

En esta pastelería de venezolanos en Madrid una polaca se hizo adicta a los tequeños y una mujer lloró por los cachitos



Tiempo de lectura: 4 min.

[Juan Carlos Zapata](#)

Dom, 19/01/2020 - 04:52

A Patricia Gonzalo Mendoza le recomendaron que montara el negocio en el exclusivo barrio de Salamanca. Pero ella, agente de viajes en Caracas y Madrid, que conoce cómo y por dónde se mueven los turistas en las grandes capitales del mundo,

decidió abrir Barehuä en el corazón de la capital de España. En la zona que concentra la mayor cantidad de teatros, museos, restaurantes de corte tradicional, edificios y monumentos turísticos y hoteles cuya oferta, por cierto, aumentará con la apertura en un mes del exclusivo Four Seasons.

Allí, en la calle del León, entre la calle de Atocha y el Paseo de Las Letras, cerca de la Plaza Santa Ana, en 140 metros cuadrados luminosos, Patricia Gonzalo Mendoza le ha dado forma a Barehuä, una original sandwicherie y patisserie que combina el sabor de los cachitos, un manjar de su natal Venezuela, con la delicada repostería francesa y los succulentos bocadillos y platos de factura gastronómica, creación de José Cabo, chef y pastelero, nacido en la famosa isla de Margarita.

Patricia Gonzalo Mendoza lleva dos años en Madrid. En Caracas se desempeñaba como agente en Molina Viajes, actividad que mantiene porque le permite seguir ofreciendo paquetes especiales y mantenerse conectada a las vueltas que da el mundo.

Los hijos de Patricia, Alí y Daniela, habían migrado antes. Alí se especializó en Barcelona en gerencia de deportes. Y Daniela en estudios políticos en Newcastle, Inglaterra. Cuando se graduaron los alcanzó el desafío de qué hacer y dónde. Entonces tomaron conciencia de que era más complicado dedicarse a la profesión que darle una vuelta de tuerca a la vida, y emprender un negocio. Lo más indicado resultaba España. La madre, todavía en Caracas, les dijo:

-Observen España. Miren Madrid. Analicen la economía, el movimiento del turismo. Y decidamos.

A esta confluencia de intereses se unió el hecho de que el chef José Cabo llevaba 13 años radicado en Madrid. Los padres de Cabo son de origen portugués. Y en la isla de Margarita se dedicaron siempre al negocio de las panaderías y pastelerías, un ramo que los portugueses han explotado con éxito en Venezuela. Cabo estaba empeñado en desarrollar su propio negocio. Entonces allí se ataron los cabos. Todos los cabos. Los intereses de Alí y Daniela, que aficionada a la cocina, cursó estudios en el Instituto Culinario de Caracas; los intereses de Cabo y su proyecto; los intereses de Patricia que consideraba había llegado el tiempo de migrar, debido a que la crisis empeoraba en Venezuela. Así hace un año nació Barehuä.

Patricia Gonzalo Mendoza bien explica por qué escogió la zona del Paseo de Las Letras. Sabe de memoria el nombre de cada hotel y la ubicación. Sabe de memoria

cada teatro, cada museo. Cada monumento. Cada edificio emblemático. Sabe que los turistas se mueven por el centro de ciudades como Viena, Roma, Berlín, Londres, París, y también de Madrid. De modo que, con mucho miedo, porque el miedo no se deja del todo cuando se emprende en un territorio que no es el tuyo, dieron el paso, hallaron el local, un viejo bar, oscuro, que llevaba por nombre La Dama Boba, como una obra de Lope de Vega.

La consecuencia es Barehuä. La sandwicherie y patisserie que requirió una inversión total de 250.000 euros, entre capital propio, y créditos de Aval Madrid y el BBVA, que se encargó del leasing de los equipos.

Aquí está Barehuä, nombre tomado del pueblo Piaroa, que es una tribu indígena que vive a las orillas del “soberbio río Orinoco”, y que remite a una planta que viene a ser como el ancestro del cacao. El cacao conecta en directo a las exquisitezces creadas por José Cabo, que incluyen la tartaleta de mango con maracuyá, la cheese cake con dulce de leche, el mouse de maracuyá con mango, tartas de zanahoria, chocolate y de manzana con nueces, bizcochitos de zanahoria, limón y naranja. Y entre estos colores y sabores, los cachitos, ese manjar de Venezuela, un pan especial relleno de jamón de York, o de jamón y queso crema. Un pan tan especial que para alcanzar el punto costó un esfuerzo de ensayo y error. Y allí en la carta también aparece el bocadillo Barehuä, emblemático, relleno de pernil de cerdo, pimientos asados, rúcula y salsa de curry dulce. Y vieran a la mujer polaca que se hizo adicta a los tequeños.

Y vieran a los músicos de la orquesta de Radio Televisión Española que antes de cada presentación en el Teatro Monumental se repotencian en la cafetería. Y hubieran visto llorar a la venezolana que llevaba 15 años sin probar un cachito.

Porque hay lo siguiente: que así como los turistas y el parroquiano se acercan por las croquettes, o los fingers de pollo, las empanadillas de pollo, vegetales o de queso y hongos y por el cous cous fresco, también aparecen los venezolanos tras los cachitos, tras los tequeños, tras las polvorosas y el dulce tres leches.

Patricia Gonzalo Mendoza asegura que ya alcanzaron el punto de equilibrio aunque eso no significa que el negocio esté consolidado. Falta mucho. Y todavía hay miedo. Siempre hay un margen de incertidumbre. Los propietarios de otros locales vecinos le dicen que ningún día es igual a otro. Y las temporadas tampoco. Y esta es una lógica que hay que aprender: lo que se consume en verano, lo que se vende en

invierno. Por ejemplo, ahora, con el frío, la mayor demanda se concentra en los postres. “Hay que ponerse creativos”, dice Patricia, y para creativos todo el equipo, los siete que trabajan en Barehuä, venezolanos, todos bilingüe inglés-español, profesionales, incluyéndola a ella que es ingeniera agrónoma, y al joven mesero que estudió filosofía en la Universidad Central de Venezuela y cuya tesis de grado versó sobre Kant.

19 de enero de 2020

AlNavío

<https://alnavio.com/noticia/20214/actualidad/en-esta-pasteleria-de-venez...>

[ver PDF](#)

[Copied to clipboard](#)