

ÁFRICA

¿Paella con carne de kudú? La cocina española recibe un premio en Zimbabwe

- El Lola's Tapas & Carnivore Restaurant, en Victoria Falls, combina la tradición de aquí con los productos de allí.



• YAIZA SAIZ
15/11/2016

- La paella con carne de kudú del Lola's Tapas & Carnivore Restaurant (Lola's tapas)

La cocina española no tiene fronteras, y sino, que se lo cuenten a José Luis Regot y María José Sánchez, de 67 y 53 años de edad respectivamente, que **hace tan sólo ocho años aterrizaron en Zimbabwe** para dar otro enfoque a su vida

Cansados de su vida – “España nos aburría”, dice Regot – decidieron dejar sus puestos como ejecutivos de grandes empresas para **recorrer África con una mochila** hasta dar con un sitio donde instalarse y volver a empezar.

Y así es como llegaron a Victoria Falls, una de las siete maravillas naturales del mundo por sus impresionantes cascadas. Ahora el gobierno de Zimbabwe, concretamente un organismo del Ministerio de Economía llamado *Zimbabwe Investment Authority*, **acaba de galardonarlos por el restaurante de cocina tradicional española** que allí abrieron en 2012.



- El Lola's Tapas & Carnivore Restaurant de Victoria Falls (Lola's Tapas)

Aunque tradicional, tradicional no es, porque **aunque el concepto es español** – como su propio nombre indica, en el Lola’s Tapas & Carnívore Restaurant se sirven tapas de toda la vida –, muchos de **los ingredientes que emplean en su cocina son locales**. “En realidad, es cocina fusión mediterráneo-africana”, explica Regot.

Entre los platos de su carta se puede encontrar tanto **paellas elaboradas con carne de kudú, jabalí o gallina de Guinea** como carrillada de cocodrilo rebozada con sésamo frito, salsa de naranja y arroz aromatizado al pesto; “Lola’s bites” el plato estrella del restaurante. También costillas de jirafa, hamburguesas de carne de cebra o albondiguillas de carne de impala, porque están especializados en carnes de caza.

Carnes que **no proceden de la caza furtiva**, sino de “las explotaciones de una reserva de animales salvajes autorizada por el gobierno de Zimbabwe”, aclara Regot.



La gastronomía que ofrecen en el Lola’s Tapas & Carnívore Restaurant es tan original que atrae tanto a locales como al sin fin de turistas que cada día llega a Victoria Falls.

“**Aquí nos dicen: Lola is different**”, cuenta Regot cuatro años más tarde, después de abrir este galardonado restaurante casi por casualidad: “Conocimos a una pareja de australianos que traspasaba el local y ahora, casi tenemos en mente abrir otro en Harare, la capital de Zimbabwe”.

- El interior del restaurante en Victoria Falls

Mucho antes de esto, a su llegada a la África, ya les interesaba la gastronomía: Primero crearon la **Fundación África Crece** con el apoyo de la LSU (Lupane State University, en Bulawayo, Zimbabwe) y la UPC (Universidad Politécnica de Catalunya), **una ONG para enseñar a la gente de allí** a cultivar hortalizas con invernaderos como los de Punta Umbría – donde Regot trabajó como ingeniero –, y después **importando aceite de oliva virgen extra “Sierra Serena” de procedencia española**, un negocio con gran éxito que ahora también se ha expandido a los mercados de Zambia, Botswana y Namibia.

¿Y quién sabe qué sucederá en un futuro? ¿Habrá algo que pueda parar los pies a esta pareja de 67 y 54 años?



- José Luis Regot y María José Sánchez, propietarios del establecimiento.