



# EL COMERCIO DE LOS EXTRANJEROS

PAMPLONA

# EN EL CASCO ANTIGUO

NOV 2024

En portada: Serena Pérez, de 'Mesón Pirineo'  
Foto: Rafael Santana

# Sumario

El mapa de los comercios **03**

---

El veterano y el recién llegado **04**

---

5 puestos de extranjeros en el Mercado de Santo Domingo **06**

---

La calle con más comercios: Estafeta **10**

---

Las nacionalidades con mayor presencia: China y Venezuela **12**

---

Restauración, el comercio más elegido por los extranjeros **16**

---

Cuatro historias de emprendimiento lideradas por mujeres **22**

---

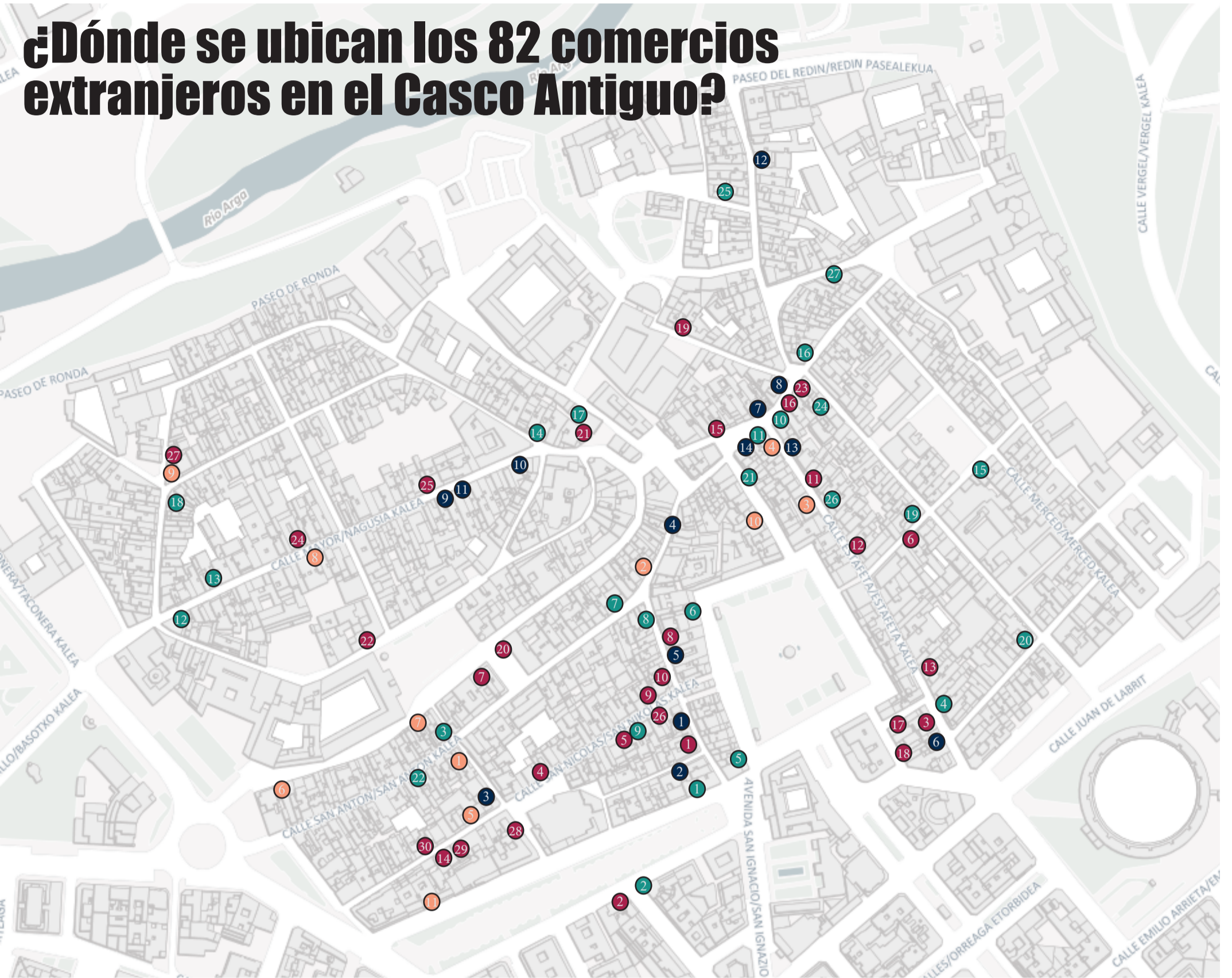


Foto: Jon Urriza



Fotos: Jaime de Benito

# ¿Dónde se ubican los 82 comercios extranjeros en el Casco Antiguo?



Covadonga Organero

## RESTAURACIÓN

- 1 Pa Comé
- 2 Sushi House
- 3 Pulcinella
- 4 La empanadería
- 5 Sésamo
- 6 Rico Kebab
- 7 Peregrino
- 8 Psicomango
- 9 La Escalericia
- 10 Les Amis
- 11 Kebabish Döner Kebab
- 12 Mesón Pirineo
- 13 Gyro Pita
- 14 Tepuy Bar
- 15 El Mentidero Berri
- 16 Cortau Café
- 17 Gaucho
- 18 Cachito Mío
- 19 Cafetería La Mañueta
- 20 La Crepa
- 21 La Belena
- 22 Masala Bistró Kalitxo
- 23 Asador Maitagarri
- 24 Bar García
- 25 K2
- 26 Rico Kebab Pamplona
- 27 Teranga Iruña. Sabores de Afrika
- 28 Pulcinella
- 29 Mariachi
- 30 Pakdöner Kebab

## ALIMENTACIÓN

- 1 Chilikis
- 2 Mi dulce pecado
- 3 Frutas y verduras de Navarra
- 4 Coviran
- 5 Plaza del Castillo 24
- 6 D&D
- 7 Alimentación Kai Xin
- 8 El rincón
- 9 Coviran
- 10 Alimentación Iruña
- 11 Mucho
- 12 Alimentación Mayor
- 13 Bazar China
- 14 New Alimentación San Saturnino
- 15 Primhos
- 16 Sensación de Kuria
- 17 Alimentación HU.
- 18 Alimentación Cochabamba
- 19 Alimentación tienda de la esquina
- 20 Tu Multiservicio de Barrio
- 21 Vallunos SM
- 22 Coviran
- 23 Frutería
- 24 Chilikis
- 25 Primhos
- 26 Todo Chino
- 27 Primhos

## ESTÉTICA

- 1 Vivi uñas
- 2 Hanako
- 3 Beauty T.Nail Salón
- 4 Professional Nail
- 5 Peluquería Caballeros
- 6 Will Hair Salon
- 7 Guapa
- 8 Peluquería París
- 9 Barbería
- 10 Flor de Lotus
- 11 Cidi.T.

## OTROS

- 1 Saida Boutique
- 2 Chonbag
- 3 Telefonía pro bro centro
- 4 Ojitos de luna
- 5 Navarra móviles
- 6 Ibilkari
- 7 TMS
- 8 Tabacos
- 9 Charmes
- 10 Transferencias de dinero
- 11 Maitagarri
- 12 Atelier 17
- 13 City phone
- 14 Choice Plata

# 23 AÑOS ABIERTO



Foto: Jon Urriza

## El veterano

Sandra López

**‘Tu Multiservicio de Barrio’, ahora llamado ‘Tienda Mexicana de Pamplona’, lleva 23 años en la misma esquina de la Calle Tejería con San Agustín. Es uno de los comercios más antiguos del Casco Antiguo regentado por extranjeros. Jessica de Ollagüe, de 54 años y originaria de Perú, llegó en 1998 a Pamplona decidida a emprender un nuevo camino y a que más gente como ella pudiese encontrar el suyo.**

Si se traza un triángulo entre la Catedral de Santa María la Real, la Plaza del Castillo y la Plaza de Toros, aparece en su interior una de las zonas más concurridas de todo el Casco Antiguo de Pamplona. Dentro de este escaso kilómetro y medio de recorrido está ‘Pastas Beatriz’, el internacionalizado ‘Hotel La Perla’ y el ‘Café Iruña’. Bares, restaurantes, hoteles, tiendas y comercios con una gran historia. Aunque no todos.

En esta zona que todo lugareño, peregrino o visitante conoce, hay callejuelas que poca gente transita. En una de esas vías que descienden de la propia Estafeta está, desde hace 23 años, ‘Tu Multiservicio de Barrio’, ahora llamado ‘Tienda Mexicana de Pamplona’.

Jessica de Ollagüe, “escondió” su comercio entre las calles más transitadas de la capital navarra. Aún estando a unos metros del recorrido del encierro y ver desde la esquina los plataneros que tapan la fachada de la Plaza de Toros de Pamplona, poca gente es la que se asoma a curiosear la Calle Tejería.

Salió de Arequipa, Perú, hace 26 años para darle un giro a su vida. Tras un divorcio y ver que era el momento indicado, decidió venir directamente a Pamplona gracias al consejo de una amiga íntima: “Hay trabajo, nos va a ir bien”. Mientras tanto, tuvo que dejar a su familia y a su hijo Gerson, de siete años, esperando al otro lado del Océano Atlántico.

Lo más fácil para poder establecer un sueldo mínimo en la ciudad eran los contratos en tareas de servicio doméstico. Limpiar, cocinar, sacudir... Y volver a limpiar. Nueve meses fueron suficientes para que Jessica viese que ese no era su cometido y cambió el permiso de trabajo a uno con permanencia, trajo a su hijo Gerson y dio forma a su primer locutorio público en la Calle San Antón. 15 metros cuadrados, seis cabinas telefónicas y dos ordenadores. Poco espacio para la gran novedad que suponía el locutorio a los pamploneses que paseaban por las calles del Casco Antiguo en 1999.

Nuevo siglo y nueva gente. Miles de personas migrantes se asentaron en Pamplona a comienzos del 2000 y, a partir de ahí, los locutorios dejaron de ser lo “raro”. Según la Asociación Pro-Extranjeros en Navarra, en 2009 había 117 locutorios en todo Pamplona. La cifra se ha reducido en la actualidad hasta los 20 que se esparcen por todos los barrios de la capital navarra, y el de Jessica es el único que queda en pie en el Casco Antiguo.

Dos años después, en 2001, el locutorio de San Antón se quedó escaso para sus ambiciones. Se trasladó a la esquina de la Calle Tejería con San Agustín y, aunque seguía con los mismos servicios de telefonía, añadió una tienda de alimentación mexicana para “distinguirse”.

“La tendencia de estas tienditas de barrio es a desaparecer.

### ‘TU MULTISERVICIO DE BARRIO’ RESPONDE

**¿Cuál fue la primera impresión que tuvieron de los clientes locales? ¿Ha cambiado en este tiempo?**

Tenían mucha curiosidad por ver qué hacíamos. Ahora ya no somos la novedad. Por las redes sociales también nos publicitamos más, por lo que la percepción sí que ha cambiado, a mejor.

**¿Cuál fue el primer obstáculo cultural que se enfrentaron al llegar?**

La frialdad. Me impresiona que, por ejemplo, en San Fermín todos seamos amigos. Que las calles y las personas desborden alegría, pero después no pasamos del hola y adiós.

**¿Qué aspecto de su cultura están tratando de presentar en su comercio?**

Sobre todo la comida. Tener alimentos mexicanos, peruanos, colombianos...

**¿Qué producto le haría ilusión vender en el comercio?**

Sanidad es muy restrictiva. Es muy difícil que pueda abrirme ya a otra cosa.

**Si pudiera importar una sola cosa de su país, ¿qué sería?**

La alegría de mi gente.

**¿Qué consejo le daría a un comerciante extranjero que comienza?**

Muchísima estrategia y mucha formación. Ahora los negocios no solamente son por intuición o por probar suerte. Hay que hacer un estudio del mercado porque hay una inversión tanto económica como emocional.

Con las plataformas grandes y los supermercados... No teníamos supermercados. Ahora es imposible competir con ellos”, apunta mientras baja con pesar su tono de voz. No son solo las grandes superficies las que han definido el futuro de su tienda. El cambio de pesetas a euro fue económicamente arduo, la digitalización un lío numérico e incluso la pandemia, la cual ha servido para darse a conocer entre los vecinos más ermitaños y, en ocasiones, altivos.

Siendo una pequeña tienda escondida en el corazón de Pamplona, hay que darse a conocer de alguna manera. Las salsas picantes, las arepas o los plátanos maduros son un gran incentivo para los latinos que buscan un pequeño rincón de América. También lo es la ayuda que Jessica les brinda con su agencia de viajes: venta de vuelos y paquetes turísticos. Ella no solo quería que viajaran a sus países por los sabores y las texturas, también quería que volvieran a pisar su tierra. Sin trampas, sin obstáculos y con tranquilidad. Todo para acercarlos a casa.

Entre España y Perú hay una diferencia de seis horas. Alrededor de dieciocho horas tomaría un vuelo directo desde Pamplona a Arequipa. La licencia de agencia de viajes fue un trámite sin contratiempos y también lo fue ganarse la confianza de los locales. Amplió su establecimiento con mesas, sillas y varios cuadros de paisajes caribeños para darle la vibra adecuada. Viajes a Colombia, Ecuador, Chile, Bolivia... Jessica tiene la ilusión de que muchas familias latinoamericanas puedan hacer lo que ella consiguió con esfuerzo: poder quedarse en un país donde tengan nuevas oportunidades, y poder quedarse todos juntos. Ella tuvo la suerte de tener a su hijo, y más tarde se juntó con su hermano, Erick Santos Huaman, quien ahora tiene un “exitoso bufete de abogados en Pamplona, encima de extranjería”, alardea con orgullo.

La reagrupación de familias extranjeras puede ser todo un desafío. Juntar dinero, ganas y paciencia para que, en ese momento indicado, la alegría pueda volver a darse en conjunto. Jessica desea, tras haber estudiado Psicología en la Universidad a Distancia (UNED) y cuando consiga el título del Máster General Sanitario que está cursando, formar otro futuro fuera de las paredes de su tienda. Su nuera, Claudia Rengel, se hará cargo de ese rincón en la Calle Tejería mientras ella ayude a inmigrantes: “Quiero aportar mucho. Quiero informarles a los padres cómo es todo ese proceso, a los adolescentes también y creo que también les podría aportar mucho el hecho de saber que soy peruana, soy extranjera, soy de Sudamérica... Quizás puedan abrirse un poco más”, afirma mientras vuelve a bajar, progresivamente, el tono de voz.

Para los extranjeros, para Jessica, para cualquiera. Mudarse a otro país e intentar salir hacia arriba es, al igual que la Calle Tejería, un camino empedrado. Ella afirma que le costó adaptarse, que fue duro y la gente era mucho menos sociable que en Perú. Aún así, siente que ambas partes tienen que poner de su parte, acercarse: “Somos seres sociales, lo que más nos gusta es ese acercamiento”.

Jessica de Ollagüe, orgullosa, se siente pamplonesa. Siente que su hijo lo es también y que sus nietas lo tendrán más fácil. Espera que su tienda, en esa esquina tan cerca del centro pero tan lejos a la vez, pueda seguir su cauce y que ella, en un futuro, pueda ayudar a nuevos pamploneses a encontrar el suyo.



