



María Sainz García

Tradición en sobaos y quesadas pasiegos

"El día que no pueda hacer SOBAOS, con mayúscula, me retiro". Así de tajante es María Sainz García, de Sobaos Josefín, una de las empresas con mayor tradición en la elaboración de dos productos que ya han traspasado fronteras: el sobao y la quesada pasiega. *"He nacido entre sobaos y quesadas. Mi madre empezó con este negocio para complementar la economía familiar"*, comienza a relatar. Mari, como la conoce todo el mundo, asegura que es precisamente a su madre a quien le debe todo lo que es y lo que ha conseguido en esta vida. *"Mi madre fue una precursora. Junto con una vecina, fueron las primeras que empezaron a comercializar este producto y a crear el nombre que tiene hoy en día"*. De Vega de Pas bajaban a Selaya y a Santander vender sobaos. *"Mi madre siempre fue una mujer muy abierta, que se adelantó al tiempo en una sociedad tan cerrada como es ésta. Le hizo rompedora la necesidad, -prosigue- tuvo una fuerza tremenda y no se le ponía nada por delante, por eso es mi modelo"*. La actividad de nuestra protagonista tampoco se queda atrás, pero para ella esto es algo de lo más normal dado el referente con el que aprendió la profesión.

Todo este camino, más de 40 años de profesión, no ha sido ni mucho menos un camino de rosas para Mari, aunque ella le quite cierta importancia. *"La vida de mi madre sí que fue dura, la nuestra pues lo ha sido entre comillas, aunque también hemos tenido lo nuestro"*. En este punto, surge una de las claves de la historia vital de esta sobadera, el empleo femenino. *"Siempre ha sido una empresa de mujeres, comenzó mi madre y hemos continuado con ella mi hermana y yo y hemos tenido que sacar la cabeza en una sociedad muy machista"*. María comenzó a trabajar muy joven, a los 18 años ya tenía el carnet de conducir y salía por toda la provincia a repartir productos y buscar clientes, un mundo masculinizado y en el que tuvo que abrirse paso aunque en ocasiones no era bien vista. *"Yo siempre decía que no tenía problemas pero cuando empecé a trabajar y a moverme por ahí estaba mal vista por ser una mujer. Me daba igual lo que dijese de mí y en realidad me di cuenta de que esto siempre era igual cuando alguien se salía del esquema"*. En este sentido, María vuelve al referente materno como modelo de comportamiento. *"Ella veía las cosas con naturalidad y así nos las enseñó. Como lo viví, de toda la vida, me resultó de lo más normal hacer lo que necesitaba en cada momento sin rendir cuentas"*. Asegura que todos estos problemas al final son una fuente de energía, sobre todo por la seguridad de saber que estaba en el camino

correcto y la sabiduría que le aportaba el intercambio de experiencias. *"Yo sabía que el horizonte era muy grande y que no iba a tener problema. Si me llego a quedar toda la vida en Selaya, sin salir, habría sido una persona humilde. Pero también tengo igual de claro que este es mi sitio, que estoy muy orgullosa de él y que quiero vivir y trabajar aquí"*.

María tiene muy claro las cosas con las que se queda de toda su trayectoria. *"Es muy bonito salir y que veas que tienes gente que te valora y que tienes crédito como persona, que te llamen por teléfono gente que ha comprado tus sobaos para darte la enhorabuena por tu trabajo..."*. Acreditaciones del trabajo bien hecho.

Crecimiento

María ha vivido el crecimiento de los dos productos pasiegos por excelencia -el sobao y la quesada- desde la base, desde cuando se limitaban al consumo local. El secreto de su éxito: la apuesta por la calidad y la ilusión. *"La vida al final es sueño e ilusión, si te falta esto ya te puedes retirar. Con trabajo y con calidad, todo acaba saliendo hacia adelante"*. No ha sido un camino sencillo y por ejemplo reconoce que ha habido momentos difíciles en los que fue complicado mantenerse. *"Hubo una época del todo vale y de producción industrial, pero supimos sacar la cabeza con criterios de calidad"*. Sin embargo, también es capaz de ver lo positivo de esta fase. *"Me quedo con el hueco de mercado que se creó y con la promoción del producto que se hizo, porque ahora la gente ya ha educado el paladar y sabe muy bien lo que compra"*.

"Yo estoy muy satisfecha de haber podido salir hacia delante con los sobaos, -continúa- es una de las cosas que en su día me propuse y lo he cumplido". No es la única meta que tuvo en mente y entre sus logros están la creación de la Asociación de Sobaderos o el logro de la Indicación Geográfica Protegida para el sobao pasiego, un sello que certifica el origen único de este producto y que le da nuevas alas. Todavía falta una última parada: *"quiero lograr montar otro obrador más grande, más cómodo, en el que podamos sacar el mejor producto posible"*. Ganas no le faltan. *"Con salud, la vida no me da miedo. No tengo miedo a la vida y si necesito algo, ya se lo que tengo que hacer: salir y moverme"*. Como ha hecho toda la vida. ■