La comida indonesia aterriza en Vigo

Harum Manis es el primer restaurante del país asiático que abre en Galicia

BEGOÑA R. SOTELINO
VIGO / LA VOZ

La javanesa Aprilia Ani Kristiani (April) y su marido, el nigranés Andrés Carrera, son los responsables del nuevo restaurante Harum Manis, el primer y único restaurante indonesio de Galicia, que ambos han abierto en Vigo. April cocina desde que era una niña y dejó su trabajo en televisión para cumplir su sueño en los fogones donde hace platos tradicionales de su país. M. MORALEJO

Del rollito de primavera al sushi, del pan bao al ramen, del arroz con curry a los tallarines al wok, de los bocatas banh mi, al pollo tandoori. Y ahora, del sate tempeh, al nasi goreng, dos de los platos típicos de Indonesia, que junto a muchos otros más, llegan a Vigo de la mano de la javanesa Aprilia Ani Kristianti.

Ella, que es la experta cocinera, fue la que arrastró a su pareja, el nigranés Andrés Carrera, a iniciar una aventura en hostelería que ya es una realidad desde hace un par de meses bajo el nombre de Harum Manis en la calle Gregorio Espino, 15 del barrio de A Doblada, con una nueva propuesta asiática que está conquistando paladares a gran velocidad. «Estamos muy contentos porque la gente viene a conocernos, se van contentos y repiten».

La cocina indonesia no se ha popularizado tanto en Europa como otras, pero quizás eso es lo interesante, ya que llega en estado puro y sin franquicias que uniformicen recetas adaptadas al gusto al que está acostumbrado el receptor. April, que es como se hace llamar la emprendedora nacida en la isla de Java, cocina desde que era una niña. Con 3 años ya echaba una mano. Al ser la mayor de varios hermanos, como ocurre en muchas otras culturas, tuvo que hacerse cargo de preparar la comida levantándose de madrugada, antes de ir a clase, ya que sus padres se iban a trabajar aún más temprano. Y a pesar de todo aquel ajetreo matinal que llevaba, era una de las mejores de su clase, cuenta su marido, que sabe que tiene una joya en casa capaz de haberle arrastrado al sector de la hostelería con determinación y seguridad. «Tuvo una infancia muy dura y no se rinde nunca», asegura. «Ella es así, como Indonesia, un país de emprendedores que no se arredran y si no les va como habían pensado, pues empiezan otra cosa y no se paran. Yo soy lo opuesto. No dejo de darle vueltas a todo», reconoce. Lo que no le costó fue decidirse a compartir su vida con la que es su esposa desde hace ocho años y madre de sus dos hijos.

April y Andrés, que llevaba una década trabajando en Barcelona en el departamento de atención al cliente de una multinacional, se conocieron por internet en el 2013. «Y al año siguiente nos casamos. Bueno, en realidad tuvimos que hacer tres ceremonias nupciales. Aquella primera vez, otra con un rito tradicional en Java y otra más, la legal, en el 2015 en la embajada», repasa el nigranés, que recuerda aquella aventura en la que su madre se subió a más aviones que en toda su vida.

En Harum Manis, que significa Huele rico (harum) y dulce (manis), es obviamente Aprilia la que está al frente de los fogones. Su escuela es la tradición, ya que aprendió a cocinar al lado de su abuela y de su madre, pero no se paró ahí. La intrépida mujer estudió el equivalente a la carrera de Comunicación Audiovisual en su país, trabajó de creativa en uno de los canales de la televisión nacional y siempre le tiró el arte culinario, llegando a tener incluso su propio canal en YouTube. Llegó a ser asesora del Master Chef indonesio, donde según confiesa su marido, «tenía que ayudar a veces a los concursantes a hacer sus platos porque no tenían ni idea».

Ya en Barcelona, estuvieron años dándole vueltas a la idea de montar allí un restaurante indonesio aunque ya había uno. Pero llegó la pandemia y como Andrés teletrabajaba desde casa, decidieron probar suerte y regresar a Galicia con ese proyecto apostando por Vigo. En ese proceso tuvo bastante que ver el dueño del Rokuseki, premiado restaurante japonés por la alta calidad de su producto. Su gestor, Felipe Fernández, les animó a lanzarse. No fue al azar. «Casualidades de la vida, él y yo nos conocemos desde la universidad. Hicimos juntos la carrera de Magisterio por Educación Física, nos perdimos la pista y nos reencontramos hace poco de chiripa».