# 2 MESES ABIERTO

Foto: Jon Urriza

## El recién llegado

Ricardo Mórtola

**‘La Empanadería’, local de comida venezolana, abrió sus puertas el 5 de octubre de 2024. Está ubicado en la Calle San Nicolás, número 60, y su principal atractivo está en el precio de sus empanadas —¡apenas un euro!—. Yosmel Noriega y Marta Molero, dueños del local, iniciaron este proyecto que consiste en ofrecer empanadas venezolanas al más bajo precio del mercado.**

El local tiene un estilo similar a un local de comida rápida, menú en la pared superior, barra única frente al cajero, con la intención de proveer un servicio de comida veloz y económico. Sorprenden también sus horarios. Abren a diario desde las 9:00 hasta las 22:00. Los jueves, viernes y sábados extienden su horario hasta las 5 de la madrugada. Este es el segundo local de ‘La Empanadería’ en Pamplona, el primero lo estrenaron en la Rochapea el pasado abril. La rapidez con la que expandieron su negocio hacia el corazón de Pamplona es el fiel reflejo del ascendente éxito de esta cadena de restaurantes.

Yosmel Noriega, de 45 años, y Marta Molero, de 42, son una pareja venezolana que lleva 28 años de matrimonio. Se casaron en su país natal siendo adolescentes. Yosmel desde temprana edad se dedicó a la construcción e inició una empresa de dicha labor. Marta era abogada, llevaba la nómina de más de 3700 empleados de la gobernación del estado de Anzoátegui. Yosmel, a sus 35 años, le propuso a su esposa mudarse a Chile para emprender en negocios de hostelería. Apenas llegados a Viña del Mar, el éxito no les fue esquivo. La pareja no tenía ningún conocimiento sobre restaurantes, ni servicios de comida. La razón por la cual eligieron ese emprendimiento fue porque Yosmel consideraba que era el negocio más fácil: “Al emigrar, el negocio de comida era lo más fácil que podía hacer afuera”. Decidieron adquirir una franquicia de comida italiana llamada ‘Al Dente’. No le cambiaron el nombre para no perder la clientela, pero sí el tipo de comida que ofrecían: comida chilena. Llegaron a abrir hasta seis restaurantes en todo Viña. Yosmel Noriega: “Intenté poner comida venezolana a la venta, pero no resultó. Por ende, cambié a comida chilena”.

Yosmel y Marta tenían una buena posición económica y estaban felices viviendo en Chile. Viajaban con bastante frecuencia a España junto a sus tres hijos: Israel, Joaquín y Yosmel Jr. Una de las razones por las cuales venían tanto es por la fiebre del fútbol familiar, fanáticos a morir del Real Madrid. Querían visitar el Bernabéu. Conocieron Pamplona porque unos amigos de la pareja vivían ahí y los invitaron. Tras su visita, Yosmel y Marta se propusieron expandir su cadena de restaurantes ‘Al Dente’ al extranjero. Pamplona sería la primera ciudad en la cual pondrían en marcha ese sueño. En 2020 viajaron a Pamplona para empezar el proceso de expansión. Llegaron a inicios de marzo. Lo que la familia Noriega Molero no sabía es que habían llegado a España para quedarse.

La pandemia del COVID 19 se desató y Yosmel, que por suerte viajó con toda su familia, se tuvo que quedar en Pamplona por las restricciones en los vuelos. Se alojaron en un departamento que alquilaban en el barrio de San Juan. Esas semanas encerra-

### ‘LA EMPANADERÍA’ RESPONDE

**¿Cuál fue la primera impresión que tuvieron de los clientes locales? ¿Ha cambiado en este tiempo?**

Sorprendidos por la relación precio-calidad de las empanadas.

**¿Cuál fue el primer obstáculo cultural que se enfrentaron al llegar?**

No tuve ninguno.

**¿Qué aspecto de su cultura están tratando de presentar en su comercio?**

La sazón de Venezuela.

**¿Qué producto le haría ilusión vender en el comercio?**

Solo empanadas. Mejorarlas para mejorar su calidad y poder venderlas incluso más económicas.

**Si pudiera importar una sola cosa de su país, ¿qué sería?**

Café venezolano.

**¿Qué consejo le daría a un comerciante extranjero que comienza?**

Que tiene que meter bastantes horas. Se puede, pero tiene que meter bastantes horas al principio.

dos sin hacer nada, le bastaron para llegar a la conclusión más inesperada: vivir en España. “Vine a Pamplona el 2020 con intenciones de inversión, me quedé atrapado con la pandemia y... Aquí estoy”, relata Yosmel.

En sus primeros meses viviendo en Europa, Yosmel trabajó indocumentado, no pudo abrir su propio local hasta que consiguió su permiso de trabajo. Los restaurantes que tenía en Chile los empezó a manejar un amigo suyo de confianza. Dado a su ausencia, cerró tres de sus seis locales de ‘Al Dente’, con la esperanza de hacer una fuerte inversión, apenas se lo permitieran, en su nuevo hogar. Yosmel cuenta que, desde que salió de la pandemia, tuvo que trabajar indocumentado: “Al principio trabajé en negro en un local que era mío, pero estaba a nombre de otra persona. Estuve ahí hasta que me llegaron los documentos y pude poner un negocio a mi nombre”.

Tras 4 años de espera, Yosmel y Marta abrieron en abril de este año el primer local de ‘La Empanadería’, ubicado en la Avenida de Marcelo Celayeta 138. Tras su rotundo éxito en sus primeros meses, abrieron su nuevo local en el Casco Antiguo. Marta Molero: “Abrir el primer local fue una locura, se llenaba casi siempre, principalmente de latinos, y nos dimos cuenta al instante que debíamos convertirnos en una franquicia y abrir varios locales en Pamplona”.

El local —azul y amarillo son los colores que predominan en el logotipo— ofrece empanadas de todos los estilos venezolanos clásicos: carne mechada y domino, hasta las fusiones más llamativas: chistorra y queso. Todas a un euro, al igual que el café y las cañas. También ofrecen hot dogs, tequeños, papas fritas, hamburguesas y salchipapas. El local es pequeño y sencillo. Cuentan apenas con un empleado, quien se encarga de la cocina, y Yosmel se mantiene en caja todo los días.

Los comensales disfrutan, ante todo, del precio-calidad de las empanadas. Los productos, que están a la venta en el local, son hechos por ellos mismos. Sólo adquieren, a través de distintos proveedores, la materia prima y las bebidas. Leopoldo Ramírez, cliente habitual de ‘La Empanadería’ de la Rochapea, destaca la calidad de la comida: “Cuando vengo acá sé que tendré comida de calidad a un precio realmente accesible. Puedo afirmar que la calidad del nuevo local del centro es igual al de la Rotxapea. Es importante que los restaurantes emergentes sepan mantener el estándar para no decepcionar a los clientes”.

Yosmel destaca el éxito de su lugar de manera muy sencilla: “No existe ningún lugar en Pamplona que venda empanadas a un euro”. Su próximo objetivo es abrir más locales: “Me gustaría expandirme a otras ciudades. Madrid y las Canarias son mi siguiente objetivo. Creo que nos iría bien ahí por el turismo más que nada”.

# Una estampa pintoresca

Viola Lumina

En los pasillos se entrevistó el amarillo de los limones de 'Frutas de Navarra', el expositor lleno de quesos de 'Salchichería Mauri', el pescado fresco de 'Pescadería Raúl', y una mujer organizando los esmaltes de su puesto de estética antes del siguiente servicio. Se llama Yurani Rincón, es de Colombia y forma parte de los cinco nuevos del Mercado de Santo Domingo de Pamplona.

Para algunos pamploneses, la parada semanal en el mercado es casi obligatoria. Una cuña de queso, unos cuantos tomates y —si toca celebrar— un buen vino. Con cerca de 150 años de historia y 45 puestos, la sorpresa suele ser lo habitual entre los asiduos cuando notan la ausencia de cinco caras conocidas.

—Ana, ¿has visto? Este es de los nuevos.  
—¿Y esto cuánto lleva aquí?  
—Desde verano, creo.

Sandra Pineda, salvadoreña de 49 años, se cuele con delicadeza entre las dudas de quien ve su puesto por primera vez. "Estoy aquí desde agosto, señoras", empieza explicándoles. Sigue: "Esta es mi propuesta: unas cajitas de spa perfectas para cualquier regalo". Su negocio se llama 'Magnoliak Concept Store', y fue el que presentó a la iniciativa 'Mercados del Mundo', llevada a cabo por el Servicio Navarro de Empleo, unos meses atrás.

Esta propuesta se lanzó con un doble objetivo: facilitar el relevo generacional en este espacio y favorecer la inserción laboral de personas migrantes. La oportunidad de gestionar un puesto en el mercado llegó a los oídos de los interesados por distintas vías. En el caso de Sandra, explica que fue a través de una agencia de empleo. "Yo estaba en asesoramiento con la agencia de empleo 'Iturrondo' para tutorías de emprendimiento. Ellos fueron los que me recomendaron aplicar al curso y presentar el proyecto".

El bullicio constante de voces de los comerciantes más experimentados recomendando el filete más tierno del día se mezcla con las de aquellos que buscan un nuevo comienzo. A cada rincón, una sonrisa amable que trata de ganarse la confianza de los clientes habituales del mercado.

Con un marcado acento siciliano, Simone Burgio tiene 50 años y destaca por ofrecer un producto artesanal. Fue uno de los seleccionados para seguir adelante con su propuesta: la 'Salchichería Mauri'. Reflexiona sobre su acogida: "Como vendo salchichas y productos italianos, la gente no los conoce. Una vez los prueba, vuelve y repite. Es verdad que el comienzo fue duro, pero ya veo que la cosa va para arriba" —y subraya— "Seguiremos. Aquí estaremos". El obrador elabora varios tipos de embutido, pero el favorito del italiano es el llamado 'Mauri', con cayena, hinojo y whisky. En el mercado, todos le conocen.



1. Yurani Rincón haciendo una limpieza facial
2. Karelia del Valle cosiendo un arreglo
3. Los productos de 'Magnoliak Concept Store'
4. Simone Burgio sonriendo mientras atiende a una cliente
5. El logo del puesto 'Colibi 23'

Fotos: Arturo Segura



—Ahí hay un italiano muy majo.  
—Y hace unas salchichas que te mueres.

**"Sabía que mi propuesta iba a funcionar"**  
**Yurani Rincón**

Entre risas y regateos, los clientes más fieles recorren los puestos como viejos conocidos hasta que se encuentran con otro de los cinco: 'Colibí 23'. Está en manos de **María Yolanda Olgún**, natural de Colombia, pero es Sandra la que cubre su puesto durante unos días por una emergencia familiar. Mientras atiende a aquellos que se paran a comentar los diseños de María, su compañera comparte, orgullosa, su éxito. "Lo suyo ha llamado más la atención. Hace grabados en madera reciclada y usa láser y pirógrafos. También hace bordados e impresiones en tazas".

—Qué bonito. La artesanía ya casi no se ve por ahí.  
—Llevo años buscando algo así.

Al otro lado de 'Colibí 23', **Karelia del Valle González** cose los primeros arreglos del día. La noticia de 'Mercados del Mundo' la leyó su marido en el periódico. "Mi esposo me comentó 'Mira, ¿te podrían dar un puesto!', y yo le respondí '¿A mí? Si nunca me dan nada', a lo que él reiteró 'Bueno, pero lleva algo'. Y yo lo único que sabía hacer bien era coser. Así que fui a la entrevista y presenté el proyecto. La organizadora me dijo que no sabía si podía encajar bien acá, pero que cualquier cosa me avisaba". Y así fue. Aunque asustada, Karelia sabía que era una buena oportunidad.

—Mira qué bien, mientras haces la compra te cosen un dobladillo.  
—Sí que es práctico, sí.

Bajo el nombre de 'Entre hilos y agujas', la mujer relata emocionada como el puesto le dio la oportunidad de quedarse, por fin, en España. "Me fui de Venezuela por la situación del país, y de Argentina lo mismo. Aquí estamos mucho mejor", cuenta con serenidad.

La última parada de la ruta de los nuevos termina en 'Yurani Nails'. Yurani Rincón tiene 39 años y un largo recorrido en el negocio de la estética. Colombiana de nacimiento, afirma segura: "Sabía que mi propuesta iba a funcionar". Aun así, confiesa que la acogida no fue como esperaba. "Veo que la gente está más acostumbrada a comprar aquí fruta y verdura. Pero bueno, ya parece que se va a animar para la Navidad", relata con voz esperanzadora.

El Mercado de Santo Domingo de Pamplona ofrece una estampa pintoresca. En ella, las aceitunas de 'Conservas Caseras', las telas estampadas de Karelia del Valle y la madera grabada de 'Colibí 23'. Los protagonistas son los vendedores de los 45 que conforman el mercado, pero los que destacan son los cinco recién llegados.



Al acercarse el fin de semana, 'Pulcinella' abre sus puertas a la vida nocturna del Casco Antiguo de Pamplona. Con un horario inverso, el 'kiosco' italiano vende pizzas, focaccias y bebidas de 19:00 a 7:00. ¿Para cenar o desayunar? 'Pulcinella' no pregunta, solo atiende a aquel que siga deambulando por el principio de la Estafeta.

Un poco antes de las 7:00 se acerca la brigada de limpieza. Primero pasan unos trabajadores y barren los cristales de la calle despejando el recorrido del camión. Su llegada marca el comienzo del nuevo día. 'Pulcinella' cierra, y durante 45 minutos la Estafeta parece sin actividad, desolada. Desde 'Taberna', aún cerrada al público, se escuchan los sigilosos preparativos del pan. En la mitad de la calle se esconde una luz tenue en 'Casa del Libro'. En su interior se congregan cuatro personas junto a Carmelo Buttini, el librero. La furgoneta con la prensa se retrasa. Suele llegar a las 6:30, no saben qué habrá pasado. Al llegar, los madrugadores aplauden, y Carmelo reparte a cada uno su periódico favorito. A partir de las 8:00 ya podrían acompañar su lectura con un café humeante en 'Taberna'.

Cada rincón de la Estafeta da respuesta a un momento, actividad o antojo del día. Su principal actividad es la restauración, que da servicio a todos. La segunda actividad es el turismo con las tiendas de souvenirs. Hay 65 comercios activos en los 250 metros de la calle. De esos, 10 son impulsados por extranjeros provenientes de Argentina, Italia, Ecuador, Venezuela, China y Pakistán.

La Estafeta es la calle con más negocios extranjeros en el Casco Antiguo. En segunda posición quedan empatadas la Calle Mayor con Mercaderes con ocho comercios. En tercer lugar y aún en el podio, Paseo Sarasate y Pozo Blanco con cinco.



## LOS RÁPIDOS

**Comercio: estética**

**Origen: China**

Cruzas la puerta y el olor a esmalte se apodera del olfato. Nueve sillas llenas de mujeres arreglando sus uñas mientras del otro lado se encuentran los empleados realizando los diseños solicitados. Al fondo del local se aprecia una señora sentada en una silla con sus pies sumergidos en agua a punto de ser arreglados. No solo hacen uñas en este lugar, también depilaciones. Son seis trabajadores, por ahora.

El modelo de negocio se centra en la rapidez asimilándose a la idea de restaurantes de 'comida rápida'. Se podría afirmar que 'Professional Nail' es un lugar de "uñas rápidas". No hay que pedir cita, solo basta con llegar y esperar tu turno para ser atendido. Suelen estar llenos la mayoría del tiempo, ya que los precios y la facilidad de no tener que reservar promueve mayor flujo de clientes.

