de la economía. Y se han llevado la arepa en sus maletas.

Un pequeño viaje al Caribe

La abogada Marlyn Quiroga, de 47 años, emigró hace cinco años a Nueva York, donde empezó «haciendo de todo, como todos los emigrantes que llegan», pero ahora se dedica a la cocina. Ofrece el servicio de catering «Arepa La Newyorquina», cuando antes «no sabía ni freír un huevo».

Comenzó «tocando puerta por puerta en Queens: en salones de belleza, consultorios médicos, oficinas (...) daba muestras para que probaran. Si los árabes empezaban así en Venezuela, vendiendo sus productos puerta por puerta, ¿por qué no lo vamos a hacer nosotros aquí?», reflexiona.

Asegura que en las fiestas de Nueva York prefieren las arepas frente al pan, pues son «gluten free».

En París, Jean-François Lamaison ve la arepa como «un cambio frente a las hamburguesas que se encuentran en todas partes». Este hombre de 63 años es el diseñador digital del restaurante «Ajidulce – Le goût du Venezuela» que promueve con un cartel la «Arepa Power».

«Tiene el mérito de ser una tortita de maíz con cosas muy buenas (...) Me gusta la diversidad de sabores», dice.

El dueño del restaurante, Luis Fernando Machado, un ingeniero petrolero venezolano originario de Punto Fijo (en el noroeste de Venezuela), dice que ofrecen «cosas caseras con productos frescos».

«Da gusto», agrega haciendo énfasis en que se abastece con víveres exóticos (colombianos, africanos, antillanos) en París.

Salió de Venezuela en 2011, cuando abandonó su trabajo en el sector petrolero, y en 2014 lanzó un «food truck» de gastronomía venezolana. Ayudado por el éxito, ahora también tiene un pequeño restaurante en el distrito 9 de París que emplea a una decena de personas.

«Los parisinos son buenos clientes, les gusta descubrir comida exótica y esto es como dar un pequeño viaje al Caribe, a Venezuela», explica Machado, cuya cocina está abierta para que «los clientes puedan ver la preparación».

Pasión y amor

También afirma beneficiarse del creciente deseo de productos sin gluten. «A los clientes les interesa tener una comida completa sin gluten. Vienen muchos turistas (...) porque estamos bien referenciados entre los restaurantes sin gluten».

Que la arepa sea un alimento libre de gluten ha sido un beneficio para Raúl Márquez, un venezolano de 42 años que, junto a su esposa Miho, logra atraer a los consumidores en Tokio destacando esa característica: «Comida callejera saludable y sin gluten», se lee en un aviso de su camión de comida.

Márquez se formó como abogado y se fue de su país para aprender a hacer snowboard en Canadá. También fue instructor de surf de invierno en Hakuba, en Japón, pero ahora el camión de comida ocupa la mayor parte de su tiempo. Los japoneses acuden a comer este plato exótico.

«Venezuela ha pasado por un momento difícil (...) hay una emigración fuerte. Traemos con nosotros parte de lo que nos pertenece. Las arepas son parte de eso. Para mí, una arepa es mi madre. Es comer en la mañana antes de ir a la escuela (...) eso es lo que le pongo hoy cuando vendo arepas: esta pasión, este amor que viene de casa», dice.

En Caracas, Lisbeth Márquez tiene un puesto callejero donde prepara 1.300 raciones a diario. Además, su alimento antes de ir a trabajar es... una potente arepa con pabellón: frijoles negros, carne de res mechada (deshebrada o deshilachada), un huevo, QUESO rallado y mantequilla derretida sobre la tortilla humeante.

«Es una comida criolla, la podemos acompañar con tantos contornos. No me canso de comer arepas. Lo mejor es la arepita de la casa», señala.

AFP