



# Fogones a domicilio

Una vecina de Roturas pone en marcha una empresa de 'catering' para bodegas y casas rurales



TERESA LAPUERTA

**VALLADOLID.** Montar una empresa en un pueblo de veinte habitantes es un riesgo, hacerlo siendo mujer y en plena crisis económica, una odisea. No hay garantía de éxito, pero si la idea es acertada y se acompaña de grandes dosis de ilusión y tesón, el camino resulta menos pedregoso.

Rosario Gil (Valladolid, 1964) celebra estos días el segundo aniversario de aquel arroz con liebre que le encargaron un grupo de amigos y que fue su primer trabajo. «Me sorprendió mucho, porque no es un plato demasiado habitual, pero me debió salir bien, porque ahora me lo piden mucho y ya lo tenemos en la carta», recuerda.

'Cocina Charo' tiene su sede en el pequeño municipio de Roturas y, desde allí, ofrece comida de catering a cuantas bodegas, casas rurales, colectivos, instituciones y particulares de la comarca -«y cada vez más de Valladolid»- demandan sus servicios. Lo que comenzó siendo una iniciativa curiosa, «porque ésta es una comarca en la que a la gente le gusta reunirse entorno a la mesa», se ha convertido en un auténtico referente para los emprendedores de los pueblos.

Desde hace doce meses, los bodegueros o empresarios de turismo rural que han renunciado a elaborar sus propias comidas disponen de la oportunidad de ofrecérselas a sus clientes, lo que es una suerte en una comarca donde la hotelería es un va-



Charo Gil reparte paella para 230 comensales en una reunión, el jueves, en Olmos. :: A. OJOSNEGROS

**«Siempre digo que, como comencé con la crisis, no tengo con qué comparar y no me puedo quejar»**

lor en alza. «Nosotros la llevamos a cualquier lugar de la zona sin coste adicional y, si el cliente lo solicita, le instalamos las mesas y nos encargamos del menaje, de la bebida y hasta de los camareros», explica Charo. Aunque en la mayoría de los casos la empresaria subcontrata estos complementos, ofertar el 'servicio completo' le está permitiendo ampliar

su espectro de trabajo a las comuniones o grandes celebraciones.

La reunión de cerca de 230 alumnos de las aulas de Cultura de la Diputación que el pasado jueves tuvo lugar en Olmos de Peñafiel, fue un ejemplo. En este caso, los vasos y platos fueron de plástico y las paellas y quemadores pertenecían a la empresa, pero Charo y su marido, Ángel Verdugo, se encargaron de todo y el arroz resultó un auténtico éxito. «No ha sido la más numerosa -comenta la cocinera- el pasado 4 de junio hicimos cinco paellas para cerca de setecientos jubilados que se reunieron en Sardón».

Los asados y guisos como el rabo de toro son su especialidad y, aunque el marisco, las cocochas o el pato

asado también están en el menú, lo más demandado continúan siendo las paellas -«porque las hacemos sin prisas, con arroz redondo y buenos ingredientes»-, y el bacalao. Una paella mixta y una ensalada mediterránea para diez personas apenas supera los cien euros... con servicio hasta la puerta de casa

Además del trabajo duro, dos son las claves del éxito de la empresa. La primera la resume Jorge Sanz, un vecino de Piñel de Abajo que recurre habitualmente a Charo para sus reuniones familiares y de amigos: «la comida está muy buena, el precio es bastante asequible y te lo traen todo a casa». La segunda, la explica ella misma: «hay que adaptarse a las exigencias del merca-

do, si me piden algo que no ofrezco, intento hacerlo y, si gusta, lo incluyo entre mis propuestas».

## Pasito a pasito

Rosario es licenciada en Geografía e Historia y, aunque trabajaba en la Administración, decidió bajar el ritmo cuando nacieron sus hijas. De Campaspero pasó a Roturas y de tener a las niñas correteando por la casa, a disponer de mucho más tiempo libre. Su interés por la cocina y el descenso en el volumen de trabajo de su marido, carpintero, le movieron a poner en marcha la empresa sin más ayuda que una pequeña subvención por parte del Gobierno regional. «Sé que había otras posibilidades, pero la burocracia nos echó para atrás y decidimos ir poco a poco y tirar de nuestros ahorros. Hoy compramos algo de menaje, mañana un 'paellero'...», explica.

Sin prisa pero sin pausa, porque la empresa cuenta ya con una auténtica cocina industrial, hornos de leña y eléctrico y hasta con furgoneta de reparto. Las cosas van bien y la pareja se ha planteado complementar su oferta con un local para que se puedan celebrar encuentros e, incluso, contratar a alguien que les eche una mano. «Ahora lo hacemos eventualmente, pero nos da reparo firmar un contrato y luego tener que dejar a la gente en la calle, porque el trabajo en invierno es sobre todo de fin de semana».

A Charo, sin embargo, no le asusta la crisis. «Yo siempre digo que como empecé con ella, no tengo con qué comparar y no me puedo quejar. La empresa no era fácil -añade-, no teníamos experiencia hostelera y de la nada nos hemos hecho un sitio. La gente ha confiado en mí y muchos se han acabado convirtiendo en clientes fijos; a ellos se lo debo todo».