Jiang de 27 años, originario de China, junto a su familia, fundaron 'Professional Nail'. Cuando era joven, su madre había trabajado de manicurista, lo que inspiró a la creación del negocio familiar. La familia asiática comenzó en San Sebastián con su primer local de uñas en 2014. A los dos años se mudaron a Pamplona, a la Calle Chapitela. Tras la pandemia, por cuestiones de aforo, se trasladaron a la Estafeta.



# La Estafeta solo

Isabella Riera y Clara Pérez

La Calle Estafeta alberga la mayor presencia de negocios dirigidos por emprendedores extranjeros: 10. Empatán en segundo lugar la Calle Mayor y Mercaderes, con ocho comercios cada una. En tercer

puesto se encuentran el Paseo Sarasate y Pozo Blanco, con cinco. En total, 35 trabajadores respaldan las diez iniciativas extranjeras que dan vida a esta arteria de la ciudad.



## A PLENA VISTA

**Comercio: telefónica**

**Origen: China**

Lo lleva Tina y proviene del Sur de China. Su marido tiene una tienda similar en la Calle Mercaderes llamada 'TMS'. Vende aparatos electrónicos, pero también bebidas. Está abrigada, el local no tiene puertas ni descansillo. Está a ras de suelo.

Tina comenta que le gusta que la gente se divierta en una calle como Estafeta. Aun así, ella prefiere no



poner música en su local porque cree que se distraerá. Al estar al final de la calle ve como a veces algún despistado se mete con el coche. Sobre la inseguridad, dice que la policía va haciendo rondas durante el día. Describe que las mañanas son tranquilas, sobre todo cuando los clientes se han cansado la noche anterior en los bares.



Nº 13



## EL CLÁSICO

Comercio: restauración

Origen: Pakistán

Casi al final de Estafeta se encuentra 'Kebabish Kebab' desde el 2018. Un local típico de venta de kebabs, durum, lahmacun, alitas, hamburguesas, nuggets, papas fritas, y mucho más. La naturaleza de este tipo de restaurantes es vender comida rápida y fácil de trasladar. Se caracteriza por ser un local de paso, las persona piden y se van. En 'Kebabish' no hay sillas. Al fondo del local, se encuentra la cocina abierta donde el cliente pide y recoge su pedido. La fachada de la cocina se encuentra rotulada con imágenes de la comida que ofrecen y el menú mostrando sus precios competitivos. En la parte trasera de la cocina se encuentra la brocheta dónde se prepara la carne que servirá de relleno para sus platos.

Ali Shan, pakistani trabajador en 'Kebabish Kebab', cuenta que lo que más piden son los durum, que consisten en un rollo de sabores. La base es una tortilla de trigo fina y flexible con un relleno de pollo o ternera, o ambas, que está cortado en láminas delgadas. Luego se agrega lechuga, tomate y cebolla. Por último, se añaden las salsas. La clásica es la de yogurt, pero también hay a quienes les gusta la salsa de ajo o la picante. La diferencia más característica del durum frente al kebab es que en el primer caso el relleno se enrolla en una tortilla de trigo mientras que el kebab se sirve en un pan pita abierto más estilo bocadillo.

En el negocio trabajan Ali Shan y su tío, ambos de origen pakistani, al igual que el dueño. Los tres se conocen desde su país natal porque eran vecinos allá. Ali llegó a España hace seis meses y desde ahí comenzó a trabajar en 'Kebabish Kebab'.

# duerme 45 minutos

Nº 18

## LAS ASISTENTES

Comercio: estética

Origen: China

La jefa ha vuelto a China por un mes. Ha dejado la tienda a cargo de sus aprendices. No llevan más de 2 años, que es cuando abrió el local. Una de ellas es Lile Tac, que antes trabajaba en la competencia. Iba a hacerse las uñas a 'Beauty.T' donde poco a poco su actual jefa le iba sacando información. Hasta que un día le dijo si quería trabajar para ella y no dudó en aceptar. Su camino al trabajo no sufriría grandes cambios, pero sí sus habilidades. Dice que en este salón ha podido progresar, que su jefa le ha enseñado muchas técnicas. En el otro sitio la relegaban a lo más sencillo. Aquí comenta que se intenta que todas sepan hacer lo máximo.

Sujetas al ritmo de los eventos, el invierno, a excepción de la Navidad, es una época pausada. Con el sol de mayo, invitadas, anfitrionas y novias hacen cola en el salón.

Piden consejos, consultan paletas. Para esta época quizás aumentan la plantilla habitual de cuatro trabajadoras. También llegan turistas, que buscan un plan alternativo, o madres con hijas. Quienes están empezando a llegar son la gente mayor, que ven estos lugares como una alternativa más económica y más mimada que el podólogo. Las manicuristas por un momento realizan diagnósticos, ven deterioros, infecciones o gangrenas. A su vez son testigos de los nervios de muchos, al sentarse enfrente de uñas mordidas y endebles.

En la corta trayectoria del local ya han hecho una reforma buscando un espacio más recogido. Hacen horario seguido desde las 9:00 hasta las 21:00 y tienen una salita apartada para hacer un descanso durante la comida.



Ilustraciones: Lucía Boned



## ACAPARADORES

Comercio: bazar

Origen: China



Tras un pasillo forrado de souvenirs y de un techo con camisetas colgantes, se entra al bazar donde el matrimonio Xu revisa y marca los precios de la mercancía. Ahí dentro se ha perdido la cobertura. **Guangeeng** lleva un palillo de madera entre los labios. Ella, **Su**, lleva las cejas delineadas y el pelo teñido de rojizo. Llevan 13 años con el negocio. Les va bien, hay trabajo.

Trabajan y viven en Estafeta. Sobre el ruido, Su dice que Pamplona es una ciudad tran-

quila y que las ventanas de su piso no dan a la calle. Busca una palabra concreta para definir a los pamploneses: afables. Su castellano se afianza a ritmo de la demanda y se expande junto al crecimiento de su inventario. Muchos nombres, pocos adjetivos y los verbos como especies raras. No sabría decir su producto estrella, pero sí el conjunto: souvenirs.

## RENOVADORAS

Comercio: restauración

Origen: Venezuela

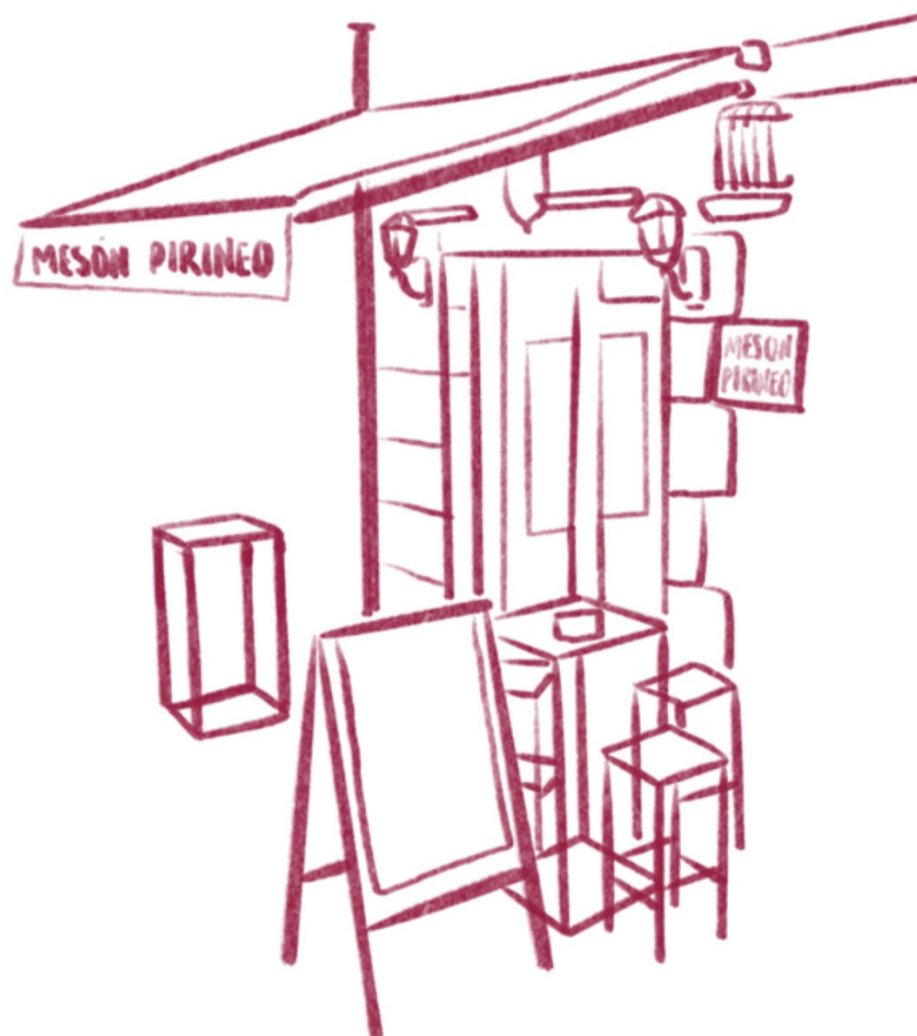


El número 41 de Estafeta cobija un restaurante que lleva abierto desde hace más de 120 años. Sus paredes de piedra y vigas de madera recuerdan a la Edad Media. **Serena e Ivi Pérez Alfaro**, dos hermanas nacidas en Venezuela, son las dueñas del 'Mesón Pirineo' desde hace un año y un mes. El restaurante fusiona lo tradicional con la innovación. Son un equipo de ocho trabajadores.

Las hermanas son hijas de padres navarros y habían frecuentado muchas veces la región hasta que hace ocho años decidieron quedarse. Serena, antes de ser la propietaria, trabajó durante cuatro años con los antiguos dueños. Ivi, por su parte, se dedicó a ser camarera en varios bares donde ganó experiencia. Cuando los dueños decidieron abandonar el local se lo ofrecieron a Serena. Y aprovecharon la oportunidad. Al comprarlo decidieron hacer algunas renovaciones al local, resguardando

su esencia, con el objetivo de sumar una mayor claridad. Primero pintaron las paredes de blanco para aumentar la luz en el local y que no se pareciera tanto a una taberna. Luego eliminaron unos arcos decorativos que obstruían la visibilidad del bar. Ahora, se ve un espacio con mayor amplitud, y se aprecian más los pinchos. Por último, añadieron el servicio de menú, carta, las raciones de jamón y las redes sociales que antes no existían.

Serena e Ivi han apostado por un restaurante de cocina tradicional navarra acompañada de un local con una estética muy cuidada. El plato más conocido son los "callos de la tía Ana". El nombre del plato no es en vano, ya que su tía también trabaja en el 'Mesón Pirineo'.



## EL DISTINTO

Comercio: kebab

Origen: Pakistán



**Adnan Mahmood** es dueño desde hace un año de 'Gyro Pita'. El local resulta luminoso, de colores fríos y falsos azulejos en el suelo. De decorado, el paisaje griego. Mahmood se turna con su primo pequeño Nahan Ulhasan durante el día. Otro de sus primos lleva otro kebab en el centro. Proviene de Pakistán.

Lo que distingue al negocio es que ofrece una versión más dulce que la del döner kebab que sirven en los demás establecimientos del centro. Frente al acabado crujiente y especiado del döner, la versión griega es más esponjosa y fresca.

Mahmood estuvo trabajando en el local antes de que fuera suyo. Dice que no ha cambiado nada y que no tiene intención de hacerlo. Solo comenta que se siente mejor sin un jefe que lo vigile. Cuando te habla no enfoca la mirada, tiene un problema de vista. Pero eso no le impidió aprender castellano. "Haciendo zoom", dice riendo. Su público es joven y nocturno. Comenta que está muy bien en Pamplona, que no ha tenido problemas, que la gente ha sido simpática con él.

## EL TRASNOCHADOR

Comercio: restauración

Origen: Italia



En la entrada de la Estafeta hay una "ventana" italiana: un pequeño local que vende pizzas, focaccias, panzerotti y bebidas para llevar. Su apertura nocturna de 19:00 a 7:00 permite satisfacer los antojos de la calle más sanferminera. **Giacobbe Berardi** junto a su esposa, **Lourdes Nagore**, y su hijo **Andrea** son los dueños de 'Pulcinella'. Desde hace más de 10 años la familia italiana se ha propuesto trasladar los sabores de sus tierras a los pamploneses. Los italianos cuentan con dos locales, el de la Estafeta, una "ventana" para llevar, y el de la Calle San Miguel, un local más grande. La idea de Berardi consiste en que los clientes se lleven las pizzas a sus

hogares o se las coman por la calle. Después de la pandemia, el negocio logró sobrevivir gracias al enfoque que le dieron a los fines de semana y al ocio nocturno.

La pizza más cotizada es la de "bacon" y le sigue la de cebolla caramelizada. **Giancarlos Cardenas**, el empleado que atiende en la Estafeta, menciona que 'hay clientes de todo tipo'. Para evitar malentendidos, **Giancarlos** ha optado por cobrar antes de entregar el producto. "Una cerveza para desayunar", exclamó un señor a las 7:00. Última venta antes de cerrar la jornada. Un día exitoso. Giancarlos vendió todas las pizzas.



## LOS ITINERANTES

Comercio: artesanía

Origen: Argentina



El local lo regentan dos argentinos: 'Casti' y **José Luis Ibarra**. Llevan unos 6 años con él. Por unos días han dejado de canguro a Claudio Leiva mientras están fuera, en Asia, reuniendo productos que luego los clientes verán como únicos y originales. Leiva también es argentino y colabora con ellos cuando lo necesitan.

La tienda está compuesta por un pasillo que tiene los textiles a un lado y los metales al otro. Predomina la plata en los pendientes, collares y anillos. Sus principales textiles son el cuero de los bolsos, y el algodón y el poliéster de las camisetas cortas con gráficos.

Hay una mesa cuadrada con dos sillas para las visitas. Al fondo, Leiva señala su vitrina, su "tienda dentro de la tienda". Tienen acordado ese espacio para dar a conocer sus creaciones. Hay una especie de "gnomos" con los ojos muy juntos. A Leiva le interesan por las reacciones que generan. En el estante de arriba hay pequeños jardines en recipientes de vi-

drio, algunos tienen esculturas de resina que imitan la piedra antigua. Lamenta que pocos lleguen hasta el final para verlo. Se quedan en la parte de bisutería foránea. La mayoría provienen de Nepal.

El nombre de la tienda significa "andarín" en euskera. Durante unos meses parte de ella se desplaza a la Feria de Navidad que tiene lugar en la Plaza de Toros. Allí hacen gran parte de las ganancias del año.

Ya con sus antiguos propietarios, el ambiente de amabilidad que propició Leiva se ha ido. Aún así, siguen recibiendo visitas. José Luis se sienta en un taburete con los guantes puestos mientras pierde la mirada en la calle y dice que no quiere hablar. Y 'Casti' protesta que a ellos "nadie les ha ayudado". Hace un año junto a otros comerciantes se quejaron al Ayuntamiento porque algunos transportistas no cumplían la normativa de estacionamiento. Señalaban la falta de persecución policial y la poca claridad en lo que estaba permitido hacer.

