

M. GONZÁLEZ ■ Vilagarcía

El espíritu emprendedor ha llevado a la vilagarciana Yolanda Bóveda a compaginar su actividad profesional en las dependencias del Puerto de Vilagarcía con la apuesta por una empresa dedicada a la elaboración de mermeladas artesanales, de tipo "gourmet", por las que ya ha recibido varias distinciones. Como todo negocio incipiente, de momento, contabiliza mucho trabajo e inversiones, que algún día se traducirán en beneficios. Los exquisitos dulces se venden por internet y también en tiendas especializadas.

— ¿Cómo empezó este proyecto de elaboración de mermeladas artesanales?

— Desde muy pequeña pasaba tiempo en casa de mi abuela quien elaboraba mermeladas con fruta de la huerta. Ese olor a bizcocho recién hecho y dulces caseros lo tengo grabado y además me gusta mucho la repostería. Un día, hablando con mi marido sobre la baja calidad de los productos industriales que se venden en el mercado, surgió la idea de que podría comercializar las mermeladas caseras que producía para mi familia y que obsequiaba a amigas. Así empezó el obrador de "La mariquita de azúcar" en el año 2015.

— ¿Dónde está ubicada la planta elaboradora de las mermeladas?

— El primer obrador lo instalamos en Ribadumia, en el coworking de Vilanova Peña. Pero el local nos quedó pequeño, por lo que ahora nos instala-

mos en una nave del polígono de Barro-Meis que estamos adaptando con la idea de contar con área para el obrador, otra como escapate y degustación y también un almacén de frutas y envases.

— ¿Cómo es el proceso de elaboración de las mermeladas?

— Son mermeladas totalmente artesanales sin ningún tipo de colorantes ni conservantes. Las reali-

YOLANDA BÓVEDA DÍAZ ■ Propietaria de "La mariquita de azúcar"

## “Por mis mermeladas artesanas recibo distinciones, y espero que pronto aporten beneficios”

“Nuestra idea es destinar parte de las ganancias a ayudar a colectivos necesitados y poder emplear a gente que lo necesite”

### FICHA PERSONAL

■ La vilagarciana Yolanda Bóveda Díaz compagina su puesto de responsable económico financiera en la Autoridad Portuaria, entidad en la que acredita una antigüedad de 29 años, con la actividad emprendedora al frente de la marca "La mariquita de azúcar", bajo la que elabora mermeladas artesanales de tipo "gourmet" por las que ya ha recibido varias distinciones. Estrena obrador en el polígono Barro-Meis.

zamos con fruta madurada en su punto, limón y el mínimo de azúcar, dependiendo de la fructosa que tenga la materia prima. El secreto

es realizarla en una olla de hierro fundido a fuego lento, como antaño, y removiendo cada cinco minutos. La cocción tarda entre hora y media y dos ho-

ras, dependiendo de la fruta. Es 100% natural.

— ¿Cuántos tipos de mermelada elabora?

— Tengo en fabricación hasta doce variedades, todas ellas con un toque "gourmet". Desde la mermelada de fresones con hierbabuena a la pimienta rosa; de piña, mango y ron; calabaza con nueces; melón y jengibre al cava; de peras al vino;



Yolanda Bóveda Díaz. // Ekiaki Abella

naranja amarga y chocolate, hasta doce sabores distintos.

— ¿También una mermelada de albariño?

— Sí, una de esas doce variedades es la mermelada de albariño, que es de edición limitada. Es la

única que se hace a partir de la uva albariña y da mucho trabajo porque a cada pequeña uva hay que quitarle las pepitas. La primera vez que la hice en el año 2015, tuve una producción de 200 frascos y cuando estaba a punto de presentarla,

me llamaron de Marbella y nos compraron toda la producción para un evento privado. Tuve que esperar al año siguiente para poder hacer otras 200 unidades y presentarlas. En agosto del año pasado por esta mermelada me nombraron Dama de Honor de la Cofradía de Viños Rías Baixas. A finales de septiembre, en un evento en Portugal, también me hicieron Dama de Honor de la Fundación Luso Galaica, y el 1 de febrero en el salón gastronómico Xantar, en Ourense, recibí la medalla de oro al mérito gastronómico por las mermeladas gourmet "La mariquita de azúcar".

— ¿Dónde se venden estos productos?

— Abrimos una página web con el nombre de las mermeladas y, además de la venta por internet, también se ofrecen en locales especializados de productos "gourmet" por distintos puntos de Galicia, así como en Murcia, Bilbao, Santander, San Sebastián, Madrid y Barcelona. También estamos en contacto con comercializadores de Alemania, Costa Rica y Rusia interesados en este tipo de productos.

— ¿Es rentable este negocio?

— Son producciones pequeñas por lo que no puedo competir en precios. Además las envasamos manualmente con detalles que también elevan el coste. En cuanto a rentabilidad, como se trata de un negocio incipiente, todavía estamos en la fase de inversiones. Carecemos de ayudas y además, por tratarse de un producto de alimentación cada lote debe pasar un riguroso análisis en laboratorio. Esperamos algún día poder obtener beneficios.

— ¿Cuales son sus proyectos de futuro?

— Nuestra idea es poder ir incorporando otras producciones artesanales como turróns y chocolates, pero para ello se necesitan máquinas. Cuando empecemos a tener beneficios, pensamos destinar parte de las ganancias para ayudas a colectivos necesitados. También cuando necesitemos personal, nos planteamos contratar a personas con discapacidad o a parados de larga duración.