

Usos y costumbres. Customs and habits

Conchi "La Enramá". El arte de la repostería. Art made pastries



Emprendedora como nadie, Conchi es todo energía, vitalidad, ilusión por hacer, por vivir. Conocer a "La Enramá", tal y como dicen en la zona y fuera de ella, ha sido y es todo un placer. Ella es capaz de llamar a las cosas por su nombre y de decir lo que piensa, ¡sin problemas!, lo mismo que te echa una mano si lo necesitas y está a su alcance. Vulgarmente hay quien dice que las personas se dividen entre los emiten energía, que cogen los demás, y los que la extraen. Bueno, pues si eso fuera cierto, Conchi carga baterías por ella y tres más, lo cual se agradece porque después de una charla, termina uno con el ánimo por las nubes.

Su vida no ha sido fácil, pero no se queja de ello, al revés. ¡Toda una lección de saber vivir! Abrió un obrador en Pinofranqueado y desde allí elabora su afamada repostería, sus extraordinarios lazos con chocolate o sus conocidos "hornazos", entre otras muchas cosas. Ella se siente orgullosa de Las Hurdes, pero Las Hurdes también de ella, porque es una gran persona y muestra su buen hacer dentro y fuera de la región.

Aquí queda parte de la animada conversación que mantuvimos con ella recientemente:

-Hablas de tu madre con admiración. ¿Cómo era?

-Era una mujer adelantada a su tiempo. Muy defensora

de la mujer en este pueblo. Date cuenta que fue madre soltera hace 35 años, lo cual era más complicado entonces. Ella se quedó, gracias a mis tíos que quisieron ayudarle, con el bar de mis abuelos y rehízo su vida. Fue difícil, pero nunca lo demostró. Llegaron a hacerle "Hija Predilecta" de Pinofranqueado, incluso hicieron camisetas con algunas de sus frases típicas, que tenía muchas y muy oportunas.

-¿Y de dónde procede tu afición por la repostería?

-Siempre he querido ser repostera, desde que era pequeña, que pensaba en las monjas de clausura y sus dulces. Primero estuve en Cáceres, dos meses, pero no quería estudiar, de manera que metí todo lo que tenía en una bolsa de basura y volví con mi hatillo al pueblo. Le dije a mi madre que no quería seguir estudiando, así que me metió en un restaurante a trabajar y después en el bar. Pero entonces ella fue a un bautizo a Madrid y al volver me dijo que podía ir a estudiar repostería allí. Estuve estudiando en Madrid 8 años, hasta que tuve que volver porque le diagnosticaron un cáncer a mi madre, que superó, pero ya no me quise volver a marchar.

-¿Fue entonces cuando empezaste a hacer dulces?

-Cuando mi madre se jubiló, yo me hice cargo del bar, pero como eso no me gustaba, empecé a hacer dulces y a venderlos en el propio bar. Enseguida puse un pequeño obrador, en un espacio de apenas 30 metros cuadrados, pero muy pronto resultó escaso para el volumen que necesitaba, así que pedí un préstamo con mi madre y hasta que llegó el dinero, hubo personas que confiaron en mí y nos adelantaron la cantidad necesaria para adquirir la maquinaria. Y desde entonces, aquí estoy, creando mi repostería y pensando en el futuro...

-¿Qué te apetecería en el futuro, con que sueñas?

-Quizás con una fábrica, especializada en un solo producto para distribuir... Si puedo, lo haré.

-Háblanos de tu tierra.

-Yo soy una profunda amante de Las Hurdes. Nosotros mismos tenemos olvidada esta tierra. Decía mi madre que "La gente hacemos grandes los pueblos pequeños". Tiran cuatro personas de esta tierra, pero falta gente que ponga su granito de arena. Estamos muy acostumbrados a que nos den cosas... En cuanto al futuro, se están abriendo muchas cosas y la competencia es buena, lo es para todos. Estamos dejando atrás la crisis, yo lo veo, desde hace dos años, pero yo siempre digo que un negocio es el 50% lo que se vende y el 50% quien lo regenta. Si lo hacemos bien, la gente vuelve...

Gracias, Conchi. No pierdas tu sonrisa, la vitalidad y tu generosidad. ¡Ah!, y sigue enarbolando la bandera hurdana por las redes sociales, como lo estás haciendo. Ese orgullo que sientes y que demuestras lo recoge la tierra, ¡sin duda! Hasta pronto.

Texto y fotos. *Texts and photos:* Esther de Aragón



Conchi "La Enramá". El arte de la repostería. Art made pastries

Enterprising as anyone, Conchi is all energy, vitality, illusion for doing, for living. Knowing "The Enramá", as it is said inside and outside the región, it has been and it is a pleasure. She is able to call things by their real name and say what she thinks, without problems!, the same as she gives you a hand if you need it and if it is within her grasp. Vulgarly, it is said that people are divided among those who emit energy, catching by the other, and those who extract it. Well, if that were true, Conchi charges batteries for her and three more, which we appreciate because any person can feel how the spirits raise after finishing a conversation with her.

Her life has not been easy, but she doesn't complain about it, however. A whole lesson of how to live! She opened a bakery in Pinofranqueado and there she makes her famous pastries, her extraordinary bows with chocolate or her also famous "hornazos", among many other things. She is proud of Las Hurdes, but also Las Hurdes are, because she is a great person and shows her good work inside and outside the region.

Here you are a part of the lively conversation we supported with her recently:

-You speak about your mother with admiration. How was she?

-She was a woman ahead of her time, very defender of women in this village. You must realize that she was a single mother 35 years ago, which was more complicated then. She stayed here, thanks to my uncles, who wanted to help her with the bar of my grandparents. She started a new life. It was difficult, but she never showed it. She became "favorite daughter" of Pinofranqueado, even some people made T-shirts with some of her phrases, which she had many and very timely.



-And where does your passion for baking come from?

-I've always wanted to be pastry chef, since I was little, when I thought of cloistered nuns and their sweets. I was studying in Cáceres for two months, but I did not want, so I put everything I had into a garbage bag and returned with my bundle to the village. Then, I told my mother I did not want to continue studying, so I went into a restaurant to work and the bar later. My mother had to go to Madrid and met someone who encoura-



ged to send me to Madrid in order to study pastry. I was in Madrid for eight years, until I had to go back because she was diagnosed with cancer, who beat, but I no longer wanted to go again.

-Was that when you started making sweets?

-When my mother retired, I took over the bar, but as I did not like, I started making sweets and selling them at the bar itself. Then I put a small bakery in a place of just 30 square meters, but soon it proved to be insufficient for the volume needed, so I asked for a bank loan with my mother and, until we got it, there were people who trusted me and anticipate the amount necessary to acquire the machinery. And since then, here I am creating my pastries and thinking about the future...

-What would you desire in the future? What do you dream with?

-Perhaps with a factory specializing in one product to distribute ... If I can, I will.

-Tell us something about your land

-I am a deep lover of Las Hurdes. We ourselves have forgotten this land. My mother said that "People make great the small villages". Four persons go ahead with this land, but we need people to put their bit. We are very used that other give us things ... As for the future, many things are opening up and competition is good, it is good for everyone. We are leaving behind the crisis, I see it for two years, but I always say that a business is 50% of what is sold and 50% who runs it. If we do well, people come back ...

Thank you, Conchi. Do not lose your smile, vitality and your generosity. Ah !, and go flying the flag of Las Hurdes through the social networks, as you are doing. The pride you feel and you show, your land collects it, no doubt!

See you soon!