

Catalina  
Gayà



En septiembre del 2012 recibieron una llamada de su padre. O se ponían al frente del Forn de Betlem –cinco panaderías, un obrador y más de 30 empleados– o el negocio familiar se iba a pique.

#### **Son dos hermanas y un proyecto.**

–Núria: De hecho, cada una sigue con sus empresas, pero esta siempre fue nuestra casa. La primera panadería que tuvieron nuestros padres fue en la calle del Carme y vivíamos en el altillo de arriba. Nos despertábamos con el aroma del pan. Nuestra madre llegó a montar cinco panaderías y un obrador, y nuestro padre gestionaba la noche.

–Montse: Regresamos por moral. Teníamos claro que si regresaba una, también lo hacía la otra.

#### **–¿Por moral?**

–M.: Por cariño. Nuestros negocios funcionan. Cuando llegamos al obrador, a los primeros que vimos fueron a dos empleados que vieron nacer a mi hermana. Tenemos un sentido de responsabilidad.

#### **–Yo pensaba que habían regresado porque la crisis les había afectado a ustedes.**

–M.: ¡Y que éramos dos pijas, hijas de...! [Se ríe] Durante 11 años ayudamos a nuestra madre en todo, y ver que una cosa está de capa caída, sabiendo que podíamos hacer algo, no nos pareció bien.

## Gente corriente

# Montse y Núria

Hace 11 años se independizaron del negocio familiar y montaron sus empresas. Ahora las Rocamora han vuelto.



«No queremos un chalet. Estamos bien en un piso»

#### **–¿Por qué se fueron?**

–M.: Yo quería poner en marcha mis propias ideas en mis panaderías. Quería crear nuevos tipos de pan. Tengo La Torna del Pa, en el mercado de Santa Caterina, y otras dos panaderías.

–N.: Yo quería abrir un restaurante, el 101, y quería apostar por un pan más elaborado. Tengo una panadería con degustación en Parallel.

#### **–¿Cómo es regresar al negocio familiar?**

–M.: Al principio, duro. Tuvimos que tomar decisiones drásticas, hasta despidos. Cuando yo tomaba esas decisiones, Núria decía: 'Ai'. Yo soy la gestión dura.

–N.: A veces hay que ser radical, pero siendo justa. Si alguien funciona, hay que valorarlo. Yo soy la creativa. Nos equilibrámos bien y, además, aprendemos la una de la otra y lo aplicamos en nuestros negocios.

#### **–¿Se puede trabajar en familia?**

–Al unísono: Sí.

#### **–¿Cuéntenme la expansión.**

–M.: Mis padres vinieron del barrio del Bon Pastor al centro en 1974 y abrieron una panadería en la calle del Carme. Ahí tuvimos el primer obrador. Entonces, los panaderos pactaban las vacaciones y en los fines de semana se hacía pan doble.

#### **–¿Y cómo consiguieron tener hasta cinco panaderías?**

–N.: En 1980, mi madre quería estar en la Boquería. Encontró un local en los pórticos y abrió tienda. Fue la primera en un mercado. Todo el mun-

do hablaba de ello.

#### **–¿Lo recuerdan?**

–M.: Claro. Y, al poco tiempo, en la calle del Doctor Dou se puso en venta un obrador y mi madre dijo, lo cogemos. Y lo cogimos, claro.

#### **–Emprendedora, la señora Barreto.**

–N.: Saturnina Barreto nos ha dejado una herencia.

–M.: ¡Trabajo, responsabilidad y valentía!

#### **–Y sigue la expansión?**

–M.: Salió la oportunidad de otro obrador en Santa Caterina y mi madre se fue para allá. Luego cogimos una panadería en el mercado y salió la tienda de Joaquín Costa.

#### **–¿Qué es la última.**

–M.: Sí. Núria trabajó ahí. Hemos hecho de todo; por eso ahora esto no es nada nuevo para nosotras.

#### **–¿Tienen planes de expansión?**

–Al unísono: ¡NO!

–M.: Reestructuraremos un obrador para que se vea desde la calle, pero tenemos suficiente y en la vida hay más cosas. Viajar, disfrutar de los hijos, de nuestra madre. No queremos un chalet, ya estamos bien en el piso donde vivimos. Ahora nos vamos a pasar unos días a Menorca las dos juntas.

#### **–¿Es la primera vez que viajan juntas?**

–Al unísono: ¡NO! [Se carcajean]. =