Para hablar de la comida indonesia lo mejor es probarla, pero como adelanto, April da algunas claves con productos representativos, como el tempeh, que es una pasta de soja fermentada que proporciona proteínas. «Allí no tienen tradición de comer tanta carne y eso lo sustituye», apunta Carrera. También menciona el sate, brocheta que lleva una salsa de cacahuete muy característica de esta gastronomía (en contraposición con la tailandesa, que usa más la leche de coco) o el arroz frito, que es el plato nacional. Algunos materiales, como la guindilla, las cultivan en casa.

Un estudio constata que desde el 2010 en Vigo solo hay más igualdad laboral en el sector servicios

VIGO / LA VOZ

El programa Brela-Galicia, que desarrolla la Fundación Matrix e impulsa el conocimiento y difusión de la heterogeneidad de las brechas de género en el ámbito laboral a nivel local en Galicia, desarrolla un estudio que tiene como finalidad obtener una radiografía del panorama laboral en la actualidad y descubrir si ha avanzado el empleo en el sector femenino.

El diagnóstico riguroso y actualizado ofrece algunos resultados sorprendentes, teniendo como base del estudio 14.000 puestos de trabajo y su evolución desde el 2010. Así, el estudio en el que colabora el Concello de Vigo a través de la concejalía de Igualdade refleja datos como que en el sector servicios se contratan mujeres y hombres casi por igual. «Sorprende que houbo case 4.000 contratos máis de homes que de mulleres no 2021, unha tendencia contínua de perda do protagonismo feminino nesta área». Sin embargo, señalan que en la industria persiste la desigualdad en el empleo nuevo, ya que solo uno de cada tres contratos corresponde a las mujeres. «A desigualdade no acceso ao emprego é máis acentuada no sector primario e é extrema na construción, donde só o 6 % dos novos contratos corresponde a mulleres».

El estudio indica que la brecha de género creció desde el 2010 y hay una alta masculinización en sectores como el transporte y el almacenaje, que baja en otros como la industria del automóvil. Según Javier Montalvo, director de la Fundación Matrix, «as diferencias entre sectores e actividades económicas na igualdade e brechas de xénero no empleo en Vigo son unha realidade incuestionable. A desigualdade laboral precisa menos prexuízos e máis compromisos». Entre los ejemplos pone al PERTE del naval: «Debería xerar emprego cualificado pero igualitario. É unha oportunidade que non pode desaproveitar a industria viguesa».

Marea propone una regulación de la música en directo en bares «igual para todos»

VIGO / LA VOZ

Marea de Vigo considera que los conciertos en salas deben ser regulados por ordenanza municipal con una normativa «que se axuste á realidade lexislativa actual en materia de espectáculos». El concejal Rubén Pérez recuerda que su grupo ya había propuesto en la anterior legislatura regular la música en directo en locales «que teñan suficiente aillamento e que non excedan os 90 decibelios como xa opera en diferentes cidades».

El grupo municipal plantea que los conciertos en pequeño formato, sin venta de entradas y «como acompañamento da actividade hosteleira son novos formatos que veñen para quedarse en todas as cidades europeas e do estado español», por lo que habría que ofrecer una solución consensuada para los conflictos que plantean. «O que non pode acontecer e que nalgúns negocios os concertos son programados semanalmente sen problemas e noutros sexa permanente a presencia da policía para paralos sen medición de ruido mediante. Ou todos poden ou non pode ningún porque a licencia hosteleira e os que permite facer con ela é exactamente a mesma».

Los parques de Cela y O Berbés se modernizarán con fondos europeos

VIGO / LA VOZ

Vigo tendrá dos nuevos parques infantiles, uno en O Berbés y otro en Camilo José Cela. El gobierno local aprobó recibir los 240.000 euros de la resolución del Ministerio de Sanidad de la convocatoria de fondos europeos Next Generation EU del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia para proyectos de vida saludable.

La renovación del parque Camilo José Cela supone en su totalidad una inversión de 444.347 euros de los cuales 120.000 corresponde a los fondos provenientes del Gobierno de España. El proyecto incluye un área ocio, fitness, una pista deportiva, espacios verdes y nuevo alumbrado e instalaciones eléctricas. Caballero explicó que el parque de O Berbés pasará de 50 a 514 metros cuadrados y su temática será la Reconquista.