

PILAR VELARDE, propietaria de Bodega La Montaña

'Trabajar en esto es un regalo'

Dentro de poco abrirá su tercer negocio de hostelería, Santa LuZía (la antigua Venta de Santa Lucía). Antes llegaron la Posada Bistruey, en Vega de Liébana, y Bodega la Montaña, un restaurante con solera en la calle San Fernando que combina el sabor de lo clásico con las nuevas tendencias gastronómicas. Cuenta que el día que quiso quitar los callos de su carta, los trabajadores casi le hacen una OPA hostil. Pero, tras 25 años en el oficio, la lebaniega Pilar Velarde sabe muy bien lo que quiere. Admiradora de Ferrán Adriá, dejó su pueblo muy joven para trabajar como camarera y en su profesión lo ha encontrado todo: familia, amigos y una amplia comunidad de seguidores que le apoyan a través de las redes sociales.

P.- ¿Cómo llegó la hostelería a su vida?

R.- Procedo de un entorno muy rural, de un pueblo de Liébana, donde vivía con pocos recursos económicos. Con apenas 17 años comencé a trabajar como camarera y muy pronto la gastronomía me atrapó. Desde entonces, ha formado parte de mi vida y, como empecé tan joven, todavía no sé cuál es el límite entre la vida personal y el trabajo porque para mí la hostelería siempre ha sido una forma de vivir, no un trabajo de lunes a viernes.

P.- Por ese asunto de los horarios siempre se ha dicho que su profesión es muy sacrificada...

R.- Yo nunca lo he visto como un sacrificio porque ni conozco ni necesito otro mundo y, alrededor de él, he hecho mis amigos y mi familia. Además, encaja con mis preferencias ya que me gusta dar de comer y me encanta el trato con la gen-

te. Siempre he sido como una esponja para escuchar a los demás. Aunque la hostelería ha cambiado, los clientes eran muchísimo menos exigentes que ahora y la parte emocional era más acusada. Ahora la relación con ellos es más profesional, con todo lo que esa palabra tiene de bueno, porque cada uno está a su trabajo, pero con un trato más frío.

P.- Ese origen lebaniego del que hablaba debe imprimir carácter...

R.- No soy nada apegada a las raíces y podría ser feliz en cualquier parte del mundo, pero es cierto que la vida rural está marcada totalmente por la cultura del esfuerzo. Yo no descubrí los tetrabricks de leche hasta la adolescencia. Nosotros íbamos a vender la leche a otros vecinos para que hicieran quesos. Por eso nunca entendí que los tomates o las lechugas se compraran en un supermercado porque para mí eran co-

sas normales, que daba la naturaleza.

P.- ¿Cómo recuerda sus inicios profesionales?

R.- Eran los primeros años de 'Telepizza' y leí en el suplemento dominical de 'El País' que era posible hacer tortillas caseras y servir las a domicilio. La idea me pareció una maravilla, así que cogí un autobús y me fui hasta Madrid para conocer la franquicia de 'Teletortilla' y la puse en Santander durante unos meses.

P.- Es propietaria de la Bodega La Montaña, de la Posada Bistruey y ahora va a abrir Santa LuZía en una emblemática casona de Mazcueras. 25 años dan para mucho y usted no ha parado quieta.

R.- Es que no hubiera encontrado una actividad que me gustara más. Para mí organizar una cena con maridaje para que la gente descubra a qué sabe un tartar de atún con un buen vino es una forma de expresión, lo mismo que escribir en un *blog* es una manera de comunicarme. Y necesito cambiar, no podría estar diez años vendiendo las mismas croquetas... Cuando dije aquí (en La Montaña) que íbamos a quitar los callos de la carta, los empleados casi me hacen una OPA hostil, lo mismo cuando quise acabar con las patatas bravas. Hace cinco años que desaparecieron y el negocio no se ha hundido (ríe)

P.- Por cierto, felicidades por las gildas de la barra. Tienen un aspecto estupendo, lo mismo que el resto de los pinchos...

R.- Es que la estética es importante, un valor añadido. Vivi-



Pilar Velarde en la Bodega La Montaña, de

mos en un mundo visual en el que la mayoría de las emociones entran por los ojos y hay que tener cuidado porque las imágenes comunican y están diciéndole a los demás como eres.

P.- Emprender en estos tiempos parece una temeridad y más si es el tercer negocio...