## LOS PULCROS

Comercio: supermercado

Origen: Ecuador



El supermercado 'Coviran' ha ayudado a muchos en los festivos, madrugadas o domingos que las grandes cadenas no abren. Cuando falta un ingrediente para una receta o se despierta un antojo ahí está 'Coviran' para ayudar. En el Casco Antiguo hay tres locales de esta red de supermercados. Hace tres años **Eduardo Soto**, ecuatoriano que reside en Pamplona desde hace 25 años, inauguró el de Estafeta. Soto explicó que pagó 8000 euros para poder ser socio de esta red de supermercados que le permite utilizar los beneficios de la marca 'Coviran': las plataformas de distribución alimentaria, asesoramiento, formación profesional, marcas exclusivas, entre otras.

En la actualidad dicha empresa alimentaria cuenta con 2209 socios alrededor de España y Portugal. Antes de abrir en Estafeta el ecuatoriano tenía otro negocio igual en San Nicolás, pero la carga laboral tan demandante lo llevó a elegir entre ambos. Decidió el de Estafeta porque, según él, "vende un poco más" que el de San Nicolás. Por lo que terminó quedándose solo con el

local de la Estafeta, y vendió el otro.

'Coviran' se encuentra al principio de la Estafeta. Al entrar, su limpieza y orden sorprenden. Las frutas colocadas perfectamente en sus respectivas canastas, los congelados organizados por sus formas y las estanterías de galletas arregladas de acuerdo con las marcas. Sus seis empleados buscan mantener el local lo más organizado posible. Soto señaló que todos los trabajadores del negocio, incluido él, son "como una gran familia".

Desde que empezó con esta tienda, Eduardo ha buscado inculcar en sus trabajadores la amabilidad al atender al cliente centrándose en un trato más personalizado. Eduardo destacó que la naturaleza del supermercado permite que se le dedique más tiempo al cliente. Por ejemplo, ayudándole a guardar los productos en la bolsa. Ese trato más cercano, pausado y amable, es lo que los diferencia, afirmó Soto. **Rocío Bernabé**, empleada del 'Coviran', mencionó que "son más los clientes vecinos que frecuentan el supermercado que los turistas", y eso facilita construir una relación más cercana con ellos.



# 他们不知道

China es la nacionalidad con más presencia en el comercio de extranjeros del Casco Antiguo con un total de 20 negocios

10 estudiantes de Periodismo, veinticuatro páginas en blanco y un tema amplísimo: ‘Extranjeros en Pamplona’. Urgía acotar el enfoque, así que pusimos varios sobre la mesa. Tratamos de responder a la pregunta ‘¿Qué hacen los ex-

tranjeros en Pamplona?’ y tiramos del hilo de la respuesta: trabajar. A los pocos días, los 10 nos pusimos las botas para iniciar una búsqueda de todos los comercios de extranjeros del Casco Antiguo.

Viola Lumina

Foto: Rafael Santana



Nos repartimos las calles, y entramos en los locales con una cantinela común: “¡Hola! Somos estudiantes de Periodismo y era para ver si podíamos hacerle unas preguntas...”. Algunos sonrieron más que otros, pero la mayoría respondieron. Con los datos recogidos, los organizamos en una tabla por tipo de comercio, calle y nacionalidad. Y de ahí esculpimos en mármol hasta que dimos con los reportajes y los distribuimos. De todos, había uno que no podía faltar: China, la nacionalidad con más comercios. 20 en total. Los pasos estaban claros. Mirar la tabla, ponerse las botas, e ir a los 20 locales del Casco Antiguo regentados por chinos. Iñaki García y yo decidimos hacer juntos esa ruta.

16:00 del jueves 14 de noviembre en la Plaza del Castillo. Una tienda de alimentación en el número 24. En la fachada, todo rojo. Al subir los tres escalones de la entrada, silencio absoluto. Senta-

do en una silla, el propietario chino del local ‘Plaza del Castillo 24’.

—Buenas tardes, somos estudiantes de la Universidad de Navarra y estamos haciendo un reportaje sobre...

—No entiendo.

—Disculpe. Voy más despacio.

—No quiero, no quiero.

Salimos del comercio con frustración. Nos dirigimos hacia la Estafeta con la esperanza de que todavía quedaban diecinueve comercios que visitar. Localizamos los 5 negocios a los que teníamos que entrar en esa misma calle. Dos centros de estética, otra tienda de alimentación, un local de reparación de móviles y un bazar.

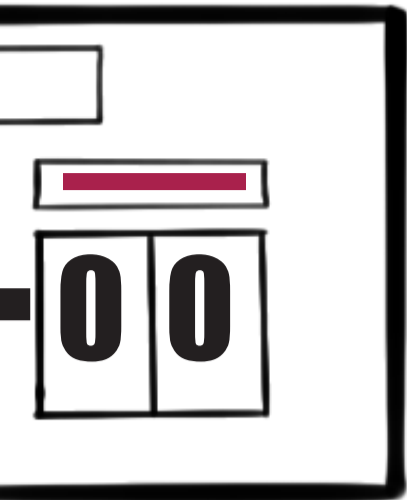
“Empezamos con los centros de manicura”, acordamos Iñaki y yo. Abrimos la puerta de ‘Beauty.T Nail Salón’ con cautela y saludamos tímidamente. Nos devolvió el saludo una de las tres mujeres que trabajan en el local a la vez que limaba las uñas a una cliente. De origen latino, nos preguntó que qué necesitábamos. De nuevo, repetimos la cantinela.

—La propietaria está en China de vacaciones hasta el mes que viene...

—Vaya, ¿y nos podría facilitar su número?

—No estoy autorizada para ello.

Avanzamos unos metros hasta llegar a ‘Professional Nail’. Al entrar, nos recibió un ambiente tenso. Las seis manicuristas se en-



# 他们不考虑情境

Foto: Rafael Santana



contraban concentradas haciendo diseños a sus asiduas. Pasaron cinco minutos hasta que el único hombre que trabaja en el local levantó la cabeza para atendernos. La información que pudimos recabar fue escasa: es un negocio familiar con el que llevan 10 años. La conversación terminó así: “¿Algo más? Estamos siempre muy ocupados como para responder a vuestras preguntas”. La despedida fue cortante.

Seguimos con la ruta de la Estafeta. Preparamos nuestra mejor sonrisa para entrar en ‘Alimentación Iruña’, pero solamente conseguimos un “No quiero hablar” de la supuesta dueña. Sin embargo, en ‘City Phone’ y en ‘Toco China’ nos contaron algo más. En el primer comercio trabaja Tina, del Sur de China. En su local no había música: “Me distrae. Prefiero escuchar el ruido de la gente”. A medida que nos contaba más, su turbación se hacía más evidente. El segundo lo regenta un matrimonio chino: Guan-geeng Xu y Su Xu.

—¿Cuántos años llevan en Pamplona?  
—13.  
—¿Y cómo definirían a los pamploneses?  
—Mm... Afables.

Tras el semi-fracaso de Estafeta, seguimos en la Calle Mercaderes. Faltaban 10 minutos hasta la apertura de los dos locales en los que teníamos que preguntar, así que nos tomamos un café en el ‘Iruñazarra’.

—Dos cafés bien cargados, por favor.

Cuando se levantó la persiana de ‘TMS’, comercio de reparación de móviles, nos vino un vago recuerdo del ‘City Phone’ de Estafeta. Vimos entrar a un señor de aspecto asiático que nos resultaba familiar. ¡Había accedido también en el local de Estafeta! Pero esta vez se encontraba detrás del mostrador. Nos acercamos amablemente a repetir nuestra cantinela, pero el señor se quedó de pie mirándonos con cara de asombro. Entramos a preguntar en la tienda vecina para salir de dudas y, finalmente, nos confirma-

ron nuestra sospecha: eran los mismos que los del ‘City Phone’.

En esa misma calle había otro al que asomarse. En la entrada, un largo pasillo con vitrinas llenas de paquetes de Winston de todos los colores, mecheros extravagantes y varios “vaper”. En la caja, un dependiente latino.

—¡Hola! ¿Cree que podríamos hablar con el dueño del ‘Estanco’?  
—Está de vacaciones en las Islas Canarias...

Otra derrota. Dimos media vuelta y fuimos a la Calle Chapitel, primero, y a Pozo Blanco, después. Entramos en ‘Flor de Lotus’, un salón de uñas que se define como “un lugar perfecto para disfrutar de una tarde de belleza y cuidado personal”. Su respuesta no nos desconcertó: “No”. Cambiamos de calle y abrimos confiados la puerta de ‘La Escalerica’, en Pozo Blanco. Nos acercamos de nuevo a la barra, y las palabras del camarero fueron las esperadas: “El dueño está de vacaciones”.

Avanzamos hacia la Calle de Santo Domingo con desilusión para preguntar a “Alimentación Hu”. Desde la fachada, podíamos observar al dueño, un señor mayor, mirándonos de reojo. Accedimos sin expectativas, y tratamos de ser todavía más amables.

—¡Muy buenas tardes! ¿Qué tal? Mire, somos alumnos de la Universidad de Navarra y nos preguntábamos si nos podría responder brevemente a unas preguntas.  
—No, no, no.

Ya solo nos faltaban nueve comercios a los que ir. Decidimos empezar por San Antón. En la calle, había dos locales enfrentados: un ‘Coviran’ y una frutería. Ambos regentados por chinos. Esas dos visitas nos regalaron una escena curiosa. Se repitió la

misma conversación en ambos comercios con los dueños, de apariencia asiática y acento marcado.

—¿De dónde es usted?  
—De aquí, de Pamplona.

Seguimos nuestra ruta desconcertados. Cuando ya habíamos andado unos metros, escuchamos a los propietarios hablar en chino cada uno desde la puerta de su negocio. En Zapatería tuvimos un poco más de suerte. Nos encontramos con dos mujeres que nos contaron algo de su historia. Sin embargo, antes entramos en ‘Alimentación Kai Xin’, donde no quisieron hablar con nosotros. En ‘Hanako’, **Weiwei** vino a Pamplona a vivir porque su hija quería estudiar Diseño en la Universidad de Navarra. Llevan con el centro de estética desde el año pasado. En ‘Café Peregrino’, en cambio, **Eva** llegó a la ciudad por su familia, que llevaba tiempo instalada aquí. Ambas comparten ciudad natal: Zhejiang.

18:30. Cada vez había más ajeteo en el Casco Antiguo. En la Calle Mayor, teníamos que visitar ‘Alimentación Mayor’, ‘Bazar China’ y ‘Bar García’. Lo que no sabíamos era que los dos primeros los llevaba un mismo matrimonio: **Shoudao Liu** e **Yixia Shan**. Shoudao se encarga de la tienda de alimentación, que abrieron en 2009. Yixia prefiere encargarse del bazar, con el que llevan nueve años. La pareja se queja del mismo asunto: “Aquí entra mucha gente a robar”. En ‘Bar García’, en cambio, es la dependienta **Zaira Vallemarin** la que nos atiende. “El dueño es chino y no ha cambiado la línea del local”, afirma. En la carta, los precios no suben de los seis euros.

Nos dirigimos hacia el último local: ‘Sushi House’, en Paseo Sarasate. De nuevo, la dueña estaba ausente una temporada.

Terminamos la ruta de los 20 comercios regentados por chinos. La información recogida no era suficiente. El reportaje que no podía faltar pasó a ser el que faltaría. ¿Cómo llenar ese hueco? Los pasos, de nuevo, estaban claros. Mirar la tabla, ponerse las botas, e ir a por la segunda nacionalidad con más comercios: Venezuela.



Foto: Rafael Santana

# Estudio, trabajo y juego

Iñaki García

Toda esa apariencia de hombre serio acaba siendo un espejismo. Amable, tranquilo e incluso con un humor que al principio sorprende. Sobre todo cuando cuenta que tuvo que dejar Venezuela para poder sacar adelante a sus padres y a su pareja, pasando de tener todo, a perderlo. “Hemos pasado de todo, de tener empresas a regalarlo todo. Tuvimos que vender nuestra vida a un precio muy bajo”, admitía Saldamando. Junto a sus padres tenían una panadería que habían llevado durante casi 30 años. Y debido a las dificultades que el país les daba, se vieron obligados a vender el local en el que tanto esfuerzo y años habían invertido.

Saldamando lleva 2 años bajo la gestión de uno de los ‘Coviran’ del centro de Pamplona, pero no todo fue así desde el principio. Antes de llegar a España, dejó una vida atrás debido a las dificultades que su propio país le daba. Pero él no es el único. Según un estudio de ACNUR España, debido a la gran crisis que está sufriendo el país latinoamericano, más de siete millones de venezolanos han salido del país en busca de una vida que antes ya tenían. “En Venezuela era ingeniero mecánico, e incluso fui miembro del Gobierno. Mientras formaba parte de él todo era muy sencillo. Una vez dejé de serlo comenzaron los problemas”.

Venezuela ocupa el segundo puesto en el ranking de nacionalidades de los negocios de extranjeros en el Casco Antiguo

**Nada más entrar suena una canción. Instrumentos de metal, percusión y la voz de Rubén Blades, que más que comprar una barra de pan, te invita a bailar y adentrarte en un zulo en pleno centro de Caracas. Un establecimiento lleno de colores y banderas de Colombia, Ecuador, Bolivia y, por supuesto, de Venezuela. En el mostrador, Manuel Saldamando, de 39 años, moreno, de complexión ancha y con una voz grave que saluda con un: “Buenas tardes, señores”. Es el encargado del ‘Coviran’ de la Calle San Nicolás de Pamplona.**

Cuando se fue de Venezuela, viajó hasta Madrid en busca de trabajo. Durante esa época trabajó en negro. Al llegar a Pamplona, consiguió un piso en el barrio pamplonés de la Rotxapea donde estuvo 2 meses, un periodo de tiempo que recuerda con mucho amor: “Era espectacular, todo de mármol, fueron unos meses muy bonitos. Tanto mi pareja como yo estábamos muy felices, pero todo eso era momentáneo. Iba a llegar el momento donde recordaría la razón por la que vine aquí. Yo había venido a trabajar, así que espabilé”.

Mientras relata su historia, varias personas entran al establecimiento. A cada cliente, un saludo: “Buenas tardes, señora”. Amablemente, Saldamando ayuda a encontrar cada producto por el que le preguntan mientras suena la siguiente canción: ‘Estudio, trabajo y juego, del grupo de salsa venezolano Salserín.

En Pamplona empezó a trabajar como cocinero, donde conoció a la persona que le daría la oportunidad de poder llevar su primer negocio por su cuenta, el ‘Coviran’ de la Calle San Nicolás. Lleva trabajando en el establecimiento 2 años, el primero de ellos lo utilizó para conocer el funcionamiento del local, y una vez ya familiarizado con el ritmo de trabajo, al año siguiente se hizo cargo plenamente del negocio. Un trabajo como

este, confesaba, es agotador. “Trabajamos demasiado, había tanto trabajo que tuve que contratar a Yuroli para que me ayudara con la organización. Poner etiquetas, precios, revisar, reponer”.

Abre todos los días a las 9:00. Para las 14:00. Entre las 14:00 y las 18:00 vuelve a casa para cuidar de sus dos hijas: “Son mis princesas”. Terminado el turno de descanso vuelve a trabajar hasta la hora del cierre, que entre semana es a las 22:00, y en fines, a las 23:00. Unos horarios que permanecen en verano. “No cierro en ningún momento del año, ni siquiera en los meses donde todo el mundo que trabaja en la calle cierra para cogerse vacaciones. En San Fermín es cuando más jaleo hay en la tienda, como dicen aquí. Son días muy estresantes, pero al final el turismo le compra a uno”.

