

16 DE MAIG DEL 2013

Catalina
Gayà



El setembre del 2012 van rebre una trucada del seu pare. O es posaven al capdavant del Forn de Betlem –cinc forns, un obrador i més de 30 empleats– o el negoci familiar se n'anava en orris.

–**Són dues germanes i un projecte.**

–Núria: De fet, cadascuna segueix amb les seves empreses, però aquesta sempre va ser casa nostra. El primer forn que van obrir els nostres pares va ser al carrer del Carme i vivíem a l'altell de dalt. Ens despertàvem amb l'aroma del pa. La nostra mare va arribar a muntar cinc forns i un obrador, i el nostre pare gestionava la nit.

–Montse: Tornem per moral. Teníem clar que si tornava una, també ho feia l'altra.

–**¿Per moral?**

–M.: Per afecte. Els nostres negocis funcionen. Quan vam arribar a l'obrador, els primers que vam saludar són dos empleats que van veure néixer la meva germana. Tenim un sentit de responsabilitat.

–**Jo pensava que havien tornat perquè la crisi les havia afectat a vostès.**

–M.: ¡I que érem dues pijas, filles de...! [Riu] Durant 11 anys vam ajudar la nostra mare en tot, i veure que un negoci comença a perdre i perdre, sabent que podíem fer-hi alguna cosa, no ens va semblar bé.

Gent corrent

Montse i Núria

Fa 11 anys es van independitzar del negoci familiar i van muntar les seves empreses. Ara les Rocamora han tornat.



LAU PUG

«No volem un xalet. Estem bé en un pis»

–**¿Per què se'n van anar?**

–M.: Jo volia posar en marxa les meves pròpies idees als meus forns. Volia crear nous tipus de pa. Tinc La Torna del Pa, al mercat de Santa Caterina, i dues fleques més.

–N.: Jo volia obrir un restaurant, el 101, i volia apostar per un pa més elaborat. Tinc un forn amb degustació al Paral·lel.

–**¿Com resulta tornar al negoci familiar?**

–M.: Al principi és dur. Vam haver de prendre decisions dràstiques, fins i tot acomiadaments. Quan jo prenia aquestes decisions, la Núria feia: ai. Jo sóc la gestió dura.

–N.: A vegades s'ha de ser radical, però sent justa. Si algú funciona, se l'ha de valorar. Jo sóc la creativa. Ens equilibrem bé i, a més, aprenem l'una de l'altra i ho apliquem als nostres negocis.

–**¿Es pot treballar en família?**

–A l'uníson: sí.

–**Expliquin-me l'expansió.**

–M.: Els meus pares van venir del barri del Bon Pastor al centre el 1974 i van obrir un forn al carrer del Carme. Allà vam tenir el primer obrador. Llavors, els forners pactaven les vacances i els caps de setmana es feia pa doble.

–**¿I com van aconseguir tenir fins a cinc forns?**

–N.: El 1980, la meva mare volia estar a la Boqueria. Va trobar un local als pòrtics i va obrir-hi una botiga. Va ser la primera en un mercat. Tot-hom en parlava.

–**¿Ho recorden?**

–M.: I tant. I, al cap de poc temps, al carrer del Doctor Dou es va posar en venda un obrador i la meva mare va dir, l'agafem. I el vam agafar, és clar.

–**Emprenedora, la senyora Barreto.**

–N.: Saturnina Barreto ens ha deixat una herència.

–M.: ¡Feina, responsabilitat i valentia!

–**¿I segueix l'expansió?**

–M.: Va sortir l'oportunitat d'agafar un altre obrador a Santa Caterina i cap allà se'n va anar la mare. Després vam agafar un forn al mercat i va sortir la botiga del carrer de Joaquín Costa.

–**Que és l'última.**

–M.: Sí. La Núria hi ha treballat, allà. Perquè nosaltres hem fet de tot; per això ara no hi ha res que se'ns faci nou.

–**¿Tenen plans d'expansió?**

–A l'uníson: ¡NO!

–M.: Reestructurarem un obrador perquè es vegi des del carrer, però ja en tenim prou i a la vida hi ha més coses. Viatjar, disfrutar dels fills, de la nostra mare. No volem un xalet, ja estem bé al pis on vivim. Ara marxem a passar uns dies a Menorca les dues juntes.

–**¿És la primera vegada que viatgen juntes?**

–A l'uníson: ¡no! [I riuen]. ≡



gentecorriente@elperiodico.com