



Eliza Arcaya

Y SU PARAÍSO DE SABORES MANTUANOS

María Inés Ferrero Velásquez.
Fotos: Cortesía

Visionaria como siempre, tras cosechar éxitos en locales muy queridos de Caracas como Atar y posteriormente Catar, el destino y su ímpetu por explorar y traspasar fronteras la lleva a Madrid, donde hoy, rodeada de venezolanos, turistas y un constante universo de visitantes se complace en estar al frente de un restaurante, con el gusto de saber que de alguna manera es una embajadora gastronómica que mantiene vivas las raíces de la cocina de nuestro país.

Eliza Arcaya, es una de esas mujeres que se vale de su esfuerzo para lograr el éxito en lo que quiere. Proyecta una imagen siempre sofisticada con una mirada que no necesita palabras para decir lo que piensa. Ha sabido muy bien cómo conquistar los paladares caraqueños y ahora, en España, al frente de un estupendo lugar, que justo detrás del Museo del Prado, en Madrid, recibe a diario a numerosos visitantes, se trata de (M)urillo Café.

Corría el año 1996 en el Pratt Institute, Nueva York, EE.UU. Creció en El Paraíso y allí se inició su historia culinaria, influenciada en su niñez, con aquellas suculencias de la comida tradicional venezolana, almorzando polvorosa de pollo, timbales, lengua en salsa y la famosa torta de queso de su abuela Arcaya Urrutia. Manjares preparados por Lola, la cocinera de la familia, quien aún hoy a sus 101 años recuerda la receta. Además de su restaurante, tiene una empresa de Catering llamada Eat de Lux, donde con esmero y dedicación logran que la presentación de cada producto sea todo un deleite a la vista.

¿Qué se siente triunfar fuera de tu país?
Ha sido un gran placer saber que lo que he aprendido en Venezuela ha gustado fuera de ella. Sobre todo que las recetas mantuanas, poco conocidas en el exterior gusten tanto. Descubrir un Madrid tan abierto cambió las perspectivas de estar aquí.

Podría decirse que fuiste profeta en tu tierra. ¿En qué momento y por qué decides probar suerte fuera?
De alguna manera sí, todo fue muy casual. La historia comenzó gracias a Federico Vegas, quien por la boda de su hija, me pidió que cocinara para 150 personas. Tal fue el éxito que decidimos

abrir "Atar" en la Cuadra Gastronómica en Caracas. Me lleve parte de mis recuerdos, la biblioteca de mi abuelo Arcaya, que sirvió de estantería para rescatar lo mantuano y hacer de lo exótico lo cotidiano. Un lugar donde resultaban indispensables la torta de queso, guayabitas, polvorosa de pollo, dulce de lechoza, higo, piña y los picantes. Como la pequeña biblioteca no fue suficiente, abrimos "Catar" un café justo al lado.

Pero luego vino el paro que nos dejó sin reparo y a Madrid nos fuimos. Allí, empezamos con empeño nuevos negocios, así nace inicialmente Baby Deli en 1997, junto a Carolina Herrera (hija) y Tatiana Arelle, mis so-



cias. Intentamos aportar conciencia ecológica y educar para que los niños tengan un mundo mejor, con productos que no afecten nuestro entorno. Más tarde, en 2011 abrimos el Café (M)urillo. En un lugar cuya historia se remonta a 1927, un pequeño café justo detrás de la Puerta Murillo del Prado.

¿Qué es lo que más extrañas de estar en Venezuela?
La comodidad que brinda la casa de uno, la vida familiar y de las amistades. Crecí en un "clan" en El Paraíso y eso hace falta cuando estas lejos, así como añoras el Ávila, los almuerzos largos y tendidos, la calidez de la gente en Venezuela y todas las sorpresas que te da Caracas.

¿Cómo se vive llegando de otra cultura y con costumbres diferentes?
Mi madre, una alemana sobreviviente de la Segunda Guerra Mundial, mi padre expatriado de

Pérez Jiménez, abogado y soltero hasta muy tarde en su vida. Así que las aventuras y la vena de cambio sin miedo fueron algunos de los elementos con los que crecí. La gente ha sido muy calorosa y acogedora con nosotros. Nos ha ayudado la fuerte bienvenida que le dio nuestro país a los miles de inmigrantes que en su momento decidieron hacer de Venezuela su país, muchos de los que se quedaron o regresaron tienen familiares que pasaron gratos años en Venezuela y lo recuerdan con mucho afecto. Me encantaría transmitir que la lucha y poder de adaptación que tenemos los venezolanos, eso nos da oportunidades fuera de nuestras fronteras.

¿Qué fue lo más duro de dejar y lo más duro de aprender a vivir fuera de Venezuela?
A los 18 años me mudé sola a un apartamento en La Florida, al lado de Prodiseno, donde estudié, así que de alguna forma

comencé a ser independiente desde joven. Por supuesto cuesta desprenderse de los orígenes, pero siempre mantengo presente todo lo que viví en el Paraíso, con los recuerdos del oeste de la capital. Las tertulias de mis tíos, (casi abuelos porque mi papá tenía 56 años cuando yo nací) y todas esas historias sobre su vida en Washington como hijos del Embajador del General Gómez en Estados Unidos.

Muchos amigos en España hacen que mi vida allá esté siempre llena de alegrías.

¿Qué dicen las personas de tu entorno cuando saben que eres venezolana y estás triunfando en otras latitudes?
He tenido mucha energía positiva de todo el que ha conocido los proyectos que hemos hecho, en medio de un contraste de amigos y diferentes círculos sociales, lo cual nos permite mucha diversidad. (M)urillo Café ha sido un éxito en Madrid, entre otras co-

sas porque rescatamos una barra antigua de 1927 y le dimos alma, aquí se combina el clásico bar de tapas de Madrid, con una mezcla, lo clásico y lo internacional.

En esa fusión podemos encontrar aquí toda clase de personalidades, políticos del congreso por su cercanía, turistas y periodistas. Gracias a la ayuda de otros dos venezolanos maravillosos como Boris Izaguirre, quien creó una carta con sus matices literarios, donde están presentes hasta las mini hamburguesas Carolina Herrera, se recrea el espíritu de mi país. Junto con mi socia Johanna Muller hemos logrado dar una vuelta al tranquilo Barrio de los Jerónimos.

¿Has pensado establecerte de nuevo en Venezuela?
¡Claro! Todas la oportunidades son bienvenidas. Catar lo montamos viviendo yo aquí, en el 2006. Así que siempre estoy buscando nuevas fronteras, si es en Venezuela mejor.