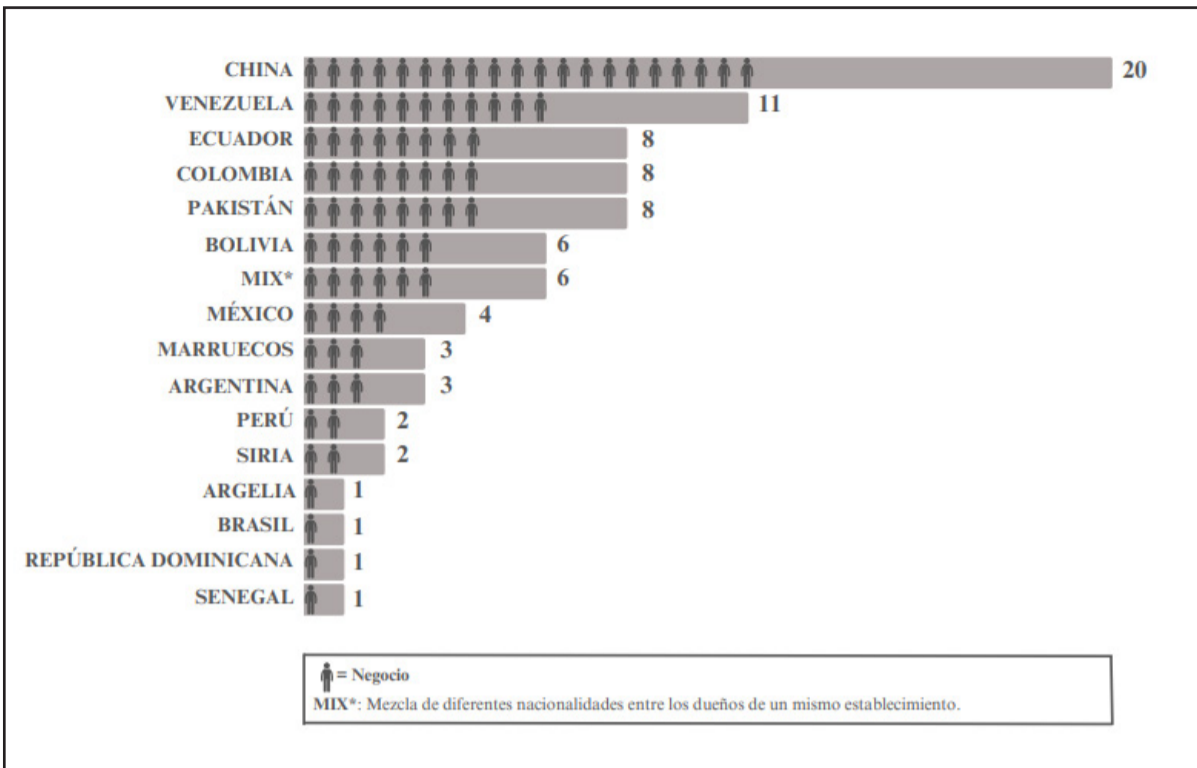
Entra saludando Daniel Roldán. Un hombre de 30 años que comparte con Manuel sangre venezolana. Roldán estudia Gerencia, Operaciones y Estrategia, y admite estar interesado en la política de España: “Considero que estoy bastante involucrado en la política de aquí, porque lo que pasa aquí también me afecta a mí ahora”. Además, Roldán cuenta que en Venezuela en los años 70 y 80 la inmigración vino de países europeos. Los europeos iban a Venezuela en busca

de oportunidades y trabajo: “Veías lo que está pasando aquí reflejado en Venezuela”.

Según los datos oficiales definitivos del Censo Anual de Población publicado por el Instituto Navarro de Estadística, en Navarra viven 3642 venezolanos. Venezuela es el octavo país con más inmigrantes en la Comunidad Foral. Roldán detalla más sobre la comunidad venezolana en Pamplona y cómo es la adaptación: “No somos tantos, pero ya hay una cantidad importante. La mayoría tenemos un acuerdo con lo que es el Gobierno español. Por venir de un país iberoamericano tenemos ciertos beneficios de adaptación. Se podría decir que la mayoría durante un tiempo no mayor a un año pasamos por un limbo jurídico”.

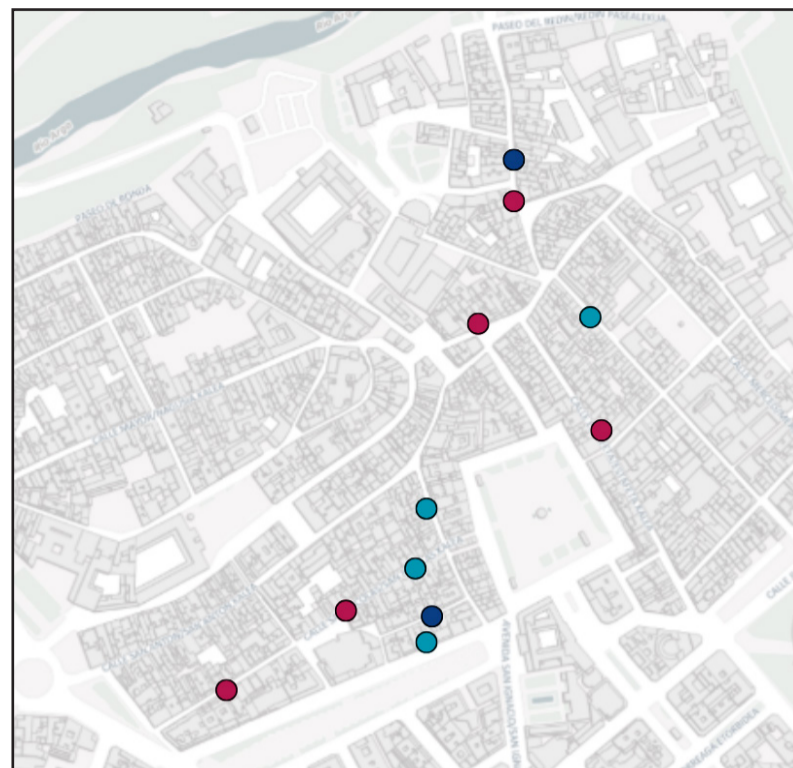
Amables, educadas y siempre con una sonrisa en su rostro. Dispuestas a ayudar en todo momento y de aportar en lo que se les necesita. Esas serían las características de las personas que tuvieron que abandonar sus casas, sus hogares y a sus familias. Saldamando seguirá buscando oportunidades de felicidad y conseguir cumplir sus metas: “Por ahora seguiré con el ‘Coviran’, pero no descarto dedicarme a la Ingeniería Mecánica. La vida da muchas vueltas”.

# Las nacionalidades



Cecilia Pérez

# Venezuela a pie de calle



Sandra López



Foto: Viola Lumina

## “¿A quién no le gustan las chuches?”

Iñaki García

“¿Quién no come chuches?” Esa es la pregunta que se hacía Simón Molero, venezolano de 49 años, durante una tarde de trabajo. Es uno de los empleados de ‘Chilikis’, tienda de alimentación de Paseo Sarasate.

“Haberme avisado, que me habría afeitado por la visita”, exclama entre risas Molero al sacarle una foto. En la tienda, Simón no está solo. **Isabel Molero**, además de ser su hermana menor, es la encargada de trabajar los lunes, martes y miércoles por la mañana todas las semanas en el local. “Sin la ayuda de mi hermana no sé si este negocio saldría adelante. Tengo un niño recién nacido y me tengo que hacer cargo de él. Trabajar con la familia tiene estas cosas buenas, nos comunicamos muy bien”, aprecia el dependiente.

‘Chilikis’ se encuentra al lado del Monumento de los Fueros, una zona donde todos los días pasean a diario muchedumbres. Un lugar que, como admite Molero, parece el ideal: “Es una zona de las más populares de Pamplona. Siempre hay personas paseando y entrando en la tienda, sobre

todo en verano cuando vienen los turistas. Es un negocio fijo, vendo durante todo el año, ¿A quién no le gustan las chuches? Hasta los diabéticos las comen”, relata.

La tienda es un negocio de la familia Molero, al igual que ‘La Empañadería’ de la Plaza San Nicolás y el otro ‘Chilikis’ de la Calle Calderería. Fuera de Navarra, en Tenerife, tienen un restaurante de comida venezolana.

Según Simón, la clientela que pasea y entra en la tienda es muy variada: “Hay veces que también vendo chucherías para adultos”, bromea Molero señalando con el dedo unos licores y bebidas alcohólicas.

‘Chilikis’ se podría definir con una palabra: Familia. Un negocio venezolano que ha traspasado fronteras gracias al empeño de toda una familia unida. Un negocio donde todos comparten la misma sangre, la venezolana.

# Sabores sin fronteras

La restauración es el sector más elegido para el emprendimiento extranjero en el corazón de Pamplona

Javier Sobrón y Carolina Olivari

## Mesón Pirineo



En la Calle Estafeta número 41 encontramos el bar restaurante ‘Mesón Pirineo’. Como bar, este local lleva 120 años abierto. Hoy en día, las encargadas son las hermanas venezolanas **Serena e Ivi Pérez Alfaro**. Tras su llegada al mando hace 2 años, decidieron hacer un cambio en el menú. Crearon todos los pinchos y habilitaron una zona de restaurante. Hicieron una reforma del establecimiento para renovarlo y que se pudiera apreciar mejor desde la calle aplicando una cristalería. Colgaron varias pizarras en las paredes para escribir el menú del día y engancharon varias patas

de jamón del techo. Son españolas por parte de padre, y cuentan como su abuelo ya iba a ese bar desde que abrió. En este local también trabaja la tía de las dueñas, Ana. Esta mujer se encarga de realizar varias recetas, entre ellas una de las más populares: callos y morros al estilo de la tía Ana. ‘Mesón Pirineo’ presenta una carta con varios productos y comidas tradicionales navarras. Ya sea para disfrutar de unos pinchos en la barra o de un almuerzo completo, este lugar es una parada obligatoria para quienes quieran saborear la auténtica gastronomía navarra.

## Gyro Pita



Oculto entre bares, en el corazón de la Calle Estafeta número 61, nos encontramos con el restaurante de comida turca ‘Gyro Pita’. Este local ofrece un producto muy especial: el gyro. Se trata de un tipo de kebab con salsa griega. El establecimiento ofrece un ambiente acogedor, con solamente dos mesas y una vista directa a las parrillas en las que gira la carne. Huele a carne asada. Observamos Santorini a través de un papel de pared, dándole al local un toque griego. El dueño se llama **Adnan Mahmood** y trabaja junto a su primo pequeño **Nahan Ulhasa** desde hace 1 año. Ambos son de Pa-

kistán. Sus primos son los propietarios de ‘Rico Kebab’ y cuando lo necesitan, se prestan ayuda. Adnan cuenta con una discapacidad visual, pero eso no le ha impedido aprender español. Con el tiempo, mediante varias escuelas y cursos, ha conseguido un gran dominio del idioma. El propietario vive tranquilo y se siente como en casa. Ambos familiares cuentan con varios clientes de nacionalidad española con los que han ido entablando amistades.

## Kebabish Döner Kebab



Podría sonarnos el siguiente restaurante de comida árabe por haberlo visto en Glovo, Just Eat o Uber Eats. Se trata de ‘Kebabish Döner Kebab’, ubicado al comienzo de la Calle Estafeta, en el número 13. Es conocido por su tierna carne en durums y kebabs. El local lleva abierto desde el año 2018. **Ali Shan**, empleado del lugar, es de Pakistán y trabaja junto a su tío. El dueño del local es hispano pakistaní. Todos

ellos eran vecinos en Pakistán. Vemos un ambiente iluminado, con pocas mesas debido al espacio reducido. El establecimiento es blanco, y podemos observar dos rollos de carne atravesados por palos girando cuando miramos al mostrador. Lo más vendido del restaurante ‘Kebabish Döner Kebab’ es el durum con patatas y carne. Abren de 12:00 a 00:00.

## Tepuy Bar

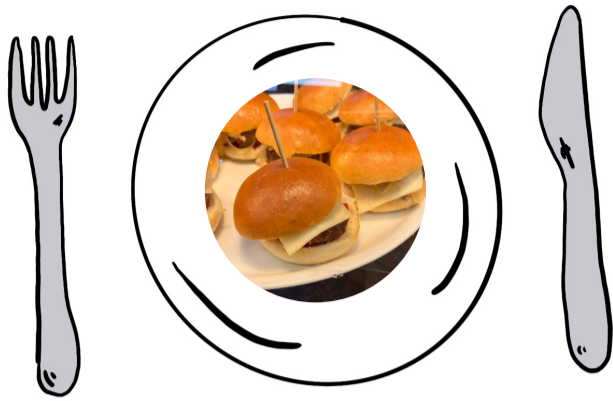


Calle San Gregorio número 21. Una mujer venezolana llamada **Gabriela Parra** nos da la bienvenida al ‘Tepuy Bar’. Gabriela montó este bar hace 1 año, y decidió otorgarle el nombre de tepuy ya que es una clase de meseta que podemos encontrar en su tierra. El bar está adornado por una fotografía de gran tamaño en la pared de un tepuy llamado ‘El Salto Ángel’, donde se explica en un breve texto que es la caída de agua más alta del mundo. El lugar se encuentra en la selva en el corazón de Venezuela y

es Patrimonio de la Humanidad. Es un sitio muy especial para la propietaria, ya que es donde creció. El local es pequeño, cálido y acogedor. Cuenta con música típica de Venezuela. También se encuentra en todas las plataformas de comida a domicilio. La especialidad son los tequeños, un refrigerio muy popular venezolano. Gracias a su deliciosa oferta gastronómica venezolana, ‘Tepuy Bar’ ha ganado popularidad para quienes buscan algo diferente en Pamplona.



## El Mentidero Berria



Recorriendo la Calle Mercaderes llegamos al restaurante 'El Mentidero Berria', establecido en el número 13. Encontramos a una pareja venezolana responsable del restaurante. El dueño se llama **Mikel De Elguezabal**, también de Venezuela. Leemos una carta variada, con platos navarros, vascos y caribeños. Recientemente los encargados han introducido dos novedades de sus tierras: las empanadas y los

tequeños. El ambiente es animado, hay luces de neón revoloteando y una alta música latina. La barra está repleta de diferentes tipos de tortillas de patata y una alta gama de pinchos. El plato estrella es la hamburguesa del Baztán, con carne ecológica de Navarra. Hubo una época en la que hacían entregas a domicilio pero, desde su cambio de local hace casi 3 años, han decidido prescindir de él.

