Lo mejor de Andalucía, 'Ya en tu casa'

Claudia y Diego posan en el espacio expositivo de su tienda, a modo de cocina comedor, situada en La Corredera (Vejer).

Diego y Claudia son una pareja de emprendedores italianos recientemente afincados en la gaditana localidad de Vejer que trabajan para difundir la calidad de productos singulares de la gastronomía andaluza en toda Europa. Desde su acogedor comercio vejeriego distribuyen sus descubrimientos culinarios por Italia y Alemania

textos: **Isabel Bermúdez** / fotos: **Juan Fran Pérez**

Desde un rinconcito de un pequeño pueblo al sur del sur. Desde La Corredera, una de las calles más peculiares y encantadoras de Vejer de la Frontera. Desde un coqueto y recogido local de apenas 30 metros cuadrados. Desde aquí al resto del mundo. Diego y Claudia, una pareja de emprendedores italianos, han iniciado su aventura. Superando tópicos han obviado las tradicionales heladerías y pizzerías con las que típicamente se asocia a los empresarios de esta nacionalidad. Ellos han optado por algo diferente: promocionar productos singulares andaluces.

En muchas ocasiones, son los que llegan de fuera los que más aprecian los valores locales. Ellos buscan y potencian la producción de pequeñas empresas familiares que, en palabras de Diego, realizan auténticas joyas con los productos más artesanales y característicos de la tierra. Se dedican a buscar estas auténticas piedras preciosas, obras de arte, de la gastronomía de Andalucía.

Pueblo a pueblo. Puerta a puerta. Seis meses recorriendo la región en busca de lo mejor de lo mejor, de la excelencia. Porque en Andalucía se hacen muchísimas cosas interesantes pero "no se han concentrado en venderlas", advierten. "Estamos en una de las regiones más bonitas y valiosas de Europa, con una riqueza y variedad de recursos increíbles, con unos productos sencillamente espectaculares, pero quizás no se han empleado los esfuerzos necesarios en venderse a sí misma", explican en *Ya en tu casa*. Su apuesta, el corazón de su empresa.

Un pequeño establecimiento en el que las rejas de una balconera vejeriega dan la bienvenida al visitante. Al amigo que cruza las puertas. Porque una vez que se traspasa el umbral sabes desde el primer instante que no entras en un comercio al uso, que entras en un hogar. Y que Diego y Claudia se convierten desde ese preciso segundo en amigos.

Sobre la balconera, azulejos hidráulicos, recuperados de viviendas antiguas del pueblo. Todo mirando al faro pintado a modo de paisaje en una ventana imaginaria al mundo, a la vida. Su guía, su destino, su objetivo.

Ambos llevaban más de siete años visitando el pueblo como turistas, integrándose poco a poco en la gran familia que conforma Vejer, haciéndose parte del casco antiguo. Una zona de naturaleza acogedora en la que el visitante pronto se siente como en casa, en la que muchos extranjeros se han convertido en vejeriegos de adopción. Su arraigo se percibe en los constantes saludos y comentarios que comparten con prácticamente todos los viandantes que pasan por delante de la tienda. Hace poco más de un año que se instalaron definitivamente en el pueblo blanco. "Cada uno, en el aquí y el ahora, debe intentar buscar su lugar, su casa. Vejer se ha convertido en ese hogar ansiado", aventuran.

Antes vivían en Milán. "La grande Milan". Trabajaban como director de Marketing y directora Comercial de una gran empresa multinacional de alimentación con la que prestaban servicios de catering a empresas, cárceles, hospitales, colegios. No notaron mucho los efectos de

la crisis pero ellos comenzaron a apreciar la importancia de valorar otras facetas de la vida con la llegada de su hija. Atascos eternos, jornadas interminables, el bullicio de una gran ciudad. Llegó el momento de cambiar, de ganar calidad de vida, de ver crecer a su pequeña. Y se acordaron de ese pequeño pueblo gaditano del que tan buenos recuerdos tenían. ¿Por qué no? Un nuevo proyecto, un futuro prometedor.

"Al final trabajas más, pero dedicas tu tiempo a lo que realmente quieres, a lo que te gusta y eso compensa", señalan entre sonrisas cómplices, miradas que muestran la felicidad y la satisfacción de haber alcanzado un punto de equilibrio en el a veces azaroso camino de la vida.