R.- Si, ahora estoy haciendo reformas y abriré Santa LuZía en un par de meses. Es una casona con mucho sabor que se encuentra a la salida de Cabezón de la Sal. Era la antigua Venta de Santa Lucía y he respetado el nombre pero con 'z'. Yo creo mucho en las redes de cooperación y los proyectos, cuando se comparten, hacen cómplices a los demás y se sienten parte



Santander, uno de sus establecimientos. FOTO: MARÍA CASUSO

de ellos. Hace unas semanas, cuando anuncié en las redes sociales mi intención de abrirlo, recibí una respuesta de apoyo abrumadora. El mensaje se compartió mucho, tuvo una viralidad tremenda... Y, en agradecimiento, he decidido que cada una de esas personas tengan allí una botella personalizada con su nombre y con sus deseos para el futuro o lo que quieran meter en ella, como si fuera una cápsula del tiempo.

P.- Usted parece confiar mucho en los beneficios de las redes sociales...

R.- Depende de cómo se utilizan pero a mí me han descubierto una realidad muy interesante y han ampliado mi mundo emocional, profesional y fa-

miliar. Tengo una gran comunidad de seguidores pero que nadie se piense que eso se consigue en un día. Hay que esforzarse mucho y tener algo bueno que comunicar porque, en caso contrario, no funciona. Los seguidores siempre nos han apoyado, también cuando pudimos en marcha el 'Pincho Pote', una actividad que los tuiters han hecho suya y han convertido en uno de los *hashtag* más utilizados. Consiste en tomarse un pincho y una bebida por un euro los domingos entre las ocho y las once de la noche con música en directo.

P.- En internet también ha fundado un portal de asesoramiento gastronómico, ¿en qué consiste?

R.- Se llama 'Gastrogestor' y es una asesoría específica para el sector. Hace unos años decidí formarme y hacer un Master en Innovación y Gestión de restaurantes en el Basque Culinary Center, que ofrece titulaciones homologadas en Ciencias Gastronómicas, y varios cursos en el País Vasco y Madrid. Esa formación, sumada a mi experiencia, dio lugar a este proyecto. Lo que más hacemos es dar pequeños cursos para enseñar a gestionar las redes sociales en los restaurantes.

P.- ¿A qué figura de la cocina admira?

R.- El que más ha hecho por la gastronomía ha sido, sin duda, Ferrán Adrià. Ha sido y es Dios. Ha hecho maravillas con

un simple sifón o ha logrado que tomemos el pulpo con una espuma de patatas. Yo diría que ha socializado la buena cocina y de sus talleres han salido soportes, vajillas, nuevos productos e ingredientes que han revolucionado nuestro sector.

P.- ¿Y qué opina de los programas de televisión que enseñan a convertirse en chef?

R.- Me parece muy bueno. La gastronomía está de moda. Ahora no hay nada que lo esté más y eso es apasionante para los que nos dedicamos a ello.

P.- Pero, al volvernos todos unos cocinillas, los restaurantes tendrán el listón más alto, ¿no?

R.- Nuestro sector se ha equivocado mucho pero, ahora, después de haberse dado el batacazo, ha visto las orejas al lobo. Yo llevo muchos años a favor de la Ley Antitabaco y dije bien alto que 'Menos humos, más sonrisas' porque, aunque no se pueda fumar, tenemos muchas posibilidades como sacar las mesas a las terrazas o atraer a los clientes con pinchos de calidad o con un sencillo bizcocho casero, que cuesta 0,80 euros. Lo que le ha pasado al sector es que ha estado de espaldas a los gustos de los clientes. Esa ley tenía que haber llegado antes porque solo ha traído cosas buenas. Nos ha sacudido y nos ha servido para emerger. Los hosteleros nos quejamos mucho pero no aprovechamos las oportunidades.

P.- He oído por ahí que le llaman 'Pilitour' debido a su afición por los viajes...

R.- He viajado mucho y también suelo organizar viajes para los amigos. Hace un rato me han llamado unos amigos para preguntarme dónde podían comer en Sevilla. Ya no viajo tanto porque tengo marido, hijo y tres negocios de hostelería. Pero, vivo mi profesión como una alegría, no como una carga. Hay momentos duros pero trabajar en esto es un regalo.

PATRICIA SAN VICENTE