

# empresa

## Cucumi Gourmet Jams, mermeladas con chispa

María Fernández es la emprendedora que ha puesto en marcha en Cabanillas esta nueva empresa que hace ver que este producto, es algo más que un complemento a los desayunos



Cucumi se dio a conocer en ferias gourmet y ahora sigue asistiendo para promocionar su mermelada artesana. / Economía de Guadalajara

Marta Sanz / Guadalajara

Coger una cuchara, introducirla en un bote de mermelada, llevarla a la boca y saborear fresa... ¿con lima?, ¿albariño?, ¿mandarina y romero?, incluso ¿de vino o cerveza? Estas son algunas variedades con las que María Fernández sor-

**Una empresa que surge por una afición, las buenas críticas recibidas por sus conocidos y las ganas de "hacer algo diferente"**

prende a sus clientes bajo su marca comercial Cucumi Gourmet Jams. Una afición convertida en su proyecto empresarial con poco más de un año de vida y que ya se ha hecho un hueco en el mercado gourmet nacional. Una empresa que surge por una afición, las buenas críticas recibidas por sus conocidos y las ganas de "hacer

algo diferente" de esta emprendedora que reconoce que "estaba muy a gusto en mi trabajo, pero lo de ir a Madrid todos los días se me hacía ya muy duro".

Así que, viendo que con los ahorros de la familia podían poner en marcha el proyecto, empezaron a informarse y tramitar todos los requisitos legales y sanitarios necesarios para poder comercializar estas mermeladas tan especiales. "Empezamos con todos los trámites en enero y en junio ya teníamos el registro sanitario", explica María Fernández. Compraron la maquinaria y alquilaron un pequeño local en el polígono de Cabanillas, desde donde empezar a fabricar y distribuir este dulce que, como comenta su creadora, sirve para todo, "la mermelada no solo la tenemos que dejar para el desayuno", sino que sirve para cocinar o acompañar algún que otro plato.

De aquí, a comercializar y dar a conocer el producto con la asistencia a ferias lo-

cales, "APAG se mostró muy interesado desde el primer momento", comenta la responsable de Cucumi, "así que vendemos las mermeladas en su tienda". Y Valentín Moreno se está encargando, además de venderlo en su establecimiento, de su distribución.

**APAG y Valentín Moreno, los primeros en apostar por esta emprendedora**

Una venta que, con la calidad del producto, se hace más fácil, pues desde que Cucumi se puso en marcha "nos llamaron para asistir en Madrid a una feria gourmet y de esta, nos han ido llamando para ir a otras, no solo en la capital", una buena forma de dar a conocer las mermeladas Cucumi en un mercado tan específico como es el gourmet.

Así, en estos momentos, las mermeladas Cucumi se

pueden encontrar, además de en Guadalajara y Madrid, en Las Palmas, Huelva, Barcelona, Ciudad Real, Toledo o Cuenca. Pero Fernández no se queda solo en nuestro país, sino que ya tiene varios contactos y proyectos de futuro "bastante reales" para exportar su producto.

Un negocio que va creciendo y, por ello, han decidido cambiar de ubicación a una nave más grande y con más posibilidades de expansión y diversificación del negocio. "Nos vamos a Cabanillas pueblo", empieza diciendo María, "a una nave más grande, donde en la parte superior poder hacer cosas más formativas". Para llevar a cabo este proyecto, además de su anterior experiencia profesional, ha recibido asesoramiento del CEEI de Guadalajara, y ha solicitado un préstamo al ICO, "para poder viabilizar la nave y ponerla en marcha". Unos recursos que la han ayudado a contratar a una persona, "ahora somos tres. Mi

marido me está ayudando muchísimo en sacar mi proyecto adelante", a lo que añade, "aunque si siguen así las cosas, en breve creo que tendré que contratar una persona más", a la que añadirá, si todo sale como espera, una persona más para su proyecto formativo.

Pero de momento, María Fernández se centra en sus mermeladas, de las cuáles en la actualidad, "contamos con cuatro líneas de trabajo", a lo que añade "están las denominadas de autor, con chispa, monovarietales y de cerveza".

Las mermeladas de autor y con chispa pueden ser consideradas las más tradicionales, pues las primeras son una combinación de dos frutas, frutas y frutos secos o frutas y alguna especia,

donde "los nombres están puestos según el orden al que llega el sabor al paladar", explica la responsable de Cucumi. Mientras que las con chipa, además de la fruta "las introducimos una base licorosa", explica, pero apta para todas las edades, pues el alcohol desaparece con la cocción, "aunque manteniendo sus particularidades, pues lo que aportan son las cualidades organolépticas que tenga ese licor".

Además de estas, Cucumi tiene otras dos líneas de mermeladas, centradas en las jaleas y que "están hechas con una base líquida, gelificante y azúcar", explica su creadora, quien reconoce que, en caso de ser necesario, se le añade "limón, que es el mejor regulador de PH. Todo natural y sin ningún tipo de conservante artificial. Dentro de estas están las mermeladas de vino y las de cerveza. Dentro de las monovarietales, su anterior experiencia profesional ha ayudado a María, pues quería "desper-

tar la curiosidad de todo aquel que no lo gusta el vino", dando la posibilidad de "comer vino y saber reconocer la variedad de uva".

Una familia que cree se ampliará en breve, pues se están poniendo en contacto con ella varias bodegas de reconocido prestigio para estudiar la fórmula de hacer mermeladas con sus caldos.

Por su parte, con la cerveza, Mermeladas Cucumi Gourmet Jams, ha llegado a un acuerdo con las cervezas artesanas Arriaca, para la elaboración de mermeladas con sus cuatro variedades, trigo, rubia, doble IPA e imperial porter, encontrándose "una gelatina, gracias al agaragar, cuando abres un bote de esta mermelada".

Unas variedades que pronto tendrán otras compañeras de viaje, pues el espíritu creador de esta emprendedora no para y ya tiene en mente la fabricación de nuevas variedades de mermeladas con nuevos y sorprendentes sabores.

### ACTUACIÓN

En la actualidad, Cucumi Gourmet Jams, cuenta con cuatro líneas de trabajo, donde los clientes pueden encontrar las mermeladas de autor, con chispa, las monovarietales y las hechas con cerveza

### EL DATO

Las mermeladas Cucumi se pueden encontrar, además de en Guadalajara y Madrid, en Las Palmas, Huelva, Barcelona, Ciudad Real, Toledo o Cuenca. Ya tiene varios contactos y proyectos de futuro "bastante reales" para exportar su producto