

CANDIDATURA

II EDICIÓN PREMIO “MUJER TILENENSE = MUJER RASP” 2023

CATEGORÍA:

b) Premio Mujer Tilenense RASP. Sector Empresarial.

Datos de la candidata:

MÓNICA LÓPEZ RODRÍGUEZ

Luyego de Somoza

Fecha de nacimiento:

21/febrero/1975

Memoria de méritos.

Mónica López Rodríguez nació en Astorga; pero, desde hace más de 22 años, vive a caballo entre la Bimilenaria y Luyego. Por sus venas corre sangre arriera de lugares tan emblemáticos como Castrillo de los Polvazares, Brazuelo y Valdespino de Somoza y, se nota.

Desde pequeña, su estirpe maragata se manifestó en soñar con emprender, con negociar, ... pues, además de llevarlo en el ADN, lo mamó directamente en casa al ser hija y nieta de empresarios con negocios tan nombrados en la comarca como “Transportes Ballesteros” o la “Discoteca Michel”,... Por eso, quiso formarse para ello y se diplomó en Empresariales por la Universidad de León (2000). Pero, una vez sabida la teoría, hay que ponerla en práctica y cuanto antes mejor, por lo que durante algunos años ya compaginó los estudios con el trabajo eventual en la hostelería. Esta experiencia le sirvió para adiestrarse en atención al público y en la compleja prestación de estos servicios, y comprobó que, además de gustarle la ocupación, hasta trajinar en los fogones se le daba bien. Muy pronto descubrió que “tenía mano” y, al lado de sabias mujeres, como su abuela materna, su madre y su suegra, expertas en la cocina tradicional que hace milagros con unos pocos ingredientes, aprendió todos los secretos ancestrales de las Tilenenses, e incluso los perfeccionó con formación específica en gastronomía española.



La mejor escuela es enfrentarse a la realidad sin que se nos caigan los anillos por nada y, ella vale tanto para un roto como para un descosido, hasta para enfrentarse a dar una masterclass de cocina a niños de 4 años en el colegio de las Escolapias.



De este modo, un trabajo ocasional logró sentar las bases para que Mónica López, con apenas 26 años, hiciera realidad su sueño: fundar y gestionar su propia empresa.



Así, y, como se suele decir, “con una mano por delante y otra por detrás”, se lanzó a transformar un sueño en realidad: fundar una familia y abrir una Casa Rural y un Restaurante en Luyego de Somoza. En el año 2001 Casa Kika se convirtió en uno de los negocios de Turismo Rural pioneros en la comarca Maragata, sin necesidad de grandiosas inversiones, pero sí, con mucha imaginación. Casa Kika, también ha sido un centro de dinamización sociocultural, sede de charlas, conferencias y diversas actividades de animación como los conciertos de los “Viernes de Verano” que han conseguido no sólo aportar una oferta de ocio a la población en general, sino también conquistar visitantes y turistas.

Desde entonces, hace ya 22 años, la constante ha sido el esfuerzo, las ganas de mejorar, de perfeccionarse y, por supuesto, alcanzar la excelencia en todo lo que se hace. El camino fue duro, sobre todo cuando ha habido que tomar decisiones y hacer cambios; quizá sea porque los maragatos calculan hasta el más mínimo detalle y riesgo antes de aventurarse en algo nuevo, pero, sin duda, ha valido la pena. Ni siquiera la dura pandemia ha podido mermar el éxito de este negocio. Hoy, ya no

se alquilan habitaciones, sino que todas las dependencias de Casa Kika se han convertido en comedores privados anexos al principal, de más o menos aforo, pero todos con sus señas de identidad y encanto particular. Casa Kika, bajo el mando de Mónica López y su marido, Fernando de la Fuente, es un restaurante que, en este año 2023 ha sido reconocido en la Guía Repsol como uno de los 58 recomendados de Castilla y León, con la siguiente reseña:

Una propuesta singular y estupenda con una oferta imbatible por calidad y precio. Si bien sólo ofrecen un "menú", éste cuenta con una docena de primeros y una docena de segundos platos, y varios postres. Pero no se trata del típico "menú del día", ya que todos y cada uno de los platos son especiales. La pasta fresca, los garbanzos pico pardal fritos con gambones, la yakisoba, las croquetas caseras o el bowl de pollo, por ejemplo. El menú cambia de vez en cuando, aunque mantienen siempre algunos clásicos por petición popular. Merece la pena desplazarse a Maragatería para conocer esta casa de servicio familiar y afable donde se está realmente a gusto. Una visita más que recomendable.

No hace falta imaginar mucho para sentir lo que supone, para una mujer tan joven, que su buen hacer y dedicación a su establecimiento sean elogiados de esta manera en la prestigiosa publicación turística; porque, además, ella, siente que su trabajo sirve para atraer visitantes a la comarca y, así, contribuir a que, Luyego, siga vivo; un lugar del que forma parte indeleble y que, a pesar de contar con tan sólo 91 habitantes, Mónica, ha logrado que pase a ser internacionalmente conocido.



Pero, no sólo mira por su pueblo, sino que, además, durante más de 15 años ha formado parte de la directiva del Centro de Iniciativas Turísticas Montañas del Teleno, para promocionar toda la comarca tilenense en las ferias y eventos punteros del sector en el ámbito provincial, regional y hasta nacional. Una labor desarrollada de forma totalmente altruista; pero que, sin embargo, ha sido muy positiva para el turismo local. También, desde hace años, forma parte de la Asociación “Mujeres de Hoy” participando sobre todo en los talleres de costura y sirviendo de animadora de sus compañeras organizando diversas actividades como el encuentro anual. Sin duda, una labor encomiable porque las iniciativas femeninas

Con todo, no se queda sólo en esto su trayectoria. En el año 2017, Mónica López creó una “pop up store” de moda exclusiva. En aquellos momentos poco o nada se sabía de este tipo de tiendas que, durante un tiempo determinado, generalmente hasta agotar las existencias, se abren en un lugar estratégico; y, así, el local elegido por la inquieta e innovadora empresaria estuvo en la Plaza Santocildes de Astorga, durante 9 meses.

En esta ocasión, con su innegable talento para los negocios, también logró sorprender y ganar numerosos clientes... su éxito fue arrollador. Con poco presupuesto, pero con su buen gusto y originalidad para la decoración cautivó. De hecho, aún hoy, algunos le siguen preguntando si va a repetir la experiencia.

Y entre negocio y negocio, también ha criado a dos hijas, Tilenenses de pura cepa, que adoran su tierra y sueñan con poder establecerse en Luyego en un futuro... seguro que lo lograrán. Y, eso, es porque lo han mamado.



No cabe la menor duda de que Mónica López Rodríguez es una firme candidata para la II Edición del Premio Mujer Tilenense = Mujer RASP.