

# Un «food truck» de arepas venezolanas cautiva paladares en Japón

Los migrantes y refugiados venezolanos han llevado consigo su gastronomía a muchos países en los últimos años, en los que han debido dejar su país natal envuelto en una severa crisis que impacta a la mayoría.

Platillos como la tradicional hallaca o los tequeños son muy famosos en España, por ejemplo. Aunque si de popularidad se trata, las arepas son quizás el plato más reconocido en el exterior. Por ello se consiguen en las principales ciudades del mundo: Nueva York, París, Roma, incluso en Tokio, donde gracias al ingenio de un venezolano, la arepa también se hace presente.

Tokyo Arepa es un *food truck* que recorre diariamente las calles de la capital de Japón para ofrecer el plato insignia de la gastronomía tradicional venezolana. El emprendimiento surgió gracias a la fusión de una pareja venezolana-japonesa que se aventuró en medio de la pandemia del covid-19.

## El amor, el ingrediente principal de Tokyo Arepa

Raúl Márquez es caraqueño y tiene 41 años de edad. Su profesión no está relacionada con la cocina. Es abogado, especialista en derecho tributario y corporativo, además de licenciado en Ciencias Fiscales. Contó a través de WhatsApp a **laVoz de América** que decidió emigrar de Venezuela hace 13 años, cuando se marchó a Canadá con la intención de «aprender idiomas y conocer el mundo».

Sin embargo, en Canadá no solo encontró conocimientos, también encontró el amor. Durante el año 2012, cuando cursaba estudios de inglés en el Vancouver English Centre, conoció a Miho, joven japonesa que también estaba en el curso y con la que posteriormente entabló una relación amorosa.

*Un año después de su encuentro, tras pasar unos meses en Venezuela, Márquez decidió mudarse a Japón para aprender el idioma, formalizar su relación con Miho y contraer matrimonio.*

Ya en su nuevo hogar ambos hablaron de las posibilidades de emprender. La idea inicial era un restaurante de comida

venezolana, algo que podría resultar atípico en Japón, pero también exótico. Sin embargo, las restricciones por la pandemia les llevó a tomar otra ruta.

«Un día yo pensando en el escritorio eché para atrás todas las páginas del proyecto inicial, vi que el nombre de Tokio estaba allí como una de mis primeras opciones. Ese día decidí que Tokio, una ciudad que tiene casi la población de toda Venezuela, necesitaba una arepera, porque en todas las capitales del mundo se vende arepa. Entonces yo dije: bueno yo voy a llevar la arepa a Tokio», recuerda Raúl Márquez.



Así fue como nació Tokyo Arepa. Un emprendimiento que tiene como sede un *food truck*, un carro que compraron en una subasta y luego remodelaron. Actualmente recorre la ciudad nipona.

## «Piden reina pepiada como si fuera sushi»

La idea de emprender en Japón con una arepera fue un desafío para la pareja, según reconoce Márquez. «Al principio fue un reto porque presentar un producto en un mercado donde uno piensa que nadie sabe acerca de él, da miedo. Pero al final nos equivocamos. En Japón la gente sabe de Venezuela más de lo que podemos pensar», agrega.

Sin embargo, el «experimento», como lo calificó en su momento Raúl, fue exitoso. Actualmente Tokyo Arepa vende un promedio de 50 arepas diarias. Asegura que al menos el 90 % de sus comensales son japoneses.

Al ser un emprendimiento que nació en medio de la pandemia, las medidas de higiene extra, así como el distanciamiento, han sido pasos esenciales para que su negocio continúe.

*«En Japón no han sido tan radicales. Lo que nos ha permitido trabajar al aire libre, lo cual reduce las posibilidades de contacto y por ende contagios», asegura Raúl.*

La variedad de sabores que ofrece la pareja es quizás otro de los secretos de su éxito. Su menú tiene arepas clásicas pero también ofrecen rellenos fusionados con la comida japonesa. Una muestra de lo que es en esencia su negocio: una fusión entre Raúl y Miho.



Entre las favoritas está la Katarosu, que es una arepa rellena con chuleta de cerdo *premium* canadiense a la parrilla, queso

feta orgánico, tomate, aceite de oliva orgánico, sal y pimienta. Otra de las predilectas es la de barbacoa americana, rellena de *chuckeye* americano *premium* asado a fuego lento, guacamole especial, queso feta orgánico.

*Sin embargo, la arepa más vendida no es ninguna de esas. De acuerdo con Márquez, la ganadora es la Reina Pepiada (relleno de pollo con aguacate y mayonesa).*

«Hasta ahora el *feedback* ha sido muy positivo, ya la gente viene y se lleva su Harina Pan (marca de harina de maíz con la que se elaboran las arepas) y piden Reina Pepiada cómo si fuera sushi», expresa.

Raúl no duda en aconsejar a los miles de venezolanos que, como él, salieron de su país en busca de otras oportunidades en países muy alejados del suyo. «Aprendan el idioma del país donde viven. Los idiomas abren puertas. Hoy en día las puertas del conocimiento están a un *click* desde tu teléfono o tu computadora», dice.

Para Tokyo Arepa Raúl Márquez asegura que tiene muchos planes a futuro. Uno de los más inmediatos es establecer su negocio como una franquicia para que otras personas puedan invertir en su marca y las arepas venezolanas recorran, no solo Tokio, sino todas las ciudades de Japón, su nuevo hogar.

Con información de [Tal Cual](#)