

# El señor Regot, supongo

**Zimbabue premia el restaurante que una pareja de aventureros españoles, él ingeniero y ella psicóloga, abrieron en 2012 al pie de las cataratas Victoria**

IRMA CUESTA



José Luis y María José han abierto su restaurante en Victoria Falls, al pie de las cataratas Victoria. :: EFP

Nadie, ni siquiera ellos, sabe a ciencia cierta qué fue lo que les embrujó, pero es probable que algo tuvieran que ver esos sesenta millones de litros de agua cayendo cada minuto desde una altura de 107 metros que un día, hace casi dos siglos, dejaron fascinado al doctor Livingstone. Fuera cual fuera la razón, el hecho es que José Luis Regot (67) y María José Sánchez (53) nunca se han sentido tan a gusto como en Victoria Falls, una pequeña ciudad de Zimbabue situada en la orilla sur del río Zambeze, en el extremo occidental de las cataratas Victoria.

Hace ya ocho años que esta pareja de ejecutivos catalanes dejó su trabajo en España, se compró unas mochilas y emprendió el viaje de su vida. María José cuenta que no fue fácil decidir el destino porque, mientras ella apostaba por África, José Luis estaba empeñado en irse a India. Unas semanas de deliberación bastaron para que prevaleciera su idea y, finalmente, optaron por comenzar su aventura en ese continente de 30 millones de kilómetros cuadrados a los que muchos atribuyen poderes mágicos. Luego, seis meses recorriendo la tierra de las 1.500 lenguas fueron suficientes para tener la certeza de que habían acertado; unas semanas en Victoria Falls, a los pies del 'humo que truena', lo justo para saber que aquel lugar les había atrapado para siempre.

La historia de José Luis y María José se ha hecho famosa porque, hace solo unos días, el Zimbabue Investment Authority, un organismo dependiente del Ministerio de Economía, ha premiado el restaurante de cocina tradicional española que abrieron en 2012. El



GRÁFICO I.TOLEDO



La pareja muestra orgullosa su premio. :: R. C.

Lola's Tapas & Carnivore Restaurant es un lugar para comer y disfrutar de la vida casi tan peculiar como sus creadores. Cuando uno les pregunta qué hace un ingeniero industrial con más de veinte años de experiencia en dirección de empresas y una psicóloga con una amplia trayectoria profesional en España e Inglaterra sirviendo paellas de carne de kudú, jabalí o gallina de Guinea; carrillada de cocodrilo rebozada con sésamo frito, salsa de naranja y arroz aromatizado al pesto; tortilla de patata o gazpacho, tan lejos de casa, ellos contestan que disfrutar de la vida. «Nosotros nos instalamos aquí dispuestos a devolver a la sociedad algo de lo que ella nos había dado. Primero montamos

nuestra ONG, África Crece, y comenzamos a trabajar ayudando a la gente. Luego, por pura casualidad, llegó lo del restaurante».

## Tierra de oportunidades

María José nos cuenta su historia mientras sale de casa con destino al Lola's. Explica que la familia australiana que estaba al frente del bar tuvo que dejar África y les ofreció quedarse con el negocio. «No lo dudamos ni un segundo. Dijimos: '¿por qué no?' Mi cuñada sabía de cocina y estaba dispuesta a unirse a nosotros. Así comenzó todo».

Lo que nunca imaginaron es lo que estaba por llegar: cuatro años después, su restaurante, y esa «cocina fusión mediterráneo-es-

pañola» que incluye costillas de jirafa, hamburguesas de carne de cebra y albondiguillas de impala, les colocaría en el punto de mira, dentro y fuera de casa.

Los españoles tienen ya a veinte personas trabajando para ellos (treinta en temporada alta) y no descartan abrir sucursales en otras ciudades del país. «Nos hemos dado cuenta de que aquí España es una gran marca; garantía

de productos de calidad. Además, hay mucho que hacer, muchas oportunidades. Nosotros animamos a los empresarios a que vengan», dice María José convencida de que África es un lugar único. «Tengo una amiga italo-africana que al poco de llegar me dijo: esta tierra es como la tierra de arenas movedizas. Te atrapa para siempre. Tenía toda la razón».

Por mucho que sea el trajín del restaurante, la pareja aún tiene tiempo para seguir trabajando en la ONG que fundaron poco después de llegar. La Fundación Española África Crece se ha marcado como objetivo poner a disposición de las comunidades de la zona una tecnología de cultivo más eficiente. Convencidos de que la explotación de la tierra con invernaderos permitirá extender el periodo de cultivo y alcanzar con facilidad las dos cosechas anuales –incluso tres si la cosa va bien–, llevan casi una década esforzándose en sentar la bases de algo que permite duplicar o triplicar el volumen del producto en la misma superficie de suelo cultivada. Está claro que la misión de esta pareja de aventureros españoles –como dijo en su día el doctor Livingstone de la suya– no es solo geográfica, «sino mucho más elevada».

## 'LOLA' IS DIFFERENT

### Costillas de jirafa

La carta incluye paella de kudú y jabalí, carrillada de cocodrilo, tortilla de patatas, costillas de jirafa (que se sirven troceadas), hamburguesas de cebra, albondiguillas de impala y gazpacho.

### Solo carne autorizada

En el bar-restaurante de José Luis y María las carnes que se ofertan no proceden de la caza furtiva. Ellos tienen especial interés en dejar claro que todas provienen de las explotaciones de una reserva de animales salvajes autorizada por el gobierno de Zimbabue.



Oferta del día, ayer. :: R. C.

### Abierto todo el día

El 'Lola's' está abierto todo el día, de modo que los visitantes pueden aprovechar para desayunar, comer, cenar e, incluso, picar algo entre horas. Para el pisco-bis los dueños proponen un buen pincho de tortilla hecha, «por su puesto», con aceite de oliva virgen.