

EL PUEBLO Latino

LA VOZ DE NUESTRA GENTE

2 Noticias Locales: Subvención ayuda al Banco de Alimentos del Oeste de Massachusetts a ofrecer alimentos 'culturalmente apropiados'

6 Opinión: Trabajando por interés

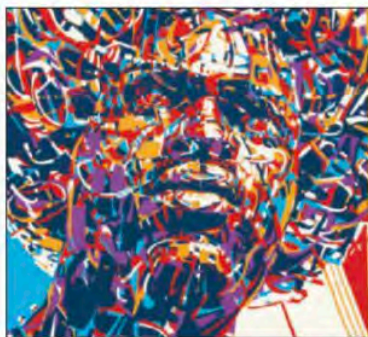
8 Noticias Locales: Una mano amiga para los trabajadores que se recuperan de una adicción



Nicole Ortiz de pie dentro del restaurante Crave. (FOTO POR DAVE ROBACK)

Entérate en la pág. 4...




El restaurante Crave es un sueño hecho realidad



NELSON STEVENS RAPEANDO COLOR YA DISPONIBLE

Con el apoyo de National Endowment for the Arts y Springfield Cultural Council, el cual recibe fondos de la agencia estatal Mass Cultural Council. Patrocinada por MGM Springfield y Mara Sfara Fine Arts



SpringfieldMuseums.org •   

Primal Force, 2019, serigraph by Nelson Stevens (American, 1938- 2022). Museum purchase.

© 2023



El restaurante Crave en 285 High Street en Holyoke. (FOTO POR DAVE ROBACK)

El restaurante Crave es un sueño hecho realidad

POR ELIZABETH LAFOND-COPPEZ
Special to The Republican

Si usted mezcla a partes iguales coraje, trabajo duro y valor con una pizca generosa de fe, obtendrá a la empresaria de Holyoke Nicole Ortiz, propietaria de Crave.

Crave, ahora ubicado en 285 High Street, es un restaurante, negocio de catering y camión de comida móvil que ofrece cocina puertorriqueña moderna que utiliza ingredientes locales frescos.

“Nosotros abrimos nuestro restaurante físico mientras administramos nuestro camión de comida y los pedidos de catering,” dijo Ortiz. “Ha sido una locura y una pequeña curva de aprendizaje, pero estamos muy contentos de haber podido expandirnos.”

Crear Crave era el sueño de Ortiz, y se convirtió en su realidad rápidamente gracias al Instituto de Artes Culinarias MGM en Holyoke Community College y el programa EforAll (Emprendimiento para todos) de Holyoke.

Ortiz asistió a un concurso de lanzamiento de su idea de negocio en el verano de 2019 y

ganó el primer premio. Con su premio de \$1,000, ella creó un restaurante “emergente” en Holyoke Community College.

“Fue un gran éxito y una experiencia surrealista,” ella recordó. “Nosotros sabíamos que teníamos una idea ganadora y un alimento que la gente quería, amaba y apoyaba, así es que me inscribí en el programa acelerador de negocios de EforAll Holyoke y me ayudaron a pasar de la idea a un negocio legítimo.”

En febrero de 2020, Ortiz compró su camión de comida y avanzó a toda máquina a pesar de que el mundo pronto se cerró por la pandemia. Su camión de comida estaba completamente abierto en agosto y su éxito la llevó a expandirse.

John Grossman, de Holyoke Hummus Company, le

VEA **CRAVE EN LA PÁGINA 9**



Nicole Ortiz prepara papas fritas con cerdo y plátano, una de las ofertas en su restaurante Crave, ubicado en 285 High St. en Holyoke. (FOTOS POR DAVE ROBACK)

Crave

CONTINUACIÓN DE LA PÁGINA 4

ofreció a Ortiz la oportunidad de compartir espacio con él en High Street para preparar los elementos de su menú, por lo que ya no tendría que usar una cocina comercial en Southwick. “El espacio estaba justo aquí en el centro de Holyoke, por lo que fue perfecto,” ella agregó.

En junio de 2021, Crave se hizo cargo de todo el contrato de arrendamiento y la tienda aumentó su negocio. “Nosotros no teníamos la intención de abrir una tienda de ladrillos y cemento, pero fue una tontería de nuestra parte no servir comida, así que corrimos con eso,” dijo Ortiz entusiasmada.

Las ofertas en Crave son vibrantes, desde tacos tropicales y sopa de papa horneada cargada hasta limonadas caseras con mango, macacuyá o lavanda con arándanos.

“Yo siempre trato de mantenerme al día con las revistas de alimentos y los nuevos libros de cocina y ampliar mis conocimientos,” dijo Ortiz. “A mí me encanta jugar con los ingredientes y ofrecer

ofertas especiales que nuestros clientes realmente disfrutan.”

Ortiz dice que lo que más le gusta de su menú son los plátanos fritos: “Creo que somos el único lugar en la zona que los vende con salsa de mango y otros ingredientes coloridos.”

Los planes futuros de Ortiz incluyen obtener su licencia de licor para el restaurante y espera ofrecer más cenas al aire libre. “También esperamos expandir nuestra operación de camiones de comida,” ella agregó.

El consejo de Ortiz para otros empresarios es mantenerse enfocado, planificar y crear estrategias: “Comprenda realmente en qué se está metiendo, gane experiencia y tómese el tiempo para aprender su oficio y su negocio.”

Crave está abierto de lunes a viernes de 11 a.m. a 8 p.m. y ofrece menús para el almuerzo y la cena, y especiales para los martes de tacos. El Crave Food Truck viaja por el oeste de Massachusetts y hay catering disponible para eventos. Visite cravetruckma.com para obtener más información.

Traducido por Damaris Pérez-Pizarro



Salsa de mango y repollo rojo en el área de preparación en Crave Resturant en 285 High Street en Holyoke. (FOTO POR DAVE ROBACK)