

UN CURSO EN LE CORDON BLEU LE CAMBIO LA VIDA

# Cristina Oria, de criarse en Musgo a servir 'alta cocina a domicilio'

Desde 2009 gestiona su propia empresa de catering de alta cocina a domicilio, con la que ha recibido varios reconocimientos. Sus padres fundaron las tiendas de regalos Musgo



Es la hija de Federico Oria y Rosa Riu, el matrimonio que en 1971 fundó las tiendas de regalos Musgo, muy populares entre la clase alta de España y Portugal. Hasta 2005 la cadena perteneció a la familia, que terminó vendiéndola a una firma de capital riesgo. Cristina Oria comenzó a trabajar en Musgo durante Navidad siendo una niña, como parte de la enseñanza de una familia que ha considerado fundamental inculcar a sus hijos la necesidad de trabajo y esfuerzo diario. Hoy a sus 31 años es la fundadora de uno de los *caterings* más solicitados de España y sus productos, siempre impecables, han obtenido diversos premios internacionales.



Cristina Oria, en una imagen de archivo

**Pregunta: Estudiaste Empresariales y Finanzas en CUNEF y al terminar la carrera empiezas a trabajar en una consultora estratégica. Pero de repente das un giro de 180 grados a tu vida y decides dedicarte a la cocina...**

**Respuesta:** Siempre me ha gustado cocinar, y había hecho algún curso; pero nunca me planteé dedicarme a ello profesionalmente. De hecho, como mis padres han sido trabajadores autónomos toda la vida y veía el enorme sacrificio que ello supone, tenía claro que prefería ser trabajadora por cuenta ajena.

Hasta que por cuestiones de salud el médico me recomendó tomarme un año sabático, me casé y me fui a vivir con mi marido a París. Fue entonces cuando mis padres me regalaron un curso de cocina en *Le Cordon Bleu* y mi vida cambió para siempre.

**P: ¿Qué aprendes en *Le Cordon Bleu* y en París que motiva que, a tu regreso a España, fundes Cristina Oria Alta Cocina a Domicilio?**

**R:** En París me di cuenta de que la comida para llevar podía ser glamurosa. Al llegar a España vi que, a pesar de la crisis, la gente quiere seguir recibiendo en su casa, pero sin gastarse un dineral en *catering*. Decido distinguirme con pequeños detalles como la presentación o los recipientes, sin incrementar por ello el precio. El *Cordon Bleu* París tiene prestigiosos chefs como profesores. Aprendí las bases de la cocina francesa que son fundamentales en mi desarrollo como cocinera. Y, sobre todo, me di cuenta de que la cocina va muy unida a la creatividad.

**P: ¿Qué reacción tiene tu familia cuando les anuncias que te quieres dedicar a la cocina de forma profesional?**

**R:** ¡Fue un giro radical! Pero siempre me han apoyado al 100% en todo. Me siguen aconsejando, y me apoyo muchísimo en las opiniones ya no solo de mis padres, también de mis hermanos. No doy un paso sin consultar en el chat familiar. Álvaro Corsini, mi marido, se acaba de incorporar a trabajar conmigo a tiempo completo en un nuevo proyecto. Pero lleva ya cinco años diseñando *packaging*, e incluso ¡repartiendo comida en mis comienzos! (recuerda divertida). En las charlas que doy como emprendedora siempre aconsejo que es fundamental que la persona que tienes al lado te apoye, porque emprender se traduce en muchas horas de dedicación, perderse ocio, etc.



Imagen de los platos de Cristina Oria

**P: Tu familia fue propietaria de Musgo, ¿qué recuerdos conservas de las tiendas?**

**R:** Mis padres fundaron Musgo, intentando conseguir artículos únicos de todas partes del mundo. Viajaban cerca de seis meses al año para encontrarlas; para mí son un auténtico ejemplo de trabajo. Desde los 16 años trabajábamos en Musgo en las campañas de Navidad para saber que el dinero no cae del cielo y ganarnos un dinerillo extra. ¡A ellos les debo todo! Además los dos son de San Sebastián, así que desde pequeños nos han inculcado la cultura gastronómica. En mi casa no probábamos el ketchup.

**P: ¿Qué ha sido para ti lo más difícil de crear tu empresa, quizás la inversión inicial?**

**R:** No, porque en el tema económico he ido muy poco a poco, sin pasos agigantados. Toda la inversión era segura porque si la hacíamos, era porque nuestros clientes la requerían. Como nació en crisis, siempre he hecho inversiones pequeñas, y sigo intentando ocuparme yo de todo lo que puedo, como por ejemplo de la comunicación, para que en el precio final que ofrezco a mis clientes no repercuta. Quiero ofrecer el mejor producto, realizado con la mejor materia prima, pero a un precio razonable.