## Asador Maitagarri



El 'Asador Maitagarri' está en pleno centro de la ciudad, en la Calle Mercaderes número 16. El dueño del local es sirio, y si nos fijamos hay ciertos platos o postres con el toque de su país, por ejemplo la cazuela de hummus. La especialidad de este asador es el chuletón a la parrilla, el toro, las chuletas y como no, su jugosa paella de carne. En su carta podemos ver como tienen en cuenta las intolerancias alimenticias. Se avisa en cada plato los ingredientes que pueden producir cualquier tipo de alergia. Lo encontramos abierto toda la semana, desde las 10:30 hasta las 23:00. En la barra, pode-

mos ver varios pinchos combinados con carne. El ambiente del asador es serio, sin música. Las paredes son de piedra y hay poca iluminación, dando sensación de nocturnidad y antigüedad. Es un restaurante muy amplio, donde caben muchas personas. Aquí se realizan muchas celebraciones con multitud de gente ya sea por cumpleaños, graduaciones o comidas de empresas. No se ofrece servicio a domicilio, la experiencia es única y debe vivirse desde el local. El restaurante 'Asador Maitagarri' es el lugar perfecto para los amantes de la carne.

## Cortau Café



Guiados por el aroma del café recién hecho, llegamos a la cafetería de la Calle Mercaderes número 14: 'Cortau Café'. Nos atienden los responsables del lugar, **Isabel Córdoba** y su hijo **Robinson**. Los dos llegaron de Ecuador hace ya 6 años. Ambos son amantes del mundo del café y en Pamplona vieron la oportunidad de abrir su propio negocio. Isabel se siente muy agusto en el barrio y asegura que la cafetería ha sido muy bien acogida por los vecinos. Muchos grupos de estudiantes suelen ir por las tardes a merendar mientras trabajan. Encontramos tentempiés de todo tipo, tanto dulces como salados. La encargada se preocupa de que haya leche de todo tipo, productos sin gluten y sin fru-

tos secos. El espacio es acogedor, su iluminación y comodidad en los asientos dan pie a quedarse en el interior leyendo un libro junto a una taza de café. La decoración es variada, tiene como fin reflejar las cuatro estaciones del año. Si miramos arriba, vemos como cuelgan del techo diferentes paraguas chinos que reflejan la época veraniega. En las paredes hay hojas de todas las tonalidades, basándose en el paso del otoño. La luz cálida recuerda al invierno y el papel pintado de flores rosadas a la primavera. La música es tranquila y relajante. Esta cafetería ofrece la mejor zona para relajarse, encontrar tranquilidad y a la vez sentirte conectado con la naturaleza.

## Sésamo



Adentrándonos en la profundidad del Casco Antiguo, encontramos el bar restaurante de comida libanesa llamado 'Sésamo'. Este establecimiento se ubica en la Calle San Nicolás número 13. Los dueños son **Salah Dahmani** y su mujer y vienen de El Líbano. Tanto los pinchos como los platos son de origen libanés. Cuentan con varias especialidades: la croqueta de carne picada con piñones, la hamburguesa de falafel, la croqueta de garbanzo, los

pastelitos baklava, las hojas de parrilla rellenas de arroz, menta y champiñón... Pero sobre todo su popular salsa de sésamo. El restaurante está abierto desde julio. Se percibe una atmósfera relajante, con música libanesa, una serie de lámparas de araña árabes de todos los colores, paredes rojizas y varios espejos. Es un lugar pequeño y acogedor, y su gastronomía te consigue transportar a Oriente Medio.

### Rico Kebab



Ubicado en la Calle San Nicolás encontramos un pequeño local llamado 'Rico Kebab'. Cuentan con otro local más amplio y con mesas en la calle Javier número 6. Este lugar se caracteriza por su comida rápida para llevar, apenas hay lugar donde sentarse. En el escaparate podemos encontrar pizzas variadas. Sin embargo, lo más popular del restaurante son los kebabs. El dueño se llama **Hassan Ali** y trabaja junto a otros familiares en am-

bos locales. Todos son de Pakistán. También prestan ayuda cuando es necesario al restaurante 'Gyro Pita', ya que el responsable es el primo de Hassan Ali. Este comercio abre hasta las 5:00 y solo está disponible los fines de semana. Desde sus 2 años de apertura lo más consumido según el empleado del local llamado **Admin**, es el durum. Esta comida se sirve sin espera y es el sitio perfecto para los amantes de la comida rápida.

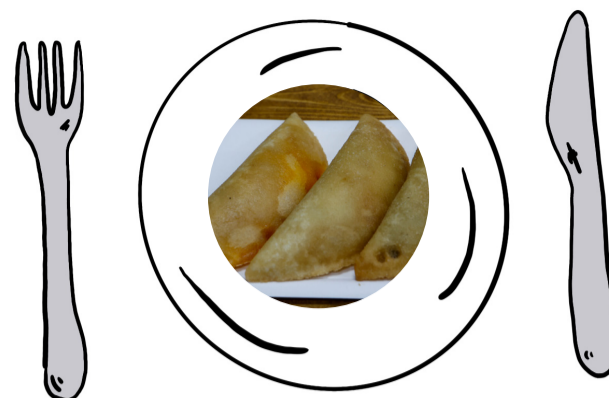
### Bar Gaucho



En el número 7 de la Calle Espoz y Mina nos encontramos con otro lugar con mención en la guía Michelin en Navarra, el 'Bar Gaucho'. Conocido por llevar más de 30 años al pie del cañón siendo un referente en pichos en Pamplona, hace 1 año y medio el reconocido bar cambió de manos. En estos momentos el bar cuenta con una plantilla de 15 trabajadores liderados por dueños mexicanos que han tomado la decisión de mantener el rumbo que ya poseía el bar desde el momento de su apertura. Y es que el bar es uno

de esos rincones que se convierte casi en parada obligatoria para los navarros cuando pasan por la Calle Estafeta. Una gran variedad de opciones creativas y clásicas que destacan por su cuidada presentación y sabor. El mayor referente en su barra es el famoso pincho de huevo trufado, una exquisita mezcla de un huevo pochado, un surtido de setas, una pizza de trufa, patatas fritas y picadillo de chistorra que no dejará indiferente a ninguno que lo pruebe.

### La Empanadería



El local 'La Empanadería' ha abierto este septiembre en la Plaza de San Nicolás número 62. Los dueños creadores son el matrimonio venezolano **Yosmel Noriega y Marta Molero**. Llevan 5 años en Pamplona y cuentan con un socio de su país de origen llamado **Daniel Santos**. Es un local de comida rápida para llevar. Destaca su empanada a solo un euro. Este precio tan competitivo

ha permitido situar a los venezolanos en pleno centro de Pamplona. Cuentan también con un local en la Rotxapea, pero en este en concreto han decidido innovar en el menú e incluir hamburguesitas, tequeños y croquetas. Para quienes busquen algo rápido y económico en el corazón de Pamplona, 'La empanadería' es una parada obligatoria.

### Teranga Iruña



Nos transportamos a África. En el 78 de la Calle de los Descalzos encontramos el exótico restaurante senegalés 'Teranga Iruña'. **Moha Madu** es originario de Senegal, pero lleva viviendo muchos años en Pamplona. Junto a su hermana, decidió abrir el restaurante de comida típica de su tierra, que aprendió a cocinar por su querida madre. No ofrecen comida a domicilio y

tampoco les encontramos en ninguna red social. Su fama se debe al "boca a boca". El local es colorido, tiene varias mesas y elementos decorativos típicos de Senegal. Su plato estrella es el guiso de crema de cacahuete con arroz, acompañado de carne de cordero o pollo, lo llaman "mafé". El restaurante 'Teranga Iruña' es un lugar que no se busca, se descubre.

### Les Amis



En el número 20 de la Calle Pozo Blanco nos encontramos con uno de esos restaurantes que ya desde la puerta se puede ver que son especiales. En un restaurante de apenas ocho mesas se puede sentir un ambiente acogedor y relajante donde los clientes podrán disfrutar y vivir toda una experiencia gastronómica. Entramos en el restaurante 'Les Amis' donde desde la puerta ya destaca la mención de ser uno de los restaurantes seleccionados para la guía Michelin en Navarra. Llegados

desde Perú y Chile, dos socios dan nombre y lugar a un restaurante en pleno centro de la capital navarra que ofrece, según ellos, "una cocina francesa revisada y contemporánea", donde se pueden observar las influencias orientales y peruanas. 'Les Amis' ofrece a su clientela una experiencia, con una carta en la que no destaca un número abultado de posibilidades, sino que el chef se centra en ofrecer a sus clientes sabores diferentes y exclusivos.

## Pizzería Pulcinella



Junto a la Iglesia de San Nicolás, nos topamos con un aroma italiano, es el de la 'Pizzería Pulcinella'. Está en el número 22 de la Calle San Miguel y lleva ya 13 años trasladando el auténtico sabor de la pizza italiana a Pamplona. Hace poco, ha abierto otro local en el número 68 de la Calle Estafeta. Desde el momento de la apertura del primer local, sus dueños, **Giacobbe y Lourdes**, un matrimonio italiano-español, ha

procurado que el sabor de sus pizzas estuviese influido por productos de origen italiano, donde el tomate, la harina y la mozzarella son traídos directamente desde Italia. Actualmente se han decantado por un horario nocturno y con servicio a domicilio ya que la demanda que hay de lunes a miércoles es realmente baja. Aún así, Giacobbe se encarga de preparar las masas temprano el resto de días para que pueda reposar y que quede como él quiere.

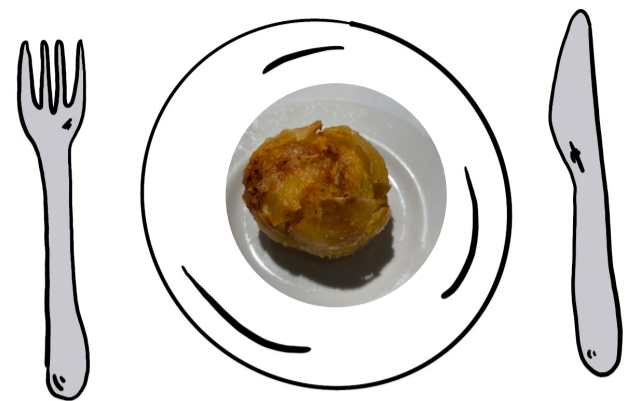
## La Crepa



Llegando a la Plaza del Consejo, en el número 2, podemos ver un local muy colorido y alegre: la 'Cafetería La Crepa'. Actualmente el local lo dirige **Miriam Mariaca Ortega**, pero las dueñas son tanto ella como su madre Isela, una familia proveniente de México. Inicialmente, la idea de la cafetería era ofrecer desayunos mexicanos (tamales, chilaquiles, etc.), pero las restricciones de licencia limitaron la oferta a productos más básicos como tostadas y panadería. Aun así,

han incorporado productos mexicanos a través de obradores externos, como pan tradicional de México. Con una terraza bastante grande, la 'Cafetería La crepa' se destaca por la variedad de productos que sirven en sus desayunos, desde bollería y bizcochos hasta bocadillos y tostadas de combinaciones muy variadas, siempre acompañados de unos cafés y batidos muy especiales, servidos con mucho cariño y presentación cuidada.

## Pa Comé



Caminando por la Calle Comedias nos encontramos en el número 12 con el Bar restaurante 'Pa comé'. Llegada hace 27 años desde Colombia, su dueña, **Raquel Esquivel** se decidió el año pasado, más exactamente el 4 de julio de 2023, a abrir su propio local. Con una decoración moderna y actualizada en la parte de abajo del local, Raquel también ha querido conservar parte de la tradición que tiene su local. Y es que, en el comedor de la planta superior del local se mantienen todavía los balcones sobre los que a lo largo de los siglos XVII y XVIII las mejores compañías de teatro del momento interpretaron sus obras.

También ha querido mantener cierta división entre plantas a la hora de su propuesta gastronómica, en la parte de abajo del local podemos observar todo tipo de pinchos y fritos, en el que destaca la especialidad de la casa, el "Pintxo Maribel". En homenaje a una persona que ella misma describe como "muy especial en mi vida", Raquel ha querido hacerle un homenaje dándole su nombre a la especialidad del local, se trata de un frito hecho con una bola de carne con bechamel y pasta orly, acompañada de ingredientes secretos.

## Cafetería La Mañueta



En el número 20 de la Calle Mañueta nos encontramos con la 'Cafetería La Mañueta', un pequeño local ideal para comenzar el día con energía y buen rollo. El ambiente es acogedor y entra mucha luz solar por el ventanal de la entrada. Situada a escasos metros del 'Mercado de Santo Domingo', un lugar donde muchos de los locales compran el género que después pondrán a la venta para los clientes, la 'Cafetería

La Mañueta' ofrece una gran variedad de cafés y tés. Además, también ofrecen una gran cantidad de opciones para el desayuno. De origen argentino, su dueña se animó y se comprometió con este local hace ya más de 3 años. Este abre únicamente por las mañanas de lunes a sábado, debido a que después de comer rescasa el movimiento en la Calle Mañueta.

## Cachito Mío



En el número 13 de la Calle Espoz y Mina aparece un local que parece que solo abre cuando el sol ya está escondido. Proveniente de Argentina, 'Cachito Mío' trae a Pamplona una propuesta de empanadas gourmet con un horario de apertura desde las 19:00. La propuesta se basa en una variedad muy nume-

rosa de empanadas argentinas a precios bastante económicos y con ofertas numerosas para pedidos más grandes. Además, lo completan con algunos postres argentinos como alfajores o dulce de leche que harán disfrutar hasta a los paladares más exquisitos de Pamplona.

## Take Away Kebab K2 Pizza



Hace 11 años, el restaurante del paquistaní Ali 'Take Away Kebab K2 Pizza', abrió sus puertas en el número 18 de la Calle Mayor. Su dueño pakistani decidió implementar servicio a domicilio, ya que ahí se encuentra la mayoría de su clientela. Abre todos los días de 12:00 a 00:00, los fines de semana toda la noche. La especialidad es el kebab,

también venden pizzas y se caracterizan por su rapidez. El local es de madera, un poco antiguo. Cuando pedimos, podemos ver como nos cortan la carne directamente de un espetón vertical que gira lentamente frente a nosotros. El restaurante también ofrece comida india, platos combinados o durum.

## Masala Bistró Kalitxo



En el número 8 de la Calle San Francisco aparece un local que puede resultar familiar por el nombre, el 'Masala Bistró Kalitxo'. El local hace homenaje a un mítico local de la Calle San Francisco que se llamaba 'Kalitxo'. Sin embargo, este nuevo local que lleva abierto desde diciembre del año pasado trae a Pamplona una propuesta de auténtica comida india. Esto se debe a que uno de los dos socios fundadores de

este nuevo local es procedente de la India, mientras que la otra propietaria es navarra, más concretamente de Cirauqui. Una mezcla que puede proporcionar a la clientela innovación a la par que sentimiento de estar como en casa. Aun así, la propuesta es que la comida sea 100% indú, desde sus platos principales en el menú, hasta los pintxos que se pueden ver en la barra.

## El Peregrino



En la Plaza del Consejo número 3, encontramos el café restaurante 'El Peregrino'. Este lugar ofrece productos de todo tipo, bollería, tartas, pinchos, tortillas, bocadillos, cerveza o café. Hace 1 año el local era propiedad de la familia argentina, Cressanti González. Ahora la propietaria proviene de China y se llama Eva. Abren todos los días

menos los lunes de 8:30 a 23:00. Cuentan con un público de todas las edades: jóvenes, adultos y niños. Con ubicación céntrica y una variada oferta gastronómica, 'El Peregrino' se presenta como una excelente opción para quienes buscan una pausa en su día a día.