La idea, desarrollar comercialmente productos artesanales de la gastronomía. Dar a conocer internacionalmente las bondades de esas delicias ecológicas de Andalucía. Desde su pequeña y encantadora tienda. Desde su nueva página web recién estrenada. Pero también a través de intermediarios con los que trabajan en el extranjero para buscar otros mercados a estas joyas de producción artesanal de muchas familias andaluzas. "Queremos dar el valor que tienen a esas pequeñas magias que realizan muchos agricultores, artesanos y productores andaluces y que no se valoran en toda su magnitud". Critican que en muchas ocasiones encuentran esos productos reetiquetados en grandes superficies pero que el valor añadido lo ganan las grandes multinacionales. Defienden un comercio más humano, más centrado en las personas. Ellos, además de vender, pretenden educar y concienciar de las posibilidades de cada uno de estos productos. Entrar en su tienda es abrirse a un nuevo mundo de placeres. "No vendemos por vender. No tiene sentido que alguien pague por algo que no va a ser capaz de apreciar. Hay que ir adaptando el paladar. Con los vinos, con los aceites, con los productos de almadraba, con todo. Nosotros aconsejamos y hablamos con nuestros clientes, intentamos conocerlos para ofrecerles algo que realmente disfruten al máximo", explican.

Esa es su filosofía. La clave de un negocio diferente que cala en cada detalle de esta tienda. Sus cestas de mimbres para ir haciendo la compra, sus pequeñas conchas recogidas por Claudia y su hija en la playa con la que decoran las bolsas, sus códigos de productos artesanales. Todo emana esa esencia, ese amor por las pequeñas cosas, ese gusto por el detalle.

Exportan a Italia y comienzan a hacerlo a Alemania. La idea es extender las redes a más países europeos a medio plazo. "Queremos dar empuje a estos productos fuera de los confines de Andalucía. Nuestra idea es llegar de lo más cercano, del contacto directo que tenemos con el comprador aquí en nuestra tienda, a lo más lejano a través de intermediarios válidos que sean capaces de transmitir la relevancia de cada uno de los productos con todo detalle". Así se traspasa la simplicidad del intercambio y se acerca a lo verdaderamente importante: los clientes.

Porque en *Ya en tu casa* cada producto es tratado con auténtica adoración. La presencia de cada uno de ellos en el mobiliario antiguo que, a modo de cocina comedor, forma el espacio expositivo no es fortuita. Es fruto de una intensa búsqueda de cosas realmente especiales. Resultado de horas de viaje, de catas, de consejos de amigos. Auténticos descubrimientos para Diego y Claudia que viven el proceso con especial intensidad. Saborean cada gota, cada gramo de todo lo que atesoran en su tienda.

"No hay amor más sincero que el amor a la comida", reza un proverbio plasmado en la pared. En *Ya en tu casa* hay mucho amor. A Andalucía, a sus productos, a su gente. Pasión por los pequeños placeres de la vida, de la mesa. Fervor por reivindicar lo mejor de esta tierra que los ha acogido, que se ha convertido en su hogar.

> *"Queremos dar el valor que tienen las pequeñas magias que realizan muchos agricultores, artesanos y productores andaluces"*

El vino más alto del mundo, algas o flor de sal

Algas producidas por las tres emprendedoras de Suralgae, ubicada en San Fernando, de las que Claudia habla con auténtica admiración; el vino producido a mayor altura del mundo, a 1.368 metros en el granadino Cerro de las Monjas; unas patatas fritas de San Nicasio, catalogadas como el mejor alimento elaborado con aceite de oliva en Expoliva 2011 que, además, lleva sal del Himalaya. Son solo algunos ejemplos de las joyas gastronómicas que se pueden encontrar en Ya en tu casa. Junto a mermeladas de chocolate o de tomate de Huelva. "Esta última un auténtico placer con banderillas de atún y queso", recomienda Claudia. Porque lo más importante en esta tienda son los consejos de dos expertos que viven su trabajo con auténtica pasión y que consiguen transmitirla al instante.

Algunos de los productos que se encuentran en 'Ya en tu casa': algas, flor de sal, vino de naranja o brandy caramelo.