



## AYUNTAMIENTO DE PERALTILLA

### Nota de prensa-Entrevista

# **Peraltilla reabre su hotel rural “Delicias” con restaurante Km0 “Ona by Delicias”**

## **El programa de Jesús Calleja fue el impulso definitivo**

Si bien es cierto que la idea de emprender en el medio rural hacía tiempo que les rondaba por la cabeza, fue un programa de “Volando voy” de Jesús Calleja el que les dio el impulso definitivo.

Al acabar uno de estos programas Mariona se preguntó ¿si ellos han dado el paso, por qué nosotros no? Sin pensarlo un minuto más, tecleó en el móvil “repoblación de pueblos” y el único que encontró donde había casa y oferta laboral fue Peraltilla. Ese mismo día llamó al Ayuntamiento y, un mes más tarde, se instalaron aquí.

Ella, Mariona Sánchez-Puerto, Ona, es técnico superior en Animación Sociocultural y Turística, y está cursando la carrera de Educadora Social. Él, Mokhlis Aouach, Mok, es técnico de entrenamiento personal.

Ahora están a punto de comenzar su reto: vivir en un pueblo, poder criar a sus hijos lejos de los ruidos y contaminaciones de la ciudad, y trabajar los dos en un hotelito rural con restaurante Km0, Ona by Delicias.

De Barcelona al Somontano. Desde el 12 de junio, Ona y Mok regentan el Hotel y apartamentos Delicias, junto al con el restaurante Ona by Delicias en Peraltilla.

Este proyecto, es el sueño de ambos jóvenes. “El salir de Barcelona, criar a nuestros dos hijos en otro ambiente, mucho más natural y libre. La vida que llevábamos con nuestros trabajos y sueldos a fin de mes, saliendo de casa a las 8h. y, regresando a las 20h., no compensaba nuestra parte familiar ya que éramos plenamente conscientes de que nos estábamos perdiendo el crecimiento de los pequeños”, señala Ona al explicar los motivos de trasladarse aquí.

Ambos tenían el sueño de emprender siendo conscientes de que no hay nada fácil, pero, los coinciden al afirmar que, “si tienes verdadera pasión e ilusión por algo y, además, eres joven ¿si no lo intentas ahora, cuándo?”.

Su ilusión: tener un pequeño hotel rural y con su restaurante donde poder ofrecer productos Km0, vida sana, descanso, desconexión... En definitiva, un coupage –utilizando el lenguaje del vino del Somontano- de ingredientes que bien mezclados, son la base de la felicidad diaria.

Lo tienen todo pensado para ofrecer un ambiente familiar, una cocina de pocos productos pero muy variados y de alta calidad porque vendrán de los productores de los alrededores, de la huerta del Somontano. “No habrá una carta cada semana, señala Ona. Ésta variará constantemente en función de los productos que encuentre en el mercado, con proveedores locales”.

### **Pizzas y hamburguesas especiales**

Y, aunque pueda parecer una contrariedad, si estamos hablando de productos Km0, Ona y Mok lo tienen claro: “queremos especializarnos en pizzas artesanales (de masa madre hecha por mí; no bases congeladas) y hamburguesas gourmet para que, a quienes les gustan, no tengan ni que comprar las congeladas ni desplazarse lejos. Les vamos a sorprender”, confiesa Ona con ilusión.

Además, quieren compartir el concepto slow-life, es decir, si vienes, no te preocupes del tiempo. Sólo disfruta las horas que estés aquí. Quienes vengan, volverán por la tranquilidad que van a encontrar.

Ona y Mok quieren impregnar a sus clientes el concepto de slow-life del medio rural. “Vivir la vida de forma tranquila, no significa que no hagas nada. Aquí se hacen muchas cosas pero sin estar pendientes del reloj. Eso es lo que queremos ofrecer a los clientes: disfrutar al máximo de la tranquilidad”.

Su principal objetivo es transmitir a quienes les visiten y se alojen en el hotel, un ambiente relajado, con música, sin TV, con sala de juegos para grandes y pequeños. “En definitiva, un ambiente donde te puedas tomar un buen café acompañado de unos pastelitos caseros (mi especialidad), o algo más contundente si hablamos de comida o cena, añade Ona. Aquí no les vamos a servir con toda la etiqueta y parafernalia de un restaurante con estrella Michelin. Pero se van a ir igual de satisfechos o más porque van a comer tan bien como en su casa pero sin ensuciar la cocina, porque esa parte la pongo yo”.

Además, Peraltilla se ha convertido para ellos en el mejor lugar para vivir, trabajar y ver crecer a sus pequeños Naïm y Aya. “Para nosotros, Peraltilla sólo tiene cosas buenas: es uno de los pueblos mejor comunicados por carretera del Somontano ya que tenemos la autovía a 3 km. Y, a su alrededor, tiene todo un sinfín de actividades desde las más emocionantes como el descenso de barrancos, hasta adentrarte en cuevas prehistóricas o visitar unas magníficas bodegas. Sin olvidar, como no, los paseos alrededor de Peraltilla y ver las obras de ingeniería civil que nos traen el agua del mismísimo Pirineo hasta aquí. Una maravilla! Y después de ver parte de esos lugares, ¿qué mejor que nuestro hotel para relajarse y descansar?”.

Tanto en el restaurante como en el hotel, han renovado todo el interior. El blanco de las paredes aporta luminosidad y transparencia a la estancia, donde alguna estantería, de madera natural hecha por Mok y Ona contiene detalles de decoración minimalista.

El hotel rural dispone de cuatro apartamentos y dos habitaciones, todos completamente equipados.

El restaurante, a partir del día 12 de junio, permanecerá abierto todos los

días a partir de las 8h. “Pretendemos ofrecer desde el desayuno de la mañana, hasta la cena de la noche, incluyendo comida y merienda. Queremos hacer hincapié en la importancia del desayuno, la principal comida del día; y si, ha de ser un desayuno de cuchara o tenedor, pues será”. Mok, entrenador personal titulado, también ofrecerá a los clientes que lo deseen, un servicio especial de clases de entrenamiento personal y estiramientos (ejercicios suaves para aumentar el rango de movimiento en las articulaciones) y ejercicios de movilidad.

Era viernes y, el silencio de las calles de Peraltilla, se ve roto por la bocina del panadero que anuncia su llegada como cada tres días. A partir de ahora, en poco tiempo, podrán comprar pan recién hecho en el horno de Ona by Delicias todos los días.

**Por su parte, para el alcalde de Peraltilla, José Pedro Sierra,** la llegada de esta familia al pueblo es doblemente satisfactorio: “Por una parte, son gente joven con ilusión y ganas de trabajar en el medio rural. Y, por otra, el volver a tener las puertas abiertas y renovadas tanto del restaurante como del hotel rural, va a suponer tener un punto de encuentro más de la gente de la localidad. Ona y MoK, junto a sus dos hijos pequeños, han sido muy bien recibidos”, señala el alcalde.

Asimismo, “esta pareja de jóvenes son una muestra más de que vivir en el medio rural es una opción de vida buena, sana y completa. Si los Ayuntamientos les damos una oportunidad, el medio rural volverá a atraer a la gente aquí y no solo de visita o de turismo”.

Mientras se desarrollaba la entrevista, constantemente pasaron las vecinas y vecinos de Peraltilla a saludar a los nuevos habitantes, a charrar un poco con ellos, tomarse un café, contarse anécdotas y curiosidades... A todos ellos, Ona y MoK, les llamaron por su nombre. Ya son una familia más de Peraltilla y del Somontano.