## Sushi House



En mitad del Paseo de Pablo Sarasate, más concretamente en el número 7, nos topamos con un local muy llamativo y con una gran cristalera. Llegados desde el suroeste de China, una familia trata de traer a Pamplona un tipo de comida oriental que se está popularizando mucho en el resto del mundo, el sushi. Con una propuesta diferente, esta familia ha apostado por la comida a domicilio, cuando entramos en el local

no nos topamos con ninguna mesa, solo se puede ver una barra donde hay diferentes productos para hacer el sushi y a los trabajadores detrás de ella, a los que puedes ver cómo lo elaboran. A pesar de que cuentan con una gran variedad de opciones de entrantes y de tipos de sushi, ellos mismos destacan como sus especialidades las gyozas y los onigiris.

## La Belena



Frente a la Iglesia de San Saturnino, en el número 14 de la Calle San Saturnino, aparece una terraza cubierta con unos toldos en los que se puede apreciar el nombre 'La Belena'. Provenientes de Ecuador, sus dueños han buscado dar un toque personal al local y proporcionar desayunos a sus clientes en la calle para disfrutar del tránsito de la ciu-

dad. Aunque el local está especializado en productos locales como bollería recién horneada, bizcochos caseros, tostadas de pan rústico y café tostado, también ofrece opciones como smoothies, infusiones y productos sin gluten, aunque sin duda, su especialidad es la tostada de aguacate y tomate.

## Pakdöner



En plena Calle San Gregorio 28 encontramos el restaurante de kebab 'Pakdöner'. Este establecimiento de comida turca también ofrece sus servicios en Uber Eats, Just Eat y Glovo. Abre toda la semana de 19:00 a 00.00. Los fines de semana trabajan hasta las 4:00 de

la madrugada. El dueño es de Pakistán. Destaca la carne de Kebab. El público es sobre todo joven. El establecimiento es pequeño, la gente apenas se sienta ya que prefieren comerse su pedido por la calle.

## La Escalerica



Entre las calles de San Nicolás y Pozo Blanco, encontramos el bar restaurante asador 'La Escalerica'. Este establecimiento se inauguró en 2015, pero en 2021 cambió de dueño. Desde entonces el bar se convirtió en un restaurante de gastronomía local, con carne y pescado a la brasa como especialidad. Los nuevos responsables, **Santi y Yuhua**, de origen chino, pero navarros de adopción, fueron los creadores de este proyecto. El bar es uno de los más grandes de la zona, cuenta con tres plantas. Cada planta tiene su propio ambiente. En el piso inferior encontramos una pequeña zona de copas con un espacio habilitado como

zona de baile. Los fines de semana suele haber bastante gente bailando al son de los éxitos españoles. La planta baja del establecimiento ofrece pinchos variados típicos navarros. La experiencia gastronómica es única y variada. En la planta superior encontramos un agradable comedor que se caracteriza por sus vistas a la Plaza del Castillo. El salón cuenta con una iluminación natural debido a los grandes ventanales. Destaca la elegancia y estilo rústico clásico del decorado. Se realizan varias comidas de trabajo o celebraciones familiares. Su horario es de nueve de la mañana a doce de la noche.

## Bar García



Situado en la Calle Mayor 34, nos topamos con el 'Bar García'. El dueño del local procede de China, pero el menú cuenta con platos tradicionales de España. Sus habituales siempre recomiendan este restaurante por sus deliciosos y abundantes bocadillos, pero también cuenta con una gran variedad

de platos combinados. La decoración es muy acogedora y hace que te sientas como en casa. Es un lugar perfecto para ir con amigos o familia a tomar el aperitivo. No tienen servicio a domicilio pero abre desde las ocho de la mañana hasta casi las diez de la noche.

## El Mariachi



La taquería 'El Mariachi' se encuentra en la Calle San Gregorio 12. Se ha convertido en un sitio de referencia de la comida mexicana. Los platos populares del bar son los tacos, nachos y burritos. Abrió en 2021 y los responsables son la familia mexicana **Sánchez Ortega**. También tienen la pastelería 'La Crepa' en la Plaza del Consejo y el 'Bar Gorriti' en la misma Calle San Gregorio 16. Durante el día, el local funciona como bar. Se sirven los típicos pinchos tradicionales es-

pañoles y tortilla de patatas, aunque le añaden picante. Para comidas y cenas funciona como restaurante. Su público es muy diverso. Todo lo que se vende es originario de México: aguas naturales de Jamaica, horchata, pasteles, etc. El ambiente es alegre, suena música mexicana, tiene sillas de todos los colores, varias mesas, flores y cuadros en la pared de personajes mexicanos. Te consigue transportar al maravilloso mundo de México.

## Psico Mango



En la Calle del Pozo Blanco encontramos el local 'Psico Mango', en el número 13. Esta curiosa tienda abrió en mayo de 2024 y está especializada en el mango. Se caracterizan por la venta de una bebida refrescante de mango, cortado en forma de spaghetti, con limón, sal y cualquier otro ingrediente a elegir. **Carlos Córdova** y **Jenny Hurtado** son los dueños ecuatorianos del local. Se inspiraron en varios locales de mangueras de Madrid y decidie-

ron traer la idea a Pamplona. Además, el mango es un producto típico latino. Es por ello que reciben un amplio público de Colombia u otros lugares de Latinoamérica. El local es original y llama la atención por su modernidad. Las luces son moradas y dan pie a la brillantez de un cartel de neón con la expresión ecuatoriana "chulla vida", sinónimo de "solo se vive una vez". El establecimiento abre de martes a domingo de 15:00 a 21:30.

# Con raíces bereberes y alma navarra

Cecilia Pérez Gómez

**A contracorriente de lo que su familia y amigos opinaban, Saida Sghir, de raíces bereberes, en el año 2000 decidió dejar Marruecos para emprender en su propio negocio de bolsos y joyas en Pamplona. “¿Quién te va a comprar productos marroquíes aquí?”, le decían. Pero Saida siempre lo**

**tuvo claro: “Si tienes una idea en la cabeza y crees en ella, persíguela”. Hoy, ese sueño se ha hecho realidad, y su tienda de productos procedentes de su país natal luce en la Calle Comedias.**

Saida nació en Mequinez, Marruecos, y el destino la trajo hasta Pamplona. Vino por primera vez hace 24 años, solo de visita, a ver a su hermana mayor Fátima que se había mudado aquí por amor. Pero, al final, fue ella quien también terminó enamorándose de la capital navarra. “Me transmite libertad y bienestar, pues no es sucio y se vive muy tranquilo. Ahora mi vida está aquí, en la Calle Comedias, junto a mi negocio”, dice con una sonrisa tímida. Sin embargo, su recorrido empezó mucho antes de abrir ‘Saida Boutique’ en el Casco Viejo. “Comencé con un negocio en Iturrama, luego en Paulino Caballero y más tarde en Príncipe de Viana. Pero mi objetivo siempre fue el centro”. Saida recuerda esa época de cambios como una etapa enriquecedora y comenta: “Muchos de los clientes que vienen a mi boutique son personas que he ido recogiendo de mis anteriores negocios. Algo debo estar haciendo bien, ¿no?”.

Cuando la persiana de ‘Saida Boutique’ se levanta a las 10:00, ya se respira algo de ajeteo en el Casco Antiguo. Hombres trajeados caminan apresurados, las jubiladas cotillean en su cafetería de confianza y los camiones de reparto descargan cajas enormes de productos frescos. Dentro de la modesta tienda, Saida coloca cuidadosamente las nuevas incorporaciones en su escaparate: un bolso estilo animal print de piel de vaca, unas pañoletas de seda en tonos tierra y unos delicados aretes de adularia –también conocida como piedra de luna–. “El escaparate es como la carta de presentación de mi negocio. Marta, una cliente habitual, siempre me dice que su marido nunca entra en las tiendas, pero en la mía siempre se para porque le llama la atención el escaparate. Es como un museo”, nos confiesa. Para Saida, cada detalle cuenta. Dedicó horas a escoger la disposición perfecta de los bolsos, las joyas y las telas coloridas, asegurándose de que cada pieza atrape la mirada de quien pasa. Los bolsos, nos asegura con convicción, son lo más aclamado por su clientela. “Me he tenido que adaptar un poco a las últimas tendencias de bolsos y bandoleras, ahora vienen más jovencitas a comprar; sobre todo les gustan los metalizados”.

Cada bolso y complemento en su tienda es único y cuenta una historia, revela Saida, ya que los diseña ella misma y pronto llevarán su propia firma. Su proceso creativo comienza seleccionando cuidadosamente las pieles y materiales. Las ferias del sector le inspiran a decantarse y, tras esa difícil elección, envía todo a Marruecos, donde confeccionan sus diseños. Finalmente, las piezas regresan



a Pamplona listas para ser exhibidas en su “museo” de la Calle Comedias. ¡Et voilà! El resultado es una colección llena de carácter. “La moda no es algo que debas seguir al pie de la letra; la creas tú, con tu propia esencia y personalidad”, dice Saida con una sonrisa pícaro. “Eso es lo que quiero para mis clientes: que no se dejen llevar por lo que publiquen las influencers, sino que encuentren su propia identidad”.

La clientela de Saida resalta por su fidelidad, y ella por su cercanía. Asomada por el marco de su puerta, Saida intercambia conversaciones con todo aquel que se detenga frente a su boutique.

—¡Buenos días, Saida!

—¡Que tengas un buen día, Asunción! ¡Nos vemos pronto!

Saida afirma que su filosofía de negocio es simple: cuidar a sus clientes con el mismo mimo que trata a sus bolsos de piel. La mayoría son navarros, clientes “de toda la vida” que valoran la calidad artesanal de sus productos tanto como la atención cercana de Saida. “Mucha gente asume que por ser de Marruecos solo vendo a marroquíes. Pero la verdad es que en los 24 años que llevo en Pamplona, creo que apenas he conocido a uno”.

Cuando Saida llegó a la capital navarra en 2000, no había muchos inmigrantes en la ciudad. Sin embargo, eso no fue un obstáculo, porque gracias a su carisma rápido hizo “amistades muy bonitas con gente local”, confiesa. “La gracia de cambiarte de país es integrarte en él, con su gente y sus costumbres. No entiendo, por ejemplo, cuando voy a hacerme las uñas donde los chinos, por qué hablan entre ellos en chino, eso es un poco...”. El idioma fue otro desafío para Saida. A pesar de haber estudiado Turismo y saber inglés, francés, alemán, marroquí y bereber, en español no sabía ni decir hola. Después de más de dos décadas, ahora conversa fluidamente con sus clientes, y aunque no todos son agradables, Saida nunca les niega una sonrisa. “A mí me hicieron cosas muy muy feas. Hay personas que no te quieren por cómo eres o de dónde vienes. Antes eso me afectaba, ya no. Tengo la conciencia tranquila y el karma siempre vuelve”. Y destaca el “siempre”.

Dicen que “uno tiende a volver a sus raíces”, pero Saida ha echado las suyas en Pamplona. Cada mañana, al subir la persiana de su tienda de la Calle Comedias, no solo abre un negocio, sino que da vida a su sueño hecho realidad.

Foto: Arturo Segura



Foto: Jaime de Benito

# Arte independiente

Ricardo Mórtola

**‘Atelier 17’ es un local de artesanías ubicado en el número 10 de la Calle del Carmen. Maritza Tineo abrió su negocio el 17 de diciembre del 2022, desde entonces se dedica a vender joyas y bisutería hechas a mano por ella misma. También ofrece arte y manualidades de artistas independientes que, al no tener locales de venta propios, recurren al suyo. Por si fuera poco, también ofrece clases de construcción de artesanías. Su especialidad es el tejido en metal con crochet. Por todo esto, Maritza describe su atelier como “un taller escuela donde puedes apreciar el arte, la artesanía y el diseño”.**

Maritza Tineo es venezolana, tiene 56 años y vivió prácticamente toda su vida en su ciudad natal, Puerto Ordaz. Allí se casó y tuvo dos hijos, una mujer y un hombre, de 33 y 21 años respectivamente en la actualidad. Durante su joven adultez se dedicó a trabajar en distintas empresas como vendedora. A sus 40 años se le presentó una pasión inesperada, el arte. A esa edad inició cursos de varios niveles de orfebrería. Al culminarlos, fundó su propio taller de artes y manualidades, ‘MariArtes’: “Fundé ‘MariArtes’ en 2006. Era un local similar a ‘Atelier 17’. Hacíamos manualidades, cursos de arte. Tenía mucho más personal. Era un lugar mucho más espacioso que este, pero ambas tiendas tienen la misma alma. ‘Atelier’ es la continuidad natural de ‘MariArtes’”.

El taller de Maritza tuvo mucho éxito. Contaba con tres trabajadores en su plantilla. Todos eran entrenados y asesorados por Maritza para la construcción de manualidades. En 2009 la hija mayor de Maritza decidió irse a estudiar a Londres, donde vivió 4 años. Tras licenciarse optó por trabajar y vivir en España. Pocos meses

después de llegar a Madrid viajó con su novio a Pamplona. Llegaban para quedarse.

Maritza continuaba con su labor artística en Puerto Ordaz. Su hijo menor aún estaba en la escuela. La inseguridad en Venezuela creció mucho en la última década y tanto Maritza como su hijo sufrieron varios asaltos durante sus últimos años en Puerto Ordaz: “La principal razón por la cual me vine a España fue por la inseguridad en Venezuela. Mi hijo y yo vivimos episodios desagradables y eso me tenía muy nerviosa”.

Su hija estaba en Pamplona, así que vio una gran oportunidad para matar dos pájaros de un solo tiro: huir de la inestabilidad social de su país y reunir nuevamente a la familia: “Mi hija me comentó que había muchas oportunidades de trabajo y que era un pueblo pequeño y acogedor. La decisión de irme la tomé casi de inmediato”.

## 4 años ahorrando

Maritza llegó a Pamplona en 2018. Al principio trató de mantener ‘MariArtes’ abierto a distancia, pero a los pocos meses se dio cuenta que era imposible y le pidió a un familiar que la ayudara con el proceso de clausura.

Ya en Pamplona, tuvo que trabajar un poco de todo —desde el servicio de hostelería hasta cuidar bebés— para convertirse en autónoma: “Resultado difícil llegar acá y empezar tu negocio a la primera. Tuve que hacer un poco de todo para ganar un poco de dinero, pero sabía que quería abrir un taller igual que el que tenía en Venezuela”.

Tras instalarse en un departamento en el Casco Antiguo, donde aún reside actualmente, en 2022 hizo una oferta formal de compra al dueño del local ubicado en la Calle del Carmen, número 10. Ambos se pusieron de acuerdo en términos económicos y el 17 de diciembre de ese año Maritza fundó ‘Atelier 17’: “Planeé que la apertura fuera el día 17 porque es mi número favorito. Por esa misma razón le puse ‘Atelier 17’. ‘Atelier’ es taller en francés y el 17 es mi número”.

A punto de cumplir 2 años desde su apertura, ‘Atelier 17’ aún no tiene empleados. Sólo trabaja Maritza. Al entrar en él te encuentras todo tipo de arte: manualidades, bisutería, pinturas y, por supuesto, tejido metal en crochet, la especialidad de la casa. Sabrina Mejía, clienta habitual, explica lo que hace que el local sea único en Pamplona: “Maritza, además del arte que ella hace, también vende piezas de artistas independientes. Cada semana que vienes acá te puedes encontrar con algo completamente nuevo, una propuesta de un artista nuevo. Creo que este es un local que nunca te deja de sorprender”.