Imagen de los platos de Cristina Oria

**P: Si tuviéramos que resumir la filosofía de de tu empresa, sería "lujo asequible"...**

**R:** Siempre intento que todo sea impecable. Desde el camión antiguo que hace las entregas a las cajas, que las presentamos con un enorme lazo, papel de seda... Todo tiene que ser bonito, muy cuidado, y a la vez que la materia prima sea la mejor, pero con un precio asequible. En el servicio de alta cocina a domicilio por 25 € ofrezco vajilla de porcelana, un servicio impecable, muy buena materia prima y todos los platos en el día.

**P: En más de cinco años y medio que decides embarcarte en esta aventura tienes que tener mil anécdotas...**

**R:** Me hace mucha gracia la acogida que ha tenido el pack que vendemos 'Recién mamá', repleto de embutidos que las madres no han podido probar durante los 9 meses de embarazo. Los repartidores me cuentan que ven el ven en el hospital todas preguntan: ¿Vienes a mi habitación? (Risas). Otra anécdota es que elaborando el *foie mi cuit* a los tres vinos, se suponía que estaba siguiendo una receta francesa. Pero me equivoqué, cuando me di cuenta llevaba vendidos ya 100 kilos y gustaba tanto que decidí dejarla así, "única por casualidad".

**P: ¿Cuáles son tus productos y platos estrella?**

**R:** Nuestro producto estrella es el *foie micuit* a los tres vinos, que fue Premio Madrid Fusión en 2011 y la gelatina de *sauternes* que en 2014 consiguió el premio internacional Great Taste 2014. En postre tiene mucho éxito la tarta de limón, porque la hago un punto ácida a pesar del merengue italiano que es muy dulce. Y como plato, el solomillo *mi-venaison* que hacemos con una



Camión con el que circula Cristina Oria

**P: Entre tus clientes hay empresas y particulares, ¿algún personaje conocido entre ellos?**

**R:** De bancos servimos a JP Morgan, CitiBank, Santander, BBVA; también importantes despachos de abogados como Llorente y Cuenca o Clifford Chance. Empresas de lo más diverso, como Paramount, Swatch, Nivea, Warner Bros, Canon, Agatha Ruiz de la Prada. También organismos como el Consejo de Estado. Con mis clientes privados guardo muchísima discreción, lo considero fundamental, pero sí que sirvo comidas o cenas a políticos y celebridades.

**P: ¿Para qué personaje conocido o político te gustaría cocinar?**

**R:** Como he dicho he dado de comer a muchos políticos y celebridades, pero lo que me gusta es dar de comer a gente que disfruta comiendo y que lo valora. No hay nadie que me haga especial ilusión, me encanta la relación cercana que tengo con mis clientes.



Alguno de los productos que vende Cristina Oria

**P: Todo lo que nos cuentas implica una vida sin horarios, ni fines de semana ni apenas ocio. Tienes un bebé que apenas ha cumplido un año, ¿cómo te organizas?**

**R:** Es muy difícil. Con decirte que un día antes de ser madre inauguré la tienda de Hermosilla y a la semana de dar a luz ya estaba trabajando de nuevo. Tengo suerte porque Álvaro Jr. es un bebé buenísimo

(*Vanitatis* da fe de ello ya que nos acompaña sonriente durante toda la entrevista). Por las mañanas estoy siempre en el obrador, por las tardes me encargo de temas de oficina y redes sociales, el blog o diseño nuevos productos. ¡Tengo suerte de poder compartir eso con mi marido!

**P: Te confiesas lectora habitual de *Vanitatis*, ¿qué plato de los que ofreces crees que nos refleja un poco?**

**R:** Al tratarse de prensa rosa, una tarta de merengue con frutos rojos y nata con vainilla. ¡Está buenísima!

**P: ¿Se puede decir que estás viviendo un sueño?**

**R:** ¡No puedo pedir más, es todo idílico! En el terreno personal me va todo fenomenal con Álvaro mi marido, tengo un bebé buenísimo, mi familia me apoya en todo... Laboralmente, a pesar de haber nacido mi empresa en época de crisis, ha crecido. ¡Soy realmente feliz!

**P: ¿Qué retos tienes a futuro?**

**R:** Vamos a abrir en septiembre un nuevo local, de 300m<sup>2</sup> en el barrio de Salamanca, con tienda *gourmet* y mesas de picoteo durante todo el día. Nos hace mucha ilusión. Yo trabajaré en el obrador, ¡porque soy cocinera! y no quiero descuidar la cocina a pesar de contar con un equipo maravilloso de 13 personas, y mi marido se encargará más de la tienda. ¡Estáis invitados!