

Por Luis Lagos
Fotos: Eddy Lozano



El placer de comer en Comas

El Cevichito

Nueve años han pasado desde que el restaurante El Cevichito abrió sus puertas para ofrecer sus pescados y mariscos, y hoy, su gerenta general, Daici Riva Lao, ha logrado acercar a los comensales del Cono Norte a un lugar donde ellos siempre tienen la razón cuando se trata de comer bien. Veamos como empieza el sabor de esta risueña emprendedora.

→ **D**aici empezó de cero. Cuando su hermano Euler dejó el restaurante que había inaugurado cuatro meses antes, ella tomó la posta sin tener mucha afición por la cocina. Ni siquiera sabía los secretos de un buen ceviche y a las justas conocía los ingredientes elementales.

Instaló tres mesas en la vereda para llamar la atención que caracteriza cuando se dirige a un cliente. “Yo llegué de Pucallpa y mi hermano me incentivó a que me encargara del Cevichito. Al comienzo él me ayudaba con las recetas, pero no se daba mucho tiempo porque al lado tenía su taller de carpintería”, recuerda.

Se dio cuenta de su potencial como cocinera así el Cevichito empezó a crecer en Comas. Todavía se acuerda de que su hermano Euler venía en su auxilio cuando tenía problemas con la preparación del sudado. Le costó conocer los insumos exactos.

EL DÍA DEL CAMBIO

Siguiendo con el negocio decidió agregar la venta de cerveza y se quedaba hasta altas horas de la noche, pues la gente comía hasta las cuatro o cinco de la tarde pero se quedaba

“ Este 2010 el restaurante cumple 10 años. Se viene una gran celebración el cinco de octubre, fecha de su aniversario ”

libando licor hasta la madrugada. Terminaba agotada.

Una noche cierto cliente que estaba ebrio, empezó a portarse mal y a romper los vasos. Daici se negó a seguir atendiéndolo. Esto ocasionó que el señor se levantara molesto y dijera: “¿Por qué no me quiere vender cerveza?, ¿acaso no estamos en una cantina?” Ésta última palabra ofendió el sentimiento de nuestra emprendedora y sintió que si la gente pensaba de esa manera, algo estaba funcionando mal en su negocio.

Al día siguiente elevó el costo de la cerveza y le puso más atención a la comida. Se había percatado que ganaba más con los platos a la carta.



pero ha crecido a fuerza de la fe que le ha puesto Daici. Ella no es chef, no tiene estudios de alta cocina, pero se ha dado cuenta que tiene la sazón en sus manos, porque si bien al comienzo sus platos variaban según el cliente, ahora su carta ya tiene un público cautivo que siempre llega a saborear sus pescados y mariscos, el rico tacacho con cecina, el lomo saltado y hasta su chicha morada que tiene un toque de frescura muy particular que cae bien después del ají.

“Yo estoy dos años aquí. Y lo que me gusta de la señora es que me trata bien y siempre me está alentando. En ningún momento me grita, ella nunca reniega”, cuenta Judith, una de la meseras del lugar.

Razón no le falta porque la “charapita” de Pucallpa siempre está sonriendo, muy coqueta ella cuando llegan sus visitantes. Se le ve cocinar con empeño, mezclando ingredientes, porque no es de aquellas que van a supervisar o a sentarse en la caja pasando facturas, no, está rodeada de Abel, Jhoselyn, Janet y Jenny, sus cocineros y seguidores de sus órdenes.



Entonces escuchó las sugerencias de cómo podía mejorar su sazón, empezó a recibir elogios y de pasadita insertó la culinaria de la selva y algunos platos criollos que siempre reclamaban.

El resultado trajo índices satisfactorios en vista de que la comida empezó a gustar y los bebedores de alcohol dejaron de venir. Si antes cerraba a las dos o tres de la mañana, ahora dormía tranquila porque la jornada terminaba a las seis de la tarde y por fin estaba comprobando que su esfuerzo y dedicación no era para una cantina sino para un restaurante de calidad.

EL RETO

El Cevichito todavía no se inscribe como una de las ofertas top de la culinaria



“ El Cevichito todavía no se inscribe como una de las ofertas top de la culinaria pero ha crecido a fuerza de la fe que le ha puesto Daici ”

Este 2010 el restaurante cumple 10 años. Se viene una gran celebración el cinco de octubre, fecha de su aniversario. Y es que nuestra feliz pucalpina suele agradecer con fiestas, por eso, todos los años hace la chocolatada de Navidad para todos los niños que la visiten.

Dice “gracias a Dios” y a los que creyeron en ella, particularmente, un “amigo muy especial” de nombre Francisco Gonzáles, quien siempre la incentivó a seguir con la empresa, incluso hasta le prestó dinero sin ninguna condición. “Él

me tuvo mucha fe y siempre me incentivó para crecer”, cuenta mientras sus hijas Andrea y Carolina asienten.

Si bien es cierto que El Cevichito ya tiene su lugar, Daici Riva quiere más; acaba de ampliar su local y aspira a tener su propio jefe de cocina y dedicarse a la administración por completo. Todavía cree que puede seguir creciendo al ritmo del sabor y la alegría que sus comensales ven en esta parte del Cono Norte. ■

OTRO DATO

Ubícalos en Av. Universitaria 10696 - Urbanización San Felipe - Comas
Teléfonos 544 8173 - 991214035