

Las Merindades (Burgos)

Recuperación y elaboración de dulces artesanos

LA RECETA DEL ÉXITO

MARÍA RAMOS CARRETERO. Célula de Promoción y Animación.



La receta de "Dulces Casa Vicenta" tiene varios ingredientes esenciales: a las técnicas de fabricación artesanal se añade una cantidad suficiente de recuperación de recetas antiguas. A continuación se mezcla todo con los productos de la zona y se adereza generosamente con la ilusión y el trabajo de varias mujeres emprendedoras de la comarca de Las Merindades.

La repostería ha dado trabajo a cuatro mujeres de la zona.

La repostería "Casa Vicenta" lleva desde 2003 endulzando la vida de los vecinos y visitantes de Soncillo, una localidad burgalesa de algo más de 200 habitantes perteneciente al municipio de Valle de Valdebezana.

Dos años antes, Florinda Cabrero pensó en poner en marcha un obrador de dulces. Ya contaba con cierta experiencia empresarial como propietaria de una casa rural, donde elaboraba personalmente bizcochos y mermeladas para el desayuno de sus huéspedes: "Desde el principio, muchos me pedían si podían comprar los productos que habían tomado en el desayuno —explica la emprendedora— y eso me animó a poner en marcha un proyecto de elaboración de dulces artesanales a mayor escala".

El proyecto tuvo un largo proceso de maduración. La promotora comenzó contactando con todo tipo de Administraciones en busca de la fórmula para desarrollar su idea. Desde la Diputación de Burgos se organizó un concurso de recetas artesanas del que surgieron algunas ideas para elaborar algunas de las pastas que hoy se pueden degustar en "Casa Vicenta". Tras participar en varias charlas sobre cooperativismo e

intentar captar sin éxito socias para formar una cooperativa de mujeres, Florinda decidió finalmente crear una sociedad: "Lo más desolador fue comprobar la reticencia de las mujeres de la comarca a participar en el proyecto —apunta—. Pensé que sería más sencillo encontrar personas que quisieran implicarse, pero hallé muchos miedos y mucha desconfianza". En la actualidad la sociedad está formada por ella y su hija Ruth, y se ha contratado a dos personas más.

Sabores de la tierra

El Grupo de Acción Local apoyó desde el principio la iniciativa, que obtuvo una subvención del programa LEADER+ cercana al 70%, de 219.595 euros de inversión inicial. Gracias a ello, Florinda adquirió una vieja casona de pueblo, que, una vez rehabilitada, utilizó para instalar el obrador. La emprendedora explica que el nombre se debe a la antigua propietaria de la casa, Vicenta, "a quien apreciaba todo el mundo y que vivía con otras dos hermanas"—apunta— "Entre las reliquias encontramos la foto de una de ellas y decidimos utilizarla como imagen para nuestra empresa".



En la planta baja se localiza la tienda y el taller de mermeladas. En la parte superior, el taller de pastas y, desde marzo de 2006, un restaurante de recetas tradicionales con capacidad para 50 personas. En memoria de las mujeres que habitaron la casa y de otras muchas que vivieron y viven en el pueblo, Florinda ha querido dotar de personalidad a los platos de su carta poniéndoles nombres femeninos: *ensalada Elvira*, *ensalada Marina*, *sartenadas de Lola*...

De las delicias que prepara el obrador "Casa Vicenta" sobresalen las pastas artesanas originarias de la comarca, como los *merinos*, elaborados con nueces, y las *valdezanas*, a base de avellanas, así como las pastas de creación propia, entre las que desta-

can las de fibra verde —que incorporan harina de leguminosas—, las de naranja sin huevo, las de limón y las de avellana. Además de dulces, Casa Vicenta también elabora mermeladas a partir de frutas de temporada, preferiblemente de la zona, desde nueces, avellanas y cerezas hasta grosellas, arándanos, ciruelas, moras o mandarinas: "Al día venimos preparando unos 35 Kg de pastas —señala— y los meses en los que hacemos mermelada podemos obtener hasta 400 Kg. Todo se hace de forma completamente manual —añade—. Sólo contamos con dos máquinas: el horno y la amasadora".

Seguir el ejemplo

La iniciativa Casa Vicenta ha generado tres empleos —dos mujeres autónomas y una contratada— y ha servido como ejemplo de diversificación de actividades laborales a otras emprendedoras. De hecho, han sido varios los grupos de mujeres de otras localidades y comarcas que han asistido a Soncillo para visitar el proyecto de Florinda, al tiempo que ésta ha participado en charlas y seminarios en otras provincias para contar su experiencia: "Casa Vicenta —indica— es una idea que se puede transmitir a otros territorios donde haya productos tradicionales que recuperar. Creo

Los dulces se venden en el obrador y en algunos pueblos de la comarca.

Dulces a medida

Según la promotora, en Las Merindades no existe ninguna otra empresa artesanal de estas características, es decir, que distribuya sus productos fuera de la localidad donde se ubica. Florinda explica que en la actualidad se está intentando contactar con los ayuntamientos de la comarca con el fin de proponerles la elaboración de dulces artesanos en sus fiestas locales. Precisamente en 2005 Casa Vicenta llegó a un acuerdo con el Ayuntamiento de Valle de Losa, para quien fabricó las pastas *San Antonio*, en reconocimiento a su patrón: "Después fue el propio Ayuntamiento quien se encargó de distribuirlos entre la gente del pueblo, en ferias y a los visitantes —apunta—. Ahora nos gustaría seguir haciendo lo mismo con otros municipios".

Otro de los grandes objetivos de Casa Vicenta es introducir sus productos en el mercado de Cantabria y en los restaurantes de cocina de diseño, aunque de momento le sirve como plataforma de lanzamiento el suyo propio, porque "nos falta tiempo y tal vez tengamos que contratar a más personal —asegura—. De momento estamos buscando gente para los fines de semana y también para el verano".



que la repostería es un buen medio para llevarlo a cabo y que existen numerosas posibilidades de hacer lo mismo en varias comarcas españolas".

Los productos de Casa Vicenta no sólo se venden en la tienda del obrador. Sus trabajadoras también los distribuyen en establecimientos de pueblos más grandes de la comarca, como Villarcayo o Medina de Pomar, e incluso en tiendas especializadas de la ciudad de Burgos. 🍋

En la planta baja se localiza la tienda y el taller de mermeladas. En la parte superior, el taller de pastas y, desde marzo de 2006, un restaurante.