

¡Talento criollo! Pareja venezolana ganó el premio a la mejor paella de España

Humildad venezolana. Ese es uno de los ingredientes claves que Gabriel Camacho agrega a cada una de sus preparaciones. Eso es indudable. Junto a su esposa han logrado destacarse como una pareja de venezolanos que trabaja a diario por sus sueños y en los ganadores del premio a la mejor paella de España.

Él responde a cada respuesta con la naturalidad de cualquier caraqueño que se consigue a un amigo en una esquina. Está feliz y le sobran razones. Ese diploma que cuelga en una de las paredes de su restaurante en Madrid es el fruto de años de estudios, esfuerzo y sacrificios.

Se trata del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, la competencia gastronómica más antigua de España que era una meta de Camacho desde antes de migrar. “Yo Estaba detrás de este concurso desde hace 15 o 16 años, yo les escribía desde Venezuela, mandaba correos, decía que quería participar y me decían que era para gente de la comunidad valenciana, para gente de España”.

Pero no desistió. En 2013 participó con su esposa, Roselba Ramírez, en una competencia en Querétaro, México, con lo que el denomina “una fusión un poco loca”. Se llevaron ingredientes de Venezuela y quedaron campeones entre 48 arroceros. En 2016 volvieron al mismo concurso con otro tipo de paella venezolana y conquistaron el segundo lugar.

Persiguiendo el sueño de la paella

Tres años después decidieron irse a España con un objetivo claro: tener su propio restaurante. Al principio trabajaron cada uno en locales diferentes en los que aprendieron mucho. Y tras ocho meses de conocer la dinámica administrativa y los términos que se manejan en ese país en la cocina, implementos, maquinarias e ingredientes, instalaron su negocio.

Pero el sueño de Camacho de participar en Sueca no cesó. “Apenas llegué, empecé a mandar mensajes porque quería estar en el concurso”. Y fue para la edición de 2020 que lo aceptaron, sin embargo, fue suspendida por la pandemia de la COVID-19.

Fue entonces el domingo 12 de septiembre que llegó a la meta. Y no solo participó, sino que ganó el premio de mejor paella de

España luego de prepararse por mucho tiempo. Él se encargó de comprar la paellera del mismo tamaño que le darían en la competencia, un paellero a leña similar al que le entregaron y preparó tres veces la receta antes del concurso.

Un día antes de la actividad participó en una master class y no quedó muy contento con el resultado. “Debo confesar que no quedó que hubiese querido, no fue de las mejores”, pero la importante, la que fue evaluada por los jueces del concurso más antiguo en el área, fue perfecta.

Todos los participantes tenían la misma cantidad de ingredientes, lo mismos implementos y debían hacer la receta original de la paella valenciana, “que es muy diferente a la que conocemos en Venezuela”.

Venezuela en todo momento

Él se formó en Caracas, en la misma escuela de cocina en la que después fue instructor. Desde muy joven estuvo ligado a la comida española. Trabajó en el Hogar Canario Venezolano donde se hacían paellas grandes y él pelaba las gambas “y así me ganaba mi plato de arroz”.

Ahora en su restaurante en Madrid, se adapta a cada comensal. “Si llega algún venezolano me lo hacen saber y así le pongo a su paella más mariscos, ajoporro, pimentón y otras cosas que nos encantan en mi país. Pero si cocino para un español o un turista le preparo la tradicional de aquí”. En su menú también tienen tequeños, y mini arepas y empanadas.

Mientras está en el fogón le han pasado cosas muy curiosas. “Un día estaba aquí y escuché una voz muy familiar, me asomé y era César Miguel Rondón. También han venido Leonardo padrón y Ana María Simón”.

Para él es muy importante sentirse cerca de los venezolanos. Y son muchos quienes lo visitan. Hay algunos que llegan directo del aeropuerto porque quieren probar su paella, y ahora que ganó el concurso los clientes han aumentado.

En su equipo de trabajo todos son venezolanos. A los migrantes les dice que deben tener paciencia para lograr sus objetivos. “Yo sé que la paciencia es tiempo y el tiempo es dinero, pero hay que trabajar mucho, esa es la clave del éxito. Estas ojeras no son de gratis”, dijo entre risas.

Con información de El Carabobeño