



## **MARTHA LUCÍA SÁNCHEZ HENAU. EXPERTA EN CUINA “VALLUNA”**

### **“El meu somni és muntar un local de menjar per endur-se’n, amb plats originaris del Valle del Cauca (Colòmbia)”**

Parlar de menjar sempre fa entrar en gana i amb la passió que hi posa na Martha, encara molt més. Ella és natural de Colòmbia, del districte de Cali, capital de la regió Valle del Cauca. Tot això és important saber-ho per entendre el tipus d'àpats que prepara aquesta dona colombiana de 61 anys. I és que els seus plats són típics d'aquesta regió. Les varietats culinàries es coneixen amb el nom de “Comida Valluna” que traduïnt al català seria una cosa així com Cuina Valluna.

Posats ja en situació, na Martha va arribar a Mallorca fa uns tres anys i la seva intenció és muntar un petit negoci que l'hi li permeti viure de la seva passió.

### **Trajectòria**

Durant gairebé tota la seva vida, na Martha ha fet de cuinera al seu país. Tenia un local on feia menjar per endur-se'n, però darrerament, la situació a Colòmbia no era molt estable i no se sentia segura ni ella ni la seva família. Va pensar que a Mallorca podria refer la seva vida. Aquí, es guanya la vida tenint cura d'una persona major i, els moments que té lliures, fa allò que tant li agrada, cuinar per una gran part d'immigrants colombians que li encarreguen les seves comandes. Na Martha s'ha sorprès perquè, poc a poc, hi ha mallorquins que s'interessen pels seus plats i també s'han convertit en els seus clients potencials. Lluny de pensar en la seva jubilació, dins la ment de na Martha hi ha la de crear un negoci.

La cuina “Valluna” és equilibrada. Entre els ingredients hi ha molta verdura i carn, però molt pocs greixos. Es pot elegir entre un gran ventall d'àpats: “Empanadillas”, “marranitas”, “papas rellenas”, “tamales”, “aborrajados”, “tortas de piña”, “tortas de banana”, entre d'altres.

### **Què va suposar per a tu assistir al Curs per a emprenedors?**

A mi me va ajudar a ampliar coneixements i aclarir un poc les idees per saber quin model de negoci me convenia més. En un principi havia pensat en muntar un restaurant, però això és molt costós i al final, me vaig decidir per muntar un local on s'encarreguen plats per endur-se'n. Me vull especialitzar sobretot en la cuina “Valluna” perquè és el que sé fer i que jo sàpiga, a Manacor no existeix cap lloc amb aquestes característiques. Tinc una bona clientela de persones colombianes que viuen aquí, però ja hi ha mallorquins que me coneixen i també han volgut tastar les meves especialitats i els han agradat molt!. És per aquest motiu que veig viable poder engegar aquest negoci.

D'altra banda, gràcies a aquest taller he conegut persones amb les quals he fet una gran amistat, he après coses noves i és d'agrair que l'Ajuntament de Manacor dugui a terme aquest tipus de formacions gratuïtes que ens ajuden i encoratgen a fer realitat els nostres somnis.

### **Com et poden trobar, contactar o seguir la teva trajectòria professional?**

El meu mitjà és sobretot el WhatsApp: 600 76 49 42.

La meua intenció fer més publicacions a les xarxes socials com Facebook i Instagram, però encara no estan molt definides.