



## El sabor de Extremadura triunfa en Zimbabwe

[PLANVE DEJA UN COMENTARIO](#)

Al lado de las majestuosas Cataratas Victoria, en Zimbabwe, huele a Extremadura cada vez que se encienden los fogones del Lola's Tapas & Carnivore Restaurant. Es el establecimiento de María José Sánchez, de Badajoz, y José Luis Regot, de Barcelona, que ha sido distinguido por la Zimbabwe Investment Authority como el mejor negocio de Turismo y Tiempo Libre 2016 del país africano.

### Caldereta de cocodrilo con aceite de Castuera

Lo pusieron en marcha a principios de 2012 y desde entonces practican la cocina fusión, aplicando los sistemas culinarios y conceptos gastronómicos mediterráneos a los productos locales.

Un maridaje de éxito que también tiene sabor extremeño, porque entre los platos que preparan para sus clientes hay creaciones como la Pípirigaña, una elaboración original de Tierra de Barros que hacen con verduras locales de temporada y Bream, un pescado muy sabroso del río Zambezi; caldereta de cocodrilo; albondiguillas con carne del antílope impala; chanfaina de kudu y búfalo africano, que preparan como harían con un guiso de caza de Extremadura, también están en su carta.

Todo ello regado con aceite de oliva virgen extra Sierra Serena de Castuera, que no solo está presente en Zimbabwe sino que han conseguido introducir también en Zambia, Bostwana y Namibia.

## La aventura de vivir un sueño despiertos

El Lola's Tapas ha sido premiado por su originalidad, calidad del proyecto inversor, creación de empleo y el favorable impacto en la imagen y economía del país, todo un orgullo para la pacense María José Sánchez. La suya y la de Regot es la aventura de ver como un sueño se hace realidad.



*La familia del Lola's Tapas*

Se enamoraron de Victoria Falls en un viaje y en diciembre de 2008, decidieron dejar sus puestos de directivos en España para trasladar su residencia al pie de una de la siete maravillas naturales del mundo, sin olvidar su origen.

Empezaron por fundar África Crece, para mostrar técnicas agrícolas de cultivo de hortalizas en el árido desierto del Kalahari. El proyecto sigue adelante, a través de un acuerdo de colaboración entre la Lupane State University de Bulawayo y la Universidad Politécnica de Cataluña. Detrás vino la introducción del aceite extremeño en África y le siguió la puesta en marcha del Lola's Tapas & Carnivore Restaurant que pone sabor y olor extremeño a miles de kilómetros de casa.

*Fotografías cedidas por María José Sánchez y José Luis Regot*

*Publicado en noviembre de 2016*