

TICA CONQUISTÓ PALADAR DE LOS ALEMANES CON RICURAS CRIOLLAS

LOS AMARRA CON TAMALES



ver archivos adjuntos

AUXILIADORA ZÚNIGA
azuniga@latija.co.cr

La tica Magda Riggioni conquistó a los alemanes por la boca.

Los tiene como locos a punta de tamales y otros platillos latinos que hace en Baviera, uno de los 16 estados federados que conforman la República Alemana.

En Baviera están las casas matrices de los fabricantes de los chuzos Audi y BMW, de las marcas Adidas y Pumas y, con mucho orgullo, también está Tamales Latinoamericanos, la empresa a la que Magda le ha puesto su sello cartago y tico.

La idea de hacer tamalitos criollos allá surgió de un antojo durante el segundo embarazo de Magda, quien se casó hace 27 años con Gerold Vogl y se fue para Alemania. Ella tenía la idea de regresar a Costa Rica en dos años, sin embargo, el destino la tiene allá todavía.

Esta emprendedora mujer nos contó que al inicio hacía tamales para fiestas de los amigos latinos, quienes se los pedían por teléfono o por correos electrónicos.

Después eso cambió para bien.

Invasión al paladar. El asunto es que la cuchara tica pasó después al paladar de los alemanes porque Magda comenzó a participar en ferias y poco a poco se fue dando a conocer y las invitaciones empezaron a llegar solas.

Ella, ni lerd ni perezosa, empezó a aprovechar las oportunidades. Por ejemplo, el próximo 12 de mayo, Día de las Madres peruanas, estará en Fráncfort y en junio irá al festival "Viva Havana", una noche especial para cubanos.

"La gente nos hace pedidos por

Internet y nosotros le llevamos los tamales al restaurante, a la casa o al trabajo", explica.

Una piña de esos sabrosos tamalitos cuesta por ahí de 10 euros (unos \$6.530), explicó Magda.

Los papás de la chef son de Cartago: Jessie Phillips y Luis Felipe Riggioni, quienes se sienten muy felices de que su hija tenga éxito aunque sea muy lejos de la patria.

En la empresa Tamales Latinoamericanos trabajan siete personas entre las que están las hijas de Magda: Cindy Melissa, de 29 años; Mindy Marie, de 15 años; Sandy Melinna, de 12 y Wendy Malenna, la cumiche.

Magda le puso Tamales Latinoamericanos a la empresa porque fue con esa ricura envuelta en hojas que ella empezó a trabajar, pero el menú incluye ahora arroz con pollo, ceviche y cajetas de coco.

Desde Asia. Las hojas que utiliza para envolver los tamales llegan desde Asia y la masa la importa desde Venezuela y Colombia.

Los mecates para amarrar son especiales para comidas y los compra en Alemania, lo mismo que los chiles dulces y las zanahorias. Eso sí, todos están libres de insecticidas.

Diciembre es el mes en el que Magda debe alistar más tamales. Dice que se le van unos 600 kilos de masa. Pasa algo parecido que en Costa Rica porque muchos latinos los piden para festejar.

Hay algo que, según Magda, es lo único que les falta a sus tamalitos para que cualquier tico se los coma como si estuviera en Costa Rica: la salsa inglesa.

Claro, como mujer empunchada que es ya está trabajando en ese detalle.



Juan Carlos Murillo los ha saboreado y lo encantaron. www.loslatinos.com

LUIS F. RIGGIONI
PAPÁ

"Probé los tamales que ella hace cuando vino a Costa Rica en el

Haga clic en Firmar para agregar texto y firmar un archivo PDF.

"En el 2008 probé los tamales de Magda y sencillamente son deliciosos".

A Magda la han entrevistado en programas de cocina en televisión. CORTESÍA TAMAL LATINOAMERICANO.



¡¡ ¡QUÉ SABORRRR!

¡¡ CALIENTE Y SIRVA

DEJA A LOS TICOS EN ALTO



Magda dice que su suegra, Traudel Vogl, se convirtió en una mamá allá.



Además de tamales ofrecen bolsas de arroz con pollo de 3 kilos. Apenas pa' calentar.



La tica participa en festivales latinoamericanos y lleva comidas que muchos extrañan.