

RECONOCIMIENTO A LA LABOR COMO EMPRENDEDOR

Patricio Vázquez Morán

Hablar del Obrador Valle de la Osa es hablar de **Patricio Vázquez** y de toda una familia de emprendedores ejemplares que le han antecedido.

Para ahondar en sus orígenes nos debemos remontar a su bisabuela Coronada que ya en el siglo XIX monta en Tierra de Barros el primer negocio confitero, sembrando, sin ella saberlo, la semilla de esa vocación repostera y pastelera que se transmitirá a lo largo de varias generaciones de esta familia.

Le siguen su abuela Rosario y su tío abuelo Pedro abriendo un horno en Almendralejo (Badajoz). Tras enviudar su abuela se traslada a Constantina y ya solo se dedica a elaborar esas mermeladas para consumo familiar. Pero Patricio había “revoloteado” demasiado alrededor de su abuela y su madre, lo suficiente como para que esa sabiduría pasara a formar parte de él, hacer esas recetas centenarias como suyas propias y que esos secretos de elaboración fueran asumidos y sabidos emplear.

Sin apenas poderse dar cuenta de ello, formando parte de su día a día, de la rutina de su hogar, Patricio había aprendido el oficio de repostero. Quedaba unirlo a una inquietud emprendedora que, precisamente, él también reunía.

Puedes tener un arte pero hay que ser valiente y decidido para intentar vivir de él. Y este fue su caso. Talento y habilidades reposteras unidas a unas aptitudes empresariales son el germen de su “Obrador Valle de la Osa” que nace en 2006 y que, desde entonces, mantiene su esencia familiar y tradicional unida al componente natural. Patricio se quita méritos propios y dice que el empuje y apoyo incondicional para embarcarse en esta dichosa aventura se lo debe a su madre, Coronada, y que sin sus hermanas y sobrino nada hubiera sido igual.

Sea como sea, este empresario ha sabido sacarle partido a uno de los muchos recursos naturales que nos ofrece nuestro privilegiado entorno.

Ser consciente de nuestras riquezas, el potencial de nuestras materias primas y haberle sabido añadir su buen hacer, sacándoles la máxima productividad a ingredientes casi olvidados, han sido alguna de las claves para conseguir su éxito.

Él usa las excelentes frutas, hortalizas y verduras de nuestro Parque Natural para elaborar sus deliciosos productos de forma artesanal: bellotas, berenjenas, peras, piñas, castañas, calabazas, zanahorias, naranjas amargas, limones, cebollas, madroños, moras, higos, vino, espárragos con almendra, melón con menta o pétalos de rosas o azahar son algunos de los originales sabores que él nos ofrece.

Más de 30 exquisitas mermeladas elaboradas y envasadas a la manera de antaño. Dulces de membrillo, confituras de fruta, miel, cáscara de naranja confitada y bañadas en chocolate, yemas sevillanas, pedrazas y lascas de chocolate son, entre otros, los productos con los que nos endulza la vida.

Sabores que llegan a Sevilla capital, Córdoba, Bilbao o Málaga pero que también traspasan nuestras fronteras y viajan a Francia, Alemania o Reino Unido, donde incluso una empresa que abastece a la familia real británica es su cliente. Sabores que ya no podemos saber qué dirección ni destino han tomado porque se venden en la tienda del aeropuerto. Cualquier maleta de cualquier viajero, sea cual sea su rumbo, puede llevar un frasco de la mermelada de nuestro pueblo... Son sabores tan especiales con los que conquistó a países tan lejanos y exóticos para nosotros como Corea del Sur.

A pesar de su expansión y su éxito, el Obrador Valle de la Osa mantiene la esencia de su nacimiento: elaboración 100% artesanal y productos naturales de la comarca. Porque son conscientes de que parte del secreto de su éxito ha sido: “el cuidado con el que manos sabias y pacientes elaboran a fuego lento sus productos”.

Su rápida expansión se ha debido, en gran parte, al «boca a boca». También ha hecho un gran trabajo de representación de su empresa con expositores en ferias y eventos. Recibe visitas guiadas en sus instalaciones donde, después de explicar su fabricación, da a degustar sus productos con un delicioso desayuno. Todo esto lo que demuestra es que Patricio ha mantenido y mantiene un trato directo con sus clientes.

Tiene una actividad lo suficientemente atrayente que ha sido protagonista en varias ocasiones de artículos de prensa, programas de radio y, especialmente, de reportajes televisivos en distintas cadenas.

Por su trayectoria empresarial al frente del Obrador Valle de la Osa, por haber sabido incorporar la tradición, lo artesanal y las recetas de siempre a sus originales productos, por sacarle provecho a nuestros extraordinarios recursos naturales, por la difusión del nombre de Constantina junto al de sus mermeladas, por una historia de esfuerzo y superación en la búsqueda incansable del trabajo bien hecho, de la calidad y la excelencia.

Hace entrega del galardón, **Mercedes Campos Florido**, teniente de alcalde del Excelentísimo Ayuntamiento de Constantina.

Recoge su reconocimiento público a su labor como EMPRENDEDOR:
Patricio Vázquez Morán.