

Paseo le duró toda la vida

Feliz. María Irma Castillo dice que ahora Costa Rica es el hogar de su familia

La Teja 8 Apr 2024 Rocío Sandí rocio.sandi@lateja.cr



CORTESIA

María Irma está feliz con Deliciosa Fusión.

María Irma Castillo llegó a Costa Rica hace 18 años, venía de paseo, pero le gustó tanto Costa Rica que decidió quedarse.

Su esposo, Marlon José Vega, había venido tiempo atrás en busca de un trabajo para darle una vida mejor a su familia. El plan era que ella estuviera con él unos días y regresara a Nicaragua, pero en lugar de eso decidió poner su hogar en Tiquicia, por lo que hasta mandó a traer a sus dos hijos, años después nació su tercer retoño.

Cuando María Irma vivía en Nicaragua tenía una venta de comida de esa que llaman fritanga, allá la gente saca una mesa a la calle y vende carne asada. Trabajaba en eso las noches de los viernes, sábados y domingos.

Cuando llegó a Costa Rica empezó a trabajar limpiando oficinas, vendiendo productos de catálogos, limpiando casas y en lo que le saliera, ya que es muy pulseadora.

Marlon sabe reparar electrodomésticos, así que durante muchos años trabajó en eso; sin embargo, cuando llegó la pandemia del covid-19, todo se complicó para la pareja.

Stephanie Vega, una de las hijas de ambos, contó que debido a las medidas sanitarias y a la complicada situación que vivió el país, sus papás ya no tenían trabajo y decidieron ponerse a vender comida por medio de las redes sociales.

Gran paso. Hace unos meses a la familia se le metió el gusanito de abrir un local físico y con los ahorritos que tenían se pusieron manos a la obra.

Consiguieron un local para alquilar y hace dos meses abrieron las puertas al público de la sodita llamada Deliciosa Fusión, que une la cuchara nicaragüense con la tica.

“Nuestro sueño es darnos a conocer para que lleguen muchos nicaragüenses a comer, queremos llevar el sabor nicaragüense a las familias que no pueden ir (a Nicaragua) y extrañan esa comida, nosotros sabemos bien lo que es eso”, dijo Stephanie.

María Irma es la cocinera, así que es la encargada de darle el toque de la cuchara nicaragüense a cada plato. Prepara carne asada de pollo, res, cerdo y costilla. También enchiladas, tajadas con queso, plátano maduro con queso, tacos, nacatamales, vigorón, chancho con yuca y quesillos. Además, venden refrescos naturales tradicionales del vecino país como cacao, semilla de jícara y pinolillo.

Ahora bien, para quienes siempre buscan la comida tica, Deliciosa Fusión tiene desayunos y almuerzos tradicionales costarricenses, así que en el local hay comida para todos los gustos.

Negocio familiar. Stephanie dice que el negocio es completamente familiar porque sus papás son los que se dedican a cocinar. Ella también mete el hombro con la cocinada y ayuda a atender a los clientes, mientras que su esposo, Leonardo Sequeira, es quien se encarga de la caja y también atiende a los clientes.

La joven dice que se siente muy agradecida con Costa Rica porque la acogió y le permitió formar aquí su propia familia, ya hasta tiene una hija.

“Me gusta mucho la gente de aquí, siempre me he topado, gracias a Dios, con personas buenas que me han brindado cariño y apoyo, estoy muy agradecida con Costa Rica.

“Otra de las cosas que más me gusta es el clima de Cartago, también la seguridad, aquí es muy tranquilo”, aseguró Stephanie.

La extraña. Por su parte, María Irma, dice que extraña su tierra natal y que le gustaría ir pronto a darse una vueltica.

“Me vine para Costa Rica hace 18 años, venía de visita, de paseo, a conocer y me gustó, así que me quedé aquí. Me gustó la amabilidad de la gente, el clima frío, fresco.

“Aquí la vida es menos agitada que allá en Nicaragua, se puede decir. He ido de visita varias veces a ver a mis papás y mi familia, pero ya no hay planes de vivir allá porque ya tenemos aquí una vida hecha muy bonita”, dijo la cocinera.

El local de Deliciosa Fusión está en Cartago, 150 metros sureste del plantel de Recope, frente a los tanques de la refinadora, en sentido San José, Cartago.

El horario es de lunes a viernes, de 6 a. m., a 4 p. m., y los sábados y domingos están abiertos hasta las ocho de la noche.

Si usted quiere ver las delicias que hace esta familia nicaragüense puede visitar el Facebook Deliciosa Fusión Comidas Típicas o el Instagram @deliciosafusión505.

“Nuestro sueño es darnos a conocer para que lleguen muchos nicaragüenses”. María Irma Castillo Dueña del restaurante

Article Name: **Paseo le duró toda la vida**

Publication: **La Teja**

Autor: **Rocío Sandí rocio.sandi@lateja.cr**

Start Page: **11**

End Page: **11**
