

Emprendedor del mes

Fefo Nieves, responsable de Mermeladas Lala

"CON 56 AÑOS DECIDÍ SACAR PARTIDO DE LO QUE ME GUSTA"



Fefo Nieves ha puesto en marcha junto a su pareja Mermeladas Lala.

A Fefo Nieves le entró el gusanillo de emprender, porque muchos amigos le empujaron a ello. Con su mujer regenta «Mermeladas Lala», una empresa de productos artesanales, que aspira a llegar a los paladares más exigentes aprove-

chando el «desatendido» mundo de la fruta conejera. Las brevas, los higos tunos, la batata son algunos de los ingredientes del recetario de este trabajador público que ha dado el salto a la micro-empresa.

Firma: Redacción
Foto: Suso Betancort

■ ¿Cuánto tiempo llevan trabajando con Mermeladas «Lala»?

Somos unos recién llegados, porque llevamos en el mercado año y medio. Y lo que nos motivó a dar el paso fue ser conscientes de que hay productos y recetas tradicionales que pueden perderse si no se trabajan. La prueba de ello es

que hemos perdido la única molina que permanecía abierta en San Bartolomé. Ahora tenemos que comprar el gofio fuera de Lanzarote.

Ustedes en su idea de negocio se mueven entre la tradición y el presente.

Exacto. Creo que lo que aportamos es un producto «gourmet», que refina el producto, pero sin alterar su esencia. El mayor piropro que he

recibido fue que, en Madrid Fusión, me dijeran tras abrir un bote: «Es como estar debajo de la higuera».

¿Cómo decide embarcarse en este proyecto?

Tengo muchos amigos que me animaron a ello, porque yo ya hacía mermeladas y mojos, en petit comité. Me enganché hace 30 años a una mermelada de calabaza que me enseñó a hacer un amigo y decidí

sacar partido de lo que me gusta. Al no ser un proceso industrial, sino artesanal, nunca me sale igual y eso me divierte mucho.

¿Qué características tiene esta mermelada?

Es el resultado de tres productos: el azúcar, la fruta y el limón. Cuando se acaba el producto ya no fabricamos más, porque es de temporada, tal y como le ocurre al vino.

¿Y cómo es el proceso de elaboración?

Nosotros elegimos el producto, aunque hay agricultores que hasta nos dicen que vayamos a buscarlo a la finca, porque ellos no le van a sacar provecho. En estos casos utilizamos el trueque, porque les damos una pequeña partida de lo que fabricamos.

¿Cuál es la particularidad del mojo que hacen ustedes?

Nuestro mojo se mueve, es líquido y lo hacemos con pimienta coquejera.

Buscan un sello de calidad que les identifique en el exterior como un producto de confianza.

Sí. Saborea Lanzarote está trabajando en ello junto con la Granja, cuyos técnicos, hacen una labor de primera con el sector. A mí me asesoraron y me ayudaron a poner en marcha la empresa. La promoción es importante, pero debemos



Los productos de Mermeladas La están consiguiendo revolucionar el mercado.

“Tenemos la suerte de que muchos chefs que utilizan nuestros productos han elaborado recetas específicas que los resaltan”

contar con un distintivo que nos aporte más valor. Nosotros hemos estado en Madrid Fusión, en la Feria Gourmet o la Expo de Milán y en el Día Internacional de la Tapa en Bruselas. La crítica que nos han hecho ha sido buena, pero eso no siempre repercute en el mercado local.

¿La comercialización es sencilla?

No. De hecho, tenemos muchos problemas para encontrar comerciales. En Lanzarote hay muchos pequeños productores, pero poca gente que nos ayude a vender. Al final nosotros, que solo tendríamos que preocuparnos de producir, también somos los que le damos salida al producto y eso es un hándicap, porque yo no soy vendedor.

¿Esta es una isla sibarita?

Yo creo que sí, además tenemos la suerte de que muchos chefs que utilizan nuestros productos han elaborado recetas específicas que los resaltan. A través de ellos llegamos a más gente que aprecia el producto de calidad.



Da el salto

Te apoyamos y asesoramos en la internacionalización de tu empresa: información sobre mercados exteriores, programas y organismos de apoyo, formación especializada, consultas sobre Comercio Exterior, ferias y misiones comerciales. ¡Te ayudamos a CRECER!
Gestión documental: Certificados de Origen, Cuadernos ATA, etc...



CONTACTA CON NOSOTROS:
Comercio Exterior: Teléfono: 928 82 41 61
Mail: cexterior@camaralanzarote.org - www.camaralanzarote.org

DA EL SALTO A OTROS PAÍSES

SI VAS A SALIR AL EXTERIOR

DA EL SALTO A OTRAS ISLAS

Atlántico
ISLAS CANARIAS

13°33'W
28°57'N

Agadir
Tan Tan
Tarfaya
El Aaiún
Dakhla
Nouadibou

LANZAROTE

ÁFRICA