

Tartas y tortas

Hace más de 30 años, Edda Martínez emigró de Cuba y llegó a los Estados Unidos con una increíble pasión por la repostería. Ahora, su empresa Edda's Cake Designs es un boom en Florida, un fenómeno que unifica a su familia y, sincrónicamente, le ha exigido mucho, ya que posee varias tiendas y sus órdenes anuales sobrepasan las 80.000 tortas.



Edda Martínez

Nexos:- ¿Cómo creaste Edda's Cake Designs?

>> Edda Martínez:- En realidad, todo fue un lento proceso. Desde niña me metía en las cocinas y hacía galletitas y tortas. A mediados de los años setenta, prefería hacer las tortas para los cumpleaños de mis hijos porque no me gustaba lo que ofrecían las dulcerías en esa época y yo quería hacerles algo más creativo. Después tomé clases de decoración de tortas y, al poco tiempo, amigos y familiares me empezaron a pedir que les hiciera tortas para sus fiestas. Así nació Edda's Cake Designs.

>> Nexos - ¿Cuáles son las metas para finales del 2008 y comienzos del 2009?

>> EM:- Primero que nada, las metas del resto del 2008 y principios del 2009 serán, como siempre, mantener y mejorar la calidad de las tortas que salen de nuestras cuatro tiendas.

Pero dentro de poco haremos realidad una meta más pequeña relacionada al Bundt Cake (que es nuestra popular torta con un hueco en el medio y sin decoración), ya que comenzaremos a venderla vía Internet y a diferentes tiendas.

>> Nexos - Ahora que mencionas una de tus tortas, tenemos que preguntarte: ¿Cuál es tu diseño de torta favorito?

>> EM:- ¡El último! Imagínense, ¿cómo voy a escoger un favorito? Hay muchas tortas que me agradan, pero, sinceramente, lo que más me gusta es ver la cara de un cliente que esté satisfecho.

>> Nexos - ¿De cuáles países provienen los clientes que han obtenido una experiencia gratificante con Edda's Cake Designs?

>> EM:- Nunca he hecho una encuesta exacta de nuestros clientes y de cuáles países provienen, pero en Florida hay personas de todos los países del mundo, particularmente de Latinoamérica, y, como es natural, muchos son clientes nuestros. De los que se han ido contentos con nuestras tortas recuerdo varios argentinos, brasileños, colombianos, cubanos, ecuatorianos, estadounidenses y venezolanos.

>> Nexos - ¿Cuáles son los principales retos de trabajar en este medio gastronómico?

>> EM:- Lo más difícil es manejar cuatro tiendas y, simultáneamente, mantener a un personal bien entrenado para diseñar y vender tortas que les