

Mermelada de Albariño para paladares sin miedo a innovar

¿Han probado alguna vez la mermelada de Albariño? ¿Y la de naranja amarga con chocolate? ¿Y la de fresones y hierbabuena? Pues desconocemos a qué están esperando para darse semejante placer, porque el obrador artesano La mariquita de azúcar, radicado en Barro-Meis, elabora todas esas mermeladas y muchas más con técnicas totalmente naturales, por lo que su sabor es totalmente diferente a los productos *salpimentonados* con conservantes, colorantes, estabilizantes y otras mandangas por el estilo. La principal responsable de esta empresa familiar es **Yolanda Bóveda**, una entusiasta, desde muy niña, de los postres artesanales

que elaboraban su abuela y su madre en una vieja cocina de hierro, por lo que ya estaba predestinada a poner en marcha La mariquita de azúcar. Para Yolanda, la selección de la mejor materia prima es vital y señala que la creencia de que la fruta pasada es buena para hacer mermelada es errónea, porque tiene que estar siempre en su punto de madurez exacto. Por su originalidad, la mermelada de Albariño, elaborada a raíz de una cuidada selección de uvas de los viñedos del Salnés, se ha hecho ya famosa en todo el cosmos pese a que su producción es muy limitada. Y lo mismo está pasando con los demás sabores. Lógico, porque están *pa morirse*.



YOLANDA BÓVEDA en su obrador