Maritza afirma que el mayor movimiento del local se da los jueves y los viernes en la tarde noche. La mayoría de las personas que visitan el local son extranjeros: “Esa es la ventaja de tener una tienda en el Casco Antiguo. Al ser un lugar tan turístico, los extranjeros se impresionan con las obras que ven a través de los ventanales”.

Maritza sigue buscando crecer en el corazón de Pamplona. Su próximo objetivo es contratar trabajadores y planea fomentar una exposición de cuadros.

# Manos que cuentan historias

Cecilia Pérez Gómez

Foto: Arturo Segura

Calle Nueva, Pamplona. Millerlandy organiza cuidadosamente su colección de esmalte de uñas. La famosa paleta de colores Pantone se queda corta frente al catálogo de tonos que luce en su estantería. “¿Qué sería un salón de belleza sin variedad?”, pregunta con una sonrisa juguetona.

Millerlandy Muñoz Correa, una colombiana de 58 años, llegó a Pamplona hace 24 con una simple meta: conseguir un sueldo y un lugar donde vivir. “Con dos hijos pequeños, Sara y Juan Pablo, no podía quedarme de brazos cruzados y sin trabajo en Colombia. Mi familia no quería emigrar, así que tomé la decisión de venirme a España sola”, afirma.

## Año 2000. Un nuevo comienzo

Millerlandy llega a Barcelona con poco: una pequeña maleta de cabina y el dinero justo para aguantar unos días mientras busca trabajo. Más de trece horas de vuelo se le hacen pesadas, pero la capital catalana, aún más. “Era tan grande que pasaba el día perdida en el metro, y la luz del sol apenas la veía. Y yo, que necesito el sol como el aire... imagínate”. En solo una semana, Millerlandy deja Barcelona y se muda por recomendación de una conocida a Pamplona, una ciudad similar a Guadalajara de Buga, su tierra natal en Colombia. Aunque no hay cultivos de caña de azúcar ni temperaturas que oscilan los 35°, Pamplona tiene su propio encanto. Decide quedarse.

## Año 2024. Sueño cumplido

Apenas faltan quince minutos para las 11:00 y ‘Guapa’, el salón de belleza de Millerlandy en la calle Nueva, ya está a todo ritmo. Con “In the Stars” de Benson Boone sonando de fondo, el ambiente se siente relajado pero listo para el día que se avecina. “En invierno, lo primero que hago es encender las estufas para caldear un poco el ambiente”, comenta. Millerlandy afina los últimos detalles: los cortañas y empujadores de cutículas ya están desinfectados, las toallas limpias y perfectamente dobladas, y los nuevos tonos de esmalte de la temporada otoño-invierno están bien alineados, esperando su turno. “Mi color favorito son los neones, me los pondría siempre”, comenta al organizar todo. Mientras revisa el teléfono por si hay mensajes o llamadas perdidas, Millerlandy cuenta: “Siempre llego un poco antes, me gusta tener todo bajo control. Así, cuando llega la primera cliente, está todo listo”.



—Buenas, Juana Mari ¿Qué tal todo, cariño?

—Ahí estoy...

—Ay, corazón. Pásate por aquí, y te sientas en el sillón.

Su calidez y su sonrisa son su sello personal, algo que se nota especialmente con sus clientas habituales, como Juana Mari, quien la describe como “maja”. Con una sonrisa pícaro, Millerlandy responde: “Guapa y maja, ¿no?”, provocando una risa entre ambas.

En ‘Guapa’ siempre hay variedad de clientela. Nos sorprende María Ángeles, una mujer que pese a su edad —96 recién cumplidos este año—, se mueve sola a todas partes, bastón en mano, incluido al salón de belleza. Millerlandy nos cuenta: “Estuvo precisamente ayer o antes de ayer aquí haciéndose las uñas, se hace la semi-permanente color burdeos”. ‘Guapa’ también abre sus puertas a las generaciones más jóvenes, como las hijas de las clientas de siempre que conoció siendo apenas unas niñas. Un ejemplo claro es el caso de Begoña, cuya hija, Aixia, ahora con 18 años y estudiando Ciencias Exactas y Naturales en Bilbao, sigue siendo cliente del salón.

Después de una mañana movida, la dueña de ‘Guapa’ cierra el salón por un momento para tomarse un descanso y comer algo. Aprovecha ese tiempo junto a Nuria, su socia desde hace dos años. “Yo soy la propietaria del local y me encargo de las manicuras y pedicuras, mientras que Nuria se ocu-

pa de la estética, como depilaciones y limpiezas faciales”, cuenta Millerlandy. Y añade: “Aunque no te creas, ella también me ayuda con las uñas cuando hace falta”.

## Su primer local

Sentada y con la mirada pensativa, Millerlandy retrocede al 2000, cuando aterrizó en la capital navarra. Comenzó trabajando en el hotel de Javier, cerca del castillo, antes de mudarse a Pamplona. Al principio, como muchas otras, cuidaba niños y limpiaba casas. Tras conseguir su permiso de trabajo y residencia, dio el salto a empleos más estables en bares, cafeterías y en la Clínica San Miguel, como limpiadora. “Lo de los restaurantes no era lo mío. El ritmo de trabajo era muy intenso y había poco personal. Acabé desgastada”, recalca.

En 2014, decidió emprender y abrió su primer local de manicura y pedicura en la calle San Antón, el verdadero inicio de ‘Guapa’. Después de ocho años, el espacio de la calle San Antón se le hizo grande, así que, junto a Nuria, decidió mudarse a un local más acogedor justo una calle más arriba, en la calle Nueva, nº 81.

Millerlandy siempre ha sido de las que se cuidan: labios siempre pintados y corte pixie. La estética, para ella, siempre fue algo natural. Sin embargo, no siempre fue su vocación, como ella misma admite: “Soy delineante de arquitectura”.

**“Mi color favorito son los neones, me los pondría siempre”**

**Millerlandy Muñoz**

**“Imagínate, trabajar en Ecuador en una oficina. Con las uñas pintadas, todas uniformadas. Y venir aquí a ponerte uniforme de mucama. Añoraba muchísimo mi país, quería volver”**

**Jenny Hurtado**

Ella comenzó con 18 años estudiando una carrera de Programación Informática en Colombia. No hizo más que dos años, ya que por reverses económicos no consiguió graduarse. Después, se quedó embarazada. “Con 20 años tuve a Juan Pablo y con 24 a Sara, la pequeña de la casa”. Ya con sus dos hijos, Millerlandy se matriculó en un Grado Medio para ser técnico en delineación. 4 años difíciles y de gran dedicación, afirma: “Me lo tomé casi como un reto, ya que soy disléxica numeral, así que imagínate enfrentarse a un grado lleno de números”. Cuando terminó los estudios, allá en 1995, le contrataron en una constructora de viviendas sociales, un puesto que le apasionaba. Sin embargo, 5 años después se vió sin trabajo y con una situación económica muy desfavorable. En 2000, llega a España por primera vez. “Fue el idioma lo que me impulsó a mudarme aquí”, comenta.

Son las 18:00 y el salón de belleza ‘Guapa’ se calma. Las risas y las charlas entre Millerlandy y sus clientas, siempre llenas de bromas y buen ambiente, se apagan. El día llega a su fin, baja la persiana. Después de 24 años en Pamplona, ‘Guapa’ se ha convertido en su casa. “Cuando entras, te saludo con una sonrisa y trato de hacerte sentir lo mejor posible”, comenta. Esa es la clave para que sus clientas regresen cada mes, siempre listas para darle un toque especial a sus uñas.



# La dulzura de Ecuador

Sandra López

Foto: Jon Urriza

**El mango puede servirse de muchos modos. Como acompañante en ensaladas, mezclado en batidos e incluso cortado en forma de espagueti con una pizca de sal, limón y tajín. Esta última, es la forma más habitual que Jenny Hurtado Cano ofrece en ‘Psicomango’, su manguería de la Calle Pozo Blanco.**

Jenny Alexandra Hurtado Cano, 53 años, nunca se había planteado abrir un negocio, pero en la Calle Pozo Blanco de Pamplona había un hueco para ella y su cortadora de mangos. Este comercio, en el que ahora ha puesto toda su esperanza, ha sido un cúmulo de casualidades, del destino o del esfuerzo. Esta es la historia que le ha llevado hasta aquí.

Jenny es de El Cantón de Yantzaza también llamado El Valle de las luciérnagas, en la provincia de Zamora Chinchipe, Ecuador. Toda su niñez y adolescencia la pasó entre las canchales y los pueblos mineros junto con su madre, hermana y hermano, hasta que se matriculó en la Universidad Nacional de Loja para estudiar Contabilidad y Auditoría. En su primer empleo, con 24 años, la vida le empezó a dar un vuelco.

Le ofrecieron 2 años de trabajo en la empresa privada Pérez UR, encargados del asesoramiento a agricultores y ganaderos de la zona de Zamora. Allí conoció al padre de su hija Ivanova. Se enamoraron, se quedó embarazada y él pidió el traslado de ciudad cuando ella estaba de 6 meses. Su hija lleva los apellidos de su madre: Ivanova Hurtado Cano.

Ivanova nació y a Jenny se le acabó el contrato en la empresa. La devaluación del sucre ecuatoriano —la moneda oficial antes que el dólar estadounidense—, la elevada inflación y junto a ello, las altas tasas de interés, hacían imposible a Jenny y a los otros 3791 ecuatorianos que migraron a España en 1998 (según el INE), seguir en su país. Una amiga de la familia le habló sobre Pamplona, pero decidió primero probar suerte en la capital.

## 1 de enero de 1999

El 5 de noviembre de 1998 Jenny dejó a su hija de 2 meses y medio a cargo de su hermana y pisó España. Las primeras semanas las recuerda caóticas: se alojó en el Hotel Colón, a la semana empezó a cuidar a una señora llamada Antonia y pasó la nochevieja en la Plaza del Sol. El 1 de enero de 1999 llegó a Pamplona.

Su familia empezó a venir poco a poco, primero su prima. Dieron el primer paso juntas, encontrar dónde dormir. En un piso de cuatro habitaciones en el centro de Pamplona vivían entre 10 y 15 personas, los turnos eran ‘senchillos’: cuando llegaba el fin de sema-



na, las que aún no tenían trabajo debían salir de fiesta para dejar descansar a las que sí tenían. Jenny recuerda con gracia esos días: “Nos teníamos que ir el viernes y el sábado a la discoteca para las que estaban trabajando, ya cuidando a abuelas, tuvieran dónde dormir. En ese tiempo nos íbamos a la discoteca Marengo (ahora Canalla)”.

Un mes después volvió a verse en-

tre andadores y bastones cuidando a Paquito en la calle Monasterio de Irache, y después a Joaquín en el pueblo navarro de Añorbe.

En junio de ese mismo año, su madre le quiso hacer compañía en España. Le ayudó en Añorbe mientras Jenny empezó a cuidar a doña Pili. La recuerda mucho, pero más recuerda el arrepentimiento que sentía esos

días que se miraba al espejo vestida de cuidadora: “Imagínate, trabajar en Ecuador en una oficina. Con las uñas pintadas, todas uniformadas. Y venir aquí a ponerte uniforme de mucama. Añoraba muchísimo mi país, quería volver”. Lidiaba con ese arduo sentimiento mientras completaba sus jornadas laborales en el ‘Bar Enrique’, en la Rotxapea. Allí conoció a su ex-

marido, Florencio Borrega Santano, un extremeño afincado en Alsasua.

A la tercera fue la vencida. Su hermana y su hija Ivanova vinieron a España en el 2000: “Me acuerdo que tenían que llegar a las 12:00 y no llegaron hasta las 14:00. Estaba tan nerviosa que cuando vi que por fin salía gente de Ecuador del avión corrí hacia dentro. Un policía me detuvo”.

—¿Usted a dónde va?  
— A recoger a mi hija.  
—¿Y de dónde viene tu hija?  
— De Ecuador.  
—¿Y de cuántos años la dejaste?  
— 2 meses y medio.  
— Madre mía. Pasa, pasa, pasa. Recoge a la niña y sales.

Jenny emocionada saludó a su hermana y cogió en brazos a su ‘negrita de corazón’ que ya tenía 1 año y tres meses. La familia de Florencio acogió a Ivanova como a su hija, se casaron en Alsasua y tuvieron un hijo en 2004, Julen Borrega Hurtado.

Durante esos años de matrimonio, después de su separación y del repentino fallecimiento de Florencio, Jenny trabajó hasta 2021 en un salón de juegos. Una multinacional compró la empresa, la despidieron y tras ese golpe tan duro quiso probar suerte de nuevo en Madrid, aunque no duró más de 4 meses. En un centro comercial de Alcalá de Henares, frente a la tienda de ropa en la que estaba trabajando, a Jenny le vino la inspiración. Había un puesto de mangos regentado por Manuela. Un negocio que podía ser novedoso y llamativo en las calles de Pamplona.

El 4 de mayo de 2024 Jenny Hurtado inauguró, junto a su socio, ‘Psicomango’, un cuidado negocio con vibras tropicales y decenas de sabores latinos. No ha sido fácil: los protocolos y permisos del ayuntamiento le han obligado a cerrar en tres ocasiones, sanidad no veía con buenos ojos poner la cortadora de mango fuera de la cocina y el desorden de un negocio al que le ponen trabas también le ha pasado factura mental a Jenny.

Aun así, ella presume alegremente de su macho biche: “El mango verde curtido con limón y sal, típico en Colombia y en Ecuador”, comenta mientras brinda la carta a una pareja colombiana que entra al local. Ofrece salsas mexicanas como acompañamiento, chontaduro, ciruelas, grosellas y maracuyá, entre otros.

La vida de momento le ha dado una pausa en este pequeño local del Casco Antiguo. Sueña con ampliarlo, quizá con vender a domicilio o poder expandirse hacia Estella, Tafalla o Calahorra.

Sea como sea, Jenny seguirá abriendo para todos aquellos que pasen por Pozo Blanco, para aquellos que echen de menos sus raíces y para aquellos que la casualidad, el destino o su historia, les lleve hasta ‘Psicomango’.

EL®  
BADA

# MESÓN PIRINEO desde 190

"Del zapato al dato", esta fue la frase con la que **Miguel Ángel Jimeno** empezó el primer encuentro para organizar este suplemento hace un mes. Primero, desgastamos las suelas. Después, recogimos todo aquello que consideramos valioso para plasmarlo en el papel. "24 páginas, ¿tendremos suficientes historias para llenarlas?", pensamos al arrancar. Ahora, tenemos clara la respuesta: en cada esquina del Casco Antiguo hay algo que merece ser contado.

Gracias, Miguel Ángel, por estar siempre "al otro lado"

**Directora:** Viola Lumina  
**Diseñadora:** Covadonga Organero  
**Redacción:**  
Sandra López  
Clara Pérez  
Javier Sobrón  
Cecilia Pérez  
Isabella Riera  
Ricardo Mórtola  
Iñaki García  
Carolina Olivar

Menú CHULO  
(para 2 personas)  
**Txuleton**  
de vaca **FRISONA**  
CON Patatas Fritas,  
Pimientos del Piquillo y Ensalada.  
Incluye Botella de Vino Ochoa



Escuchanos en "La Ruta de Siempre",  
un podcast para Radio Universidad de  
Navarra