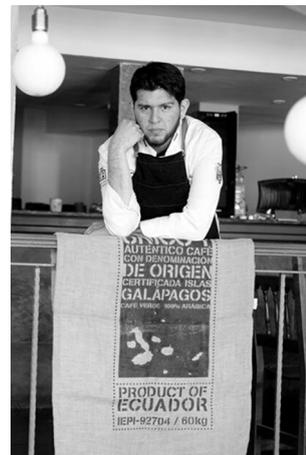


La riqueza de la cocina ecuatoriana a domicilio

(1) El joven cocinero Miguel Ángel Méndez llegó con un año a Madrid. Con su restaurante Ayawashka, que también hace *delivery*, busca su identidad a través de la gastronomía. “En la Comunidad de Madrid hay unos 150 restaurantes ecuatorianos”, asegura el cocinero Miguel Ángel Méndez. “Pero ninguno como el mío, contextualizado”, añade. “Yo soy un hijo de inmigrantes ecuatorianos al que han transmitido amor por su país y siento la necesidad de compartirlo y relacionarlo con mi entorno”, dice nada más presentarse.



(2) Su abuela tuvo un restaurante muy popular entre los taxistas de Ambato, ciudad ecuatoriana donde nació Miguel Ángel hace 24 años. “Cuando yo tenía seis meses mi madre vino a Madrid. Y gracias a ella, que fue una valiente y arriesgó, al año pudimos venir mi abuela, mi padre y yo”, cuenta. Durante veinte años vivieron los cuatro en una habitación de 30 metros cuadrados en un hostel cerca de la Puerta del Sol. “¡No había ningún *break!*”, dice entre risas. “Si había una discusión, la vivíamos todos, una alegría también”, recuerda. Y la comida siempre estaba en el centro.

(3) El mercado donde hacían la compra era el de Los Mostenses y cuando se quedó libre un puesto, el padre de Miguel Ángel lo cogió para montar un restaurante y alimentar la nostalgia de sus compatriotas a través de sus guisos. “En casa amamos los mercados y el de Los Mostenses es un trocito de Latinoamérica, Asia y España. Su multiculturalidad representa lo que es Madrid: los barrios, el centro y una mezcla de gente increíble”, afirma. Y su padre se convirtió en un referente para la comunidad ecuatoriana.

(4) Cuando Miguel Ángel cumplió 15, comenzó a trabajar con su padre y gracias a él ha aprendido mucho sobre la cultura de su país al ritmo que crecía rodeado de la escena urbana madrileña. “Investigo mucho porque no puedo cometer un error con la cultura de comunidades antiguas. La credibilidad es muy importante y eso lo he aprendido de mi padre”, añade. El diseño de su menú combina el lenguaje visual de la cultura urbana con palabras en quichua, la lengua nativa ecuatoriana, ya desde el nombre del restaurante: “*Aya* significa alma, *waskha* significa lazo. Ayawashka es una bebida antigua y para los pueblos originarios es la medicina del alma”, explica.

(5) Ahora, con su *delivery* Ayawaskha ha dado un paso de gigante en su vida. “He ido diez veces a Ecuador. Allí soy el españolito y aquí soy el ecuatoriano. He buscado mis raíces a través de la gastronomía porque necesitaba 26”, dice. Por eso, su primer proyecto de reparto de comida a domicilio late con pasión y se caracteriza por sus recetas ecuatorianas. “Es como nuestra cocina de Los Mostenses pero aplicando las técnicas que he ido aprendiendo, con salsas más pensadas y algo más de delicadeza”, explica mientras coge una calabaza ecuatoriana llamada sambo.

(6) Todo lo elabora en la cocina del que será su restaurante en el 40 de la calle de Duque de Sesto. “Abriremos en pocas semanas y queremos que el ecuatoriano venga a comer y se sienta orgulloso de su país. Muchos se han olvidado de sus orígenes para integrarse y ahora quiero que se sientan orgullosos”, enfatiza. “Queremos convertirnos en tendencia, comunicar qué es la gastronomía ecuatoriana y que la escena urbana se dé cuenta de la importancia de la cocina latinoamericana como la nuestra”, afirma.

adaptado de: <https://elpais.com>, 16-04-2021