Ana Tejada, en el taller donde elabora los patés 'La Ermita de Lomos de Orios', y Pilar González, en el obrador de mermeladas 'La Encineta'. :: FADEMUR

Riojanas en la cesta de Moncloa

La Presidencia de Gobierno incluye en la cesta que regala a los periodistas patés y mermeladas elaboradas por dos artesanas riojanas

:: LUIS J. RUIZ

LOGROÑO. «¿Un pedido para la Moncloa? Eso es una broma». Así fue la reacción de Ana Tejada, una emprendedora de Villoslada que en el 2007 puso en marcha su microempresa de patés 'La Ermita de Lomos de Orios'. Idéntica fue la reacción de Pilar González que, en Arnedillo, creó hace siete años la empresa de mermeladas 'La Encineta'.

Sus productos –confitura de tomate y mermelada de cebolla elaborada por Pilar González y paté tradicional y de setas, de Ana Tejada– forman parte de la cesta que la Presidencia del Gobierno español ha regalado a los periodistas que cubren información de La Moncloa. La elección no es casual. Las dos, junto a Lola Barasoain, María Antonia San Martín y Pilar Fernández, forman parte del proyecto Artemur, una iniciativa de Federación de Asociaciones de mujeres rurales (Fademur) que promociona su trabajo en el ámbito rural y que comercializa sus productos a través de la web *www.artemur.org*. Las historias de Ana y Pilar, y las del resto de participantes en el proyecto, son paralelas. Viviendo en un medio rural en el que las oportunidades para las mujeres son escasas, apostaron por 'mercantilizar' lo que cada una mejor sabía hacer.

Pilar González apostó por las mermeladas. «Comencé hace siete años y decidí que había que apostar por la calidad y por lo artesanal», apunta. Y es que la producción de sus mermeladas y confituras está condicionada por la estacionalidad de su materia prima: «Ahora creo que estoy compitiendo con las mejores mermeladas artesanales de España. Trabajo por temporadas y con los frutos de ese momento».

Hoy, en su pequeño local de 85 metros cuadrados, huele a cítrico, pero hasta Madrid han viajado una confitura de tomate y una mermelada de cebolla, «ideales para combinar con patés», asegura.

Así que en la cesta de Zapatero maridarán con los patés de Ana Tejada. «Siendo una artesana pequeña, un pedido de este tipo es importante», recalca. Más aún si se tiene en cuenta que de su autoclave salieron los primeros botes en el 2007. «Fue una apuesta arriesgada, pero ha salido bien. Empezamos con patés más tradicionales y hemos ido diversificado y tenemos de setas, de aceitunas negras, de pimienta verde, de pimientos del piquillo...».

En su pequeño obrador sólo hay una máxima: «Que no aparezca en la etiqueta ninguna E. Sólo queríamos calidad, ningún conservante». Las dos lo han conseguido. Al menos así lo piensa Zapatero.

Mermeladas "La Encineta" en la cesta de Moncloa