

Crêpería Oasis Nelva: gourmet a lo cubano

Ana León y Augusto César San Martín | jueves, 27 de diciembre, 2018 8:30 am



LA HABANA, Cuba. - En la intersección de las calles Muralla y Habana, un inmueble muy bien conservado contrasta con la maltrecha visualidad del entorno. La fachada de madera y cristal protege un interior cuidadosamente decorado, donde plantas ornamentales y soluciones artesanales se conjugan para hacer de *Oasis Nelva* un obligado punto de referencia para los amantes de la naturaleza y el buen sabor.

El proyecto surgió del interés por la jardinería sustentable y se insertó en la política impulsada por la Oficina del Historiador de brindar espacios a negocios privados con un objetivo social diferente, capaces de generar empleo y promover una cultura agroecológica y gastronómica responsable. Los principios de sostenibilidad, acopio y reciclaje en función de la actividad comercial pronto demostraron que sería necesario complementar el negocio de la venta de plantas con una actividad de mayor impacto desde el punto de vista económico.

La empresa iniciada en 2013 se expandió para incluir primero un Café-Crêpería y posteriormente un Servi-Bar. Hoy el establecimiento es reconocido como *Crêpería Oasis Nelva* (cubanización del vocablo francés *crêperie*), donde se vigoriza el

concepto fundacional sobre los beneficios de una alimentación sana, a partir de productos naturales frescos y orgánicos.

CubaNet conversó con Carmen Monteagudo -coordinadora- para conocer acerca del desarrollo de esta empresa tan singular que, según ella misma reconoce, cinco años después de creada sigue sin ser lucrativa; pero continúa fiel a su propósito gracias a la perseverancia y el apoyo de muchos.

En un país consagrado por tradición al consumo de arroz, frijoles y carne de cerdo; y por necesidad al de salchichas, hamburguesas y otros productos no saludables, impulsar una empresa con tales pretensiones constituye una labor titánica. Algunos cubanos, cuando ven esa fina masa de harina rellena a elección del consumidor, concluyen precipitadamente que es mucho mejor gastar el dinero en algo que “los llene bien”.

Sin embargo, las *crêpes* de *Oasis Nelva* son una propuesta “gourmet a lo cubano”, que permite al cliente deleitarse con la elegante presentación de los platos, degustar sabores sublimes y a la vez quedar satisfecho. La sola lectura de la carta abre el apetito y alienta las expectativas. Hay ensaladas, sándwiches, *crêpes* dulces y saladas con una seductora variedad de ingredientes (pollo, atún, salmón, jamón serrano, Nutella, frutos secos, dulce de leche, chocolate...) y tan atrevidas combinaciones que la visita se convierte en una verdadera experiencia culinaria, con sorpresas que no se limitan solo al plato principal.

Jugos, limonadas, cafés y la denominada “coctelería evolutiva” que incorpora frutas a recetas tradicionales, se adscriben también a la premisa de cien por ciento natural; y con precios muy competitivos invitan al redescubrimiento de especias, hierbas aromáticas y frutos que se utilizan de forma rutinaria, sin indagar en otras aplicaciones que también le son afines.

En *Oasis Nelva* prevalece la experimentación, una característica en la que mucho ha influido la inventiva de la propia Carmen y jóvenes cocineros que aprendieron a hacer *crêpes* mediante vídeos didácticos, además de buscar soluciones para imprimir visualidad y sabor distintivos a bebidas tradicionales. Algunas de sus fórmulas, como la Limonada Habanera (que incluye albahaca), han sido insertadas en el menú de otros restaurantes de la capital.

Aunque predomina la clientela extranjera, *Oasis Nelva* fue concebido para el público cubano, que por costumbre o desconocimiento no suele alimentarse

adecuadamente, ni probar opciones fuera del marco habitual. Durante los días laborables acuden muchos paisanos que encuentran en esta alternativa tan exquisita como saludable y nutritiva, la mejor relación calidad-precio que se puede hallar en el Centro Histórico, una de las zonas más caras de La Habana.

Oasis Nelva es un sueño materializado y sostenido desde la voluntad de un grupo de emprendedores. El esfuerzo propio, el aprovechamiento de todo el material disponible, el eficiente rendimiento de la finca de productos orgánicos “Santa Marta” y el empeño por mantener el concepto de un negocio cuya exclusividad no tiene nada que ver con clientes selectos ni precios exorbitantes, han hecho posible que en tiempos de escasez como los que hoy atraviesan los cubanos y su sector privado, se implementen soluciones apropiadas para evitar caer en la mismidad gastronómica del arroz con frijoles. Tal sería el remedio más fácil para sortear la falta de harina y huevo; pero el staff ha preferido reemplazar temporalmente, en los platos que así lo admiten, la *crêpe* por *fetuccini* -tipo de pastas largas-, con un resultado inmejorable.

Mientras llegan tiempos más conspicuos, la Crêpería abre cada mañana para dar la bienvenida al público con su ecléctico mobiliario, la diligencia de sus dependientes, la rumorosa cascada de las fuentes ornamentales y el aroma tentador que escapa de la cocina. Muy pronto un nuevo menú será sometido a la apreciación de los clientes, quienes podrán degustar deliciosas cremas (brócoli, espinacas, calabaza, legumbres) que prometen ser un desafío para los paladares más exigentes.