

MÍA RUNIT- JORGENSEN

Comida de mundo con sabor boliviano

"Los turistas siempre quieren probar algo típico del país que visitan."

Las mejores recetas del mundo preparadas con cordero orureño, quinua real con el aderezo del orégano, cilantro y otras hierbas aromáticas bolivianas son parte de la propuesta gastronómica de El Consulado Café, nuevo restaurante que se encuentra en la casona ubicada en la calle Bravo esquina Tiwanaku, donde a principios del siglo XX funcionaba el Consulado de Panamá.

"Queremos utilizar los productos bolivianos para ofrecer comida de mundo de alto nivel", dice Mía Runitz, pedagoga y apasionada a los viajes y deportes de aventura, quien tuvo la idea de abrir y hacer realidad el restaurante que además de la oferta gastronómica, refleja la vida del ciudadano que habita en la urbe paceña.

En la casona existe un ambiente hogareño con muebles de madera, enormes estufas de gas y muchos elementos utilitarios y decorativos elaborados por artesanos y artistas bolivianos. El inmueble tiene un jardín donde los comensales y los niños pueden disfrutar de la naturaleza.

Antes de llegar a Bolivia, Mía y su actual esposo Hans estaban a cargo de la construcción de un albergue ecológico para recibir turistas en Vietnam. Estuvieron también en el norte de África y Marruecos, de donde se inspiran varios de los platillos presentados en el menú del restaurante.

¿Cómo surgió la idea de abrir El Consulado?

La idea comienza hace cinco años cuando trabajábamos en un proyecto turístico – Topas Travel Bolivia- pero todavía no había la idea de desarrollar la parte del restaurante. El proyecto se realizó a través del programa de la cooperación Danesa (Danida) Business to Business en el que dos empresas una de Dinamarca y otra de Bolivia desarrollan actividades conjuntas.

En su largo peregrinar por Bolivia descubrimos la riqueza de los productos que se venden en los mercados en Bolivia. Había mucha variedad, calidad y teníamos el deseo de utilizar estos productos en la cocina.

El Consulado como oferta al turista, no es sólo una carta gastronómica, sino se combinan varios elementos. Mi sueño original era combinar la cultura boliviana y la cultura urbana de manera que se muestre el feelling entre la arquitectura y el sentir de la gente.

Otro de los objetivos era conseguir los mejores productos que hay en Bolivia, todos orgánicos. La propuesta no es la comida internacional sino utilizar los productos bolivianos para ofrecer comida de mundo. Estuvimos en Marruecos y norte de África y por esa experiencia se trata de utilizar las recetas pero elaboradas con ingredientes de este país.

¿Qué les atrae a los turistas?

Los turistas siempre quieren probar algo típico del país que visitan y aquí gustan de la llama, la quinua, las frutas porque son frescos y naturales a diferencia de Europa donde los productos pueden ser más bonitos pero el sabor es diferente. La fruta de aquí es más rica.

También les fascina el chocolate porque es muy rico y puro. Se utiliza también el cordero, especialmente de las provincias de Oruro que es delicioso, así como la "patasca" (maíz blanco y grande).

Queremos también que la comida se presente atractiva a los ojos, por lo cual se utilizan los platos y elementos utilitarios de barro y madera.

¿Cuántos empleos se generan con el emprendimiento?

Aquí trabajan siete chicas bolivianas entre cocineras y meseras. En la parte de la artesanía trabajamos con dos organizaciones de El Alto y son 150 madres de familia que trabajan en tejidos de camélidos. Además, se realizan compras eventuales a productores que venden en ferias artesanales del territorio nacional.

Otra actividad parte del emprendimiento es la tienda de artesanías donde se pueden encontrar productos de calidad, a precios razonables y que realmente son bolivianos y no peruanos.

En realidad, los turistas se llevan un poco de Bolivia, porque luego que ellos se sirven un plato en el restaurante, les atrae adquirir la vajilla, los aguayos u otros objetos que se los puede encontrar en la tienda.

¿Cuál es la clave para alcanzar el éxito?

En Bolivia es muy importante respetar la cultura y tradición de la gente. Cuando abrimos el restaurante recurrimos a un kallwaya para la bendición del negocio según la tradición.

Esto es muy importante porque se así se muestra que hay mucho respeto a la gente en sus sentimientos y su cultura.

CONTACTO:

Mía Runitz- Jorgensen

2117706 - 72009605

Calle Bravo 299 (Detrás del Hotel Plaza)

mia.rj@topas.bo

runitz@hotmail.com