

Me quedo en el pueblo |  Ujo



Andrea García Luna, en el obrador de su casa en Ujo, con las galletas y los turronecologicos que elabora. | ANA PAZ PAREDES

Un obrador con Alma

Andrea García Luna, que estudió Pedagogía, eligió emprender como repostera ecológica y de comercio justo en el lugar en el que vive

Ujo (Mieres),
Ana Paz PAREDES
Andrea García Luna tiene una idea muy clara de lo que quiere, cómo lo quiere hacer y por qué lo quiere hacer así. Lleva siete meses al frente de su negocio como emprendedora rural en el pueblo en el que nació y donde vive, Ujo, en Mieres, un obrador de elaboración artesanal de repostería ecológica, de comercio justo y kilómetro cero. Antes de dedicarse al trabajo que es su pasión estudió la carrera a caballo entre Oviedo y Salamanca: Pedagogía. “Empecé en Oviedo a estudiar la carrera no muy convencida. En los veranos trabajaba en un restaurante elaborando los postres. Ahí nació mi gusanillo por la repostería y mi pasión por la cocina en general. Total, que le prometí a mi madre que acababa la carrera si luego me dejaba apun-



Andrea García en la puerta de la casa en la que vive.



tarme a una escuela de cocina”, explica.

Y así fue. Estudió pastelería en Valladolid, acabó la carrera y al año siguiente se apuntó al gremio

de confiteros de Asturias para recibir formación.

“Un día me dije que tenía que tirarme a la piscina. Necesitaba establecer una sinergia entre quien era y lo que quería. Y así puse en marcha mi propio negocio en Ujo, donde vivo. Tengo el obrador en la parte baja de la casa. Recuerdo que empecé en Valnalón a desarrollar mi proyecto y me asesoraron bien. Es muy importante prepararse para esto”, afirma esta joven, que en tan poco tiempo ya es conocida por la calidad de su trabajo, unos productos que comercializa con el nombre de Alma Avellana.

El nombre tiene su sentido: “Alma porque significa coraje, fuerza, unión. Todo lo que soy y pongo en mis elaboraciones. Y Avellana porque es como se llamaba un obrador en Perú al que me llevó mi amiga Romina, a quien fui a visitar. En cierta forma es un homenaje a ella”, explica, y recuerda que “si no me equivoco, tengo el único obrador ecológico y de comercio justo de repostería en toda Asturias”. Sus productos, que vuelven a las raíces y a los que incorpora su toque personal, son las galletas de pistacho, nuez y chocolate peruano; brownie de chocolate peruano, magdalenas de aceite de oliva e infusión de cítricos y, para Navidad, mazapán de almendra y miel de brezo y el turrón de pistacho. Andrea García, además de elaborar, también distribuye sus productos por las tiendas especializadas.

Se siente bien viviendo en Ujo. “Estamos bien comunicados y además yo me muevo mucho en redes sociales. Me gusta vivir aquí y trabajar aquí; eso sí, el pueblo está sufriendo un descenso poblacional y apenas se abren nuevos negocios. También hay emprendedores, pero muy pocos. Por ejemplo, hace un mes un chaval abrió aquí una barbería”, indica esta joven, que muestra pasión por lo que hace y que cree que “sí se puede emprender en el mundo rural, pero hay que tener las ideas muy claras y saber a lo que te enfrentas. Obviamente, no vas a tener el número de clientes potenciales de una ciudad, pero con ganas, con esfuerzo y con superación se puede llegar a todo”, afirma.

#COMPROMETIDOS
TU EMPRESA Y CAJA RURAL DE ASTURIAS

