

EN BREVE

**Navaridas celebra Acción de Gracias**

**NAVARIDAS**  
:: S.M. Este fin de semana Navaridas celebra sus fiestas de Acción de Gracias y 'Las Mañas'. El sábado habrá misa, aperitivo, concentración y quema de 'las mañas', con degustación de castañas asadas. El domingo el programa incluye certamen de danzas, misa, degustación de pinchos y cuentacuentos.

**Talleres en familia, en Labraza**

**LABRAZA**  
:: S.M. La Sala de la Junta Administrativa de Labraza acoge el sábado y el domingo, de 11.00 a 13.30 horas, talleres destinados a niños de 1 a 8 años y sus familias. En ellos habrá cuentos, teatro, un almuerzo ecológico, un taller de galletas navideñas y otro de decoración para estas fechas que se aproximan.

# Una emprendedora referente

La Asociación de Jóvenes Empresarios de Álava reconoce a Luchi Santamaría

**La fundadora de Villa-Lucía se ha embarcado desde hace más de treinta años en varios negocios hosteleros**

:: SERGIO MARTÍNEZ

**LAGUARDIA.** La vida de Luchi Santamaría Martínez (Laguardía, 1932) es digna de película. Es, sin duda, una mujer adelantada a su tiempo, una emprendedora cuando ese término tan de moda ahora apenas se conocía, un referente en el sector hostelero con varios humildes negocios que han encontrado el éxito, una mujer que supone el más claro ejemplo de trabajo entregado y disfrutado, una cocinera que ha legado sus valiosos saberes. A sus 87 años, Luchi Santamaría sigue siendo un espejo en el que mirarse y como tal la han distinguido en la Asociación de Jó-

venes Empresarios de Álava (AJEBASK), que le entregó en la tarde de ayer en Vitoria un reconocimiento por su trayectoria profesional.

«Es una alegría, pero no trabajo para los premios sino porque me gustan», responde Luchi Santamaría, que no ha dejado en los últimos años de recibir distinciones. La última, de parte de los jóvenes empresarios que ven en ella un ejemplo a seguir.

Su filosofía de vida y trabajo es clara: «Nací en una familia en la cual mis padres nos transmitieron que hay que trabajar y ser independientes, y es algo que a los nueve hermanos siempre nos gustó. Es algo que yo también he querido transmitir a mis hijos».

La vida de Luchi Santamaría está ligada a las cocinas, su entorno natural. Su pasión comenzó de pequeña, cuando estuvo interna en el colegio de las Josefinas de Pamplona. No se quedó en unas nociones bási-

cas y siempre buscó un aprendizaje continuado, acudiendo a cursos de cocina en Logroño, Pamplona y Vitoria antes de dar marcha a sus propios proyectos. «Cuando mis amigos o mis hijos comen por ahí siempre les pregunto por curiosidad y para aprender. También me gusta la comida que hacen los cocineros modernos», apunta.

Su trayectoria empresarial junto a su marido, Manuel Lavín, comenzó en el año 1986, cuando fundaron en Vitoria la cafetería-restaurante Altair. Un negocio que creció hasta ampliarse en el catering Abadía. Villa-Lucía, cuyo nombre es en honor a su madre, arrancó en 1992, inaugurando ocho años más tarde el Centro Temático del Vino. Un espacio que sigue evolucionando hasta nuestros días de la mano de sus hijos Juanma y Rubén Lavín. «De vez en cuando bajo y les digo cómo me gusta hacer las cosas, unas veces me ha-

cen caso y otras no. Me anima mucho estar con ellos y me alegra que tengan ilusión, cogiendo lo bueno de los Santamaría y de los Lavín», comenta.

Luchi Santamaría es una maestra entre fogones, recordando con especial cariño algunos otros momentos de su carrera, como la época en la que colaboraba en Radio Exterior de RNE, que se escuchaba en alta mar, «y les contaba recetas de mi tierra». También habla con especial ilusión de sus platos, de su comida tradicional que tantos buenos momentos ha hecho pasar a tanta gente: «Las cartilleras al vino tinto es de las cosas que más me gusta, también he tenido mucho éxito con los caracoles, las pencas o las manitas de cerdo». Recetas únicas con las que celebrar grandes momentos, como el merecido reconocimiento que Luchi Santamaría recibió ayer en Vitoria.



**La Rioja Directo**

Hoy, a partir de las 13:00 h

Ventura Martínez y Gabi nos cocinarán hoy, en La Rioja Directo:

**Alcachofas con vieiras y huevas de salmón**



**Alcompo**

**adelfas 40**  
Con Anchoa y Queso

FRUTOSOS Y JAMONES  
**MARTÍNEZ SOMALO**



**RENAULT**  
AUTO URBIÓN  
LOGROÑO - CALATAYUD - HARO

**Monte Real**



**Bonarbe**

**peñaclara**

:: S.M.

El espacio gastronómico Villa-Lucía, en Laguardía, no deja de recibir reconocimientos, especialmente por su proyecto 'Villa-Lucía con los 5 sentidos', puesto en marcha en el mes de septiembre y que ha tenido una exitosa acogida. El último premio que ha recibido es el de la Confederación Española de Personas con Discapacidad Física y Orgánica (COCEMFE) de Castilla y León.

El martes, Juanma Lavín recogió, en nombre de Villa-Lucía, este premio entregado en el marco de la IX Gala de los Premios Solidarios en el Teatro Principal de Palencia. El ju-

rado reconoció el proyecto 'Villa-Lucía con los 5 sentidos' por su interés en «hacer llegar la pasión por el mundo del vino, promoviendo la accesibilidad y la igualdad de oportunidades, así como la apuesta de sus fundadores por potenciar un turismo experiencial para todos».

El Museo del Vino y todos los espacios de Villa-Lucía son accesibles e inclusivos gracias a una iniciativa que ha permitido recibir al espacio gastronómico de Laguardía variados premios, tan importantes como el 'Best Of Turismo del Vino' a nivel internacional, junto a Bodegas Valdemar.



Luchi Santamaría, en las cocinas de Villa-Lucía. :: v.l.

## Villa-Lucía, premiado en Castilla y León por su proyecto inclusivo