

# VANITY FAIR

Estados Unidos

EL PRINCIPE  
WILLIAM  
carismático,  
millonario  
y futuro rey.  
Cómo es  
y cómo vive

Las mejor  
vestidas del  
**2000**

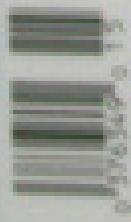
Quiénes están y quiénes  
no en la temida lista

*maquillaje*  
*logra el cambio*

Etiqueta:  
las "reglas  
de oro"

**CLARK GABLE**  
EL GRAN AMOR  
Y EL DRAMA  
MAYOR DE SU VIDA  
*(tercera parte)*

"Matrimonio  
abierto"  
por Corin Telford



2.95 Dólares

# han triunfado

## Edda Martínez

En 10 años, lo que empezó cuando hacía *cakes* y postres para su familia, en la cocina de su casa... se ha convertido en un próspero negocio con 60 empleados



Edda Martínez llegó a los Estados Unidos siendo una adolescente de 13 años. Su padre, un profesor universitario, consiguió trabajo en la ciudad de Atlanta (Georgia) y allí marchó toda la familia, a un sitio donde, en esa época, casi nadie hablaba español. Edda estudió en Atlanta, pasaron los años y nunca imaginó que el destino la recompensaría con una "dulce" sorpresa, de crema y chocolate.

"Me casé muy joven y no tuve otra alternativa que abandonar la universidad para dedicarme a tiempo completo a la profesión de ama de casa. En mis tiempos libres, pin-

Y entre pintura y pintura, cocinaba. Así fue como mezclé una cosa con la otra", recuerda Edda, que convirtió su pasión por la repostería en un negocio próspero: Cake Designs by Edda (en la ciudad de Miami).

Durante más de una década, Edda estuvo siempre en casa, con su esposo y criando a sus 3 hijos. Para ella, no había otro futuro que el cuidado esmerado del hogar: "¡Ni siquiera en sueños pasó por mi mente el ser empresaria! Pero, el destino nos cambia la vida en un abrir y cerrar de ojos. A veces para mal, otras para bien. En mi caso, un destino muy dulce. Mi esposo

en casa. Para matar el tiempo, asistía a varios cursos de repostería. Cocinaba tortas para mi esposo y mis hijos. Y también regalaba mis postres a los vecinos".

Cuando finalizó uno de aquellos cursos, Edda Martínez fue invitada a enseñar repostería... porque, según otros profesores, era "fuera de serie" en la materia. Así, pasó de la cocina de su casa a una más grande. En esos 4 años de maestra repostera, Edda comenzó a "cocinar" la idea de vender sus sabrosas creaciones. Primero la familia, después las amistades, más tarde los amigos de los amigos... ¡todos querían "chuparse los dedos" con los ricos postres de Edda! "Llegó un momento que tenía tantos pedidos, que dejé de enseñar, porque no tenía tiempo suficiente para las dos tareas. La cocina de mi casa resultaba pequeña para tanto trabajo. Adapté el garaje como cocina auxiliar, pero los pedidos crecían como la espuma... hasta

que un día decidí dar el gran salto: abrir un negocio al público".

La primera Cake Designs by Edda fue inaugurada en 1992. Hoy tiene 2 casas más. "Al principio tuve mucho miedo. No pensé que tendría éxito. Ahora estoy segura que esa es una de las reglas para cualquier mujer que aspira a ser empresaria: ¡vencer el temor al fracaso! Por otra parte, mi esposo me dio un gran apoyo. Se retiró de un buen empleo para ayudarme en las tareas administrativas. Además, también tengo a mis hijos a mi lado... es decir, un negocio bien familiar, donde todos aportamos esfuerzo y creatividad. Si hace 15 años me hubiesen dicho que con las tortas y los postres conseguiría grandes éxitos, seguro que lo hubiese tomado como un chiste. Pero, Dios es grande... y esta es la sorpresa que me tenía preparada", subraya Edda, todavía sin poder adaptarse a una vida de empresaria exitosa.

"Si buscamos otras razones para el éxito, una de las principales es hacer lo que a uno le gusta. Cuando alguien trabaja en algo que le encanta, eso no es esfuerzo. Y lo que hago, ¡me encanta! No importa si son 8, 12 ó 16 horas de trabajo al día... ¡nunca me canso!", agrega Edda.

¿Cuáles son los productos favoritos de los clientes de Edda Martínez?

"Tenemos tortas y postres para todas las ocasiones, desde bodas hasta cumpleaños. Pero lo que más llama la atención es la creación de un 'cake' a gusto del cliente. Si el homenajeado es un golfista, creamos una torta con motivos de golf... y así con otras actividades o profesiones", comenta Edda, que hace 10 años estaba sola en la cocina de su hogar, con decenas de pedidos. Hoy está acompañada por 60 empleados y los pedidos suman cientos.

—Jocelyn Soler