

Mestra santiaguera cubana crea marca de conserves

Written by Helen Hernández Hormilla. Semlac / La Independent
Tuesday, 10 February 2015 12:56

There are no translations available.



Després de jubilar-se amb 42 anys de servei com a educadora de persones amb discapacitat, Rosa, la Rosa Echevarría, acaba d'estrenar la seva pròpia marca d'aliments en conserva: Maroja.

Semblaria inversemblant si es visita la cuina diminuta del seu apartament, en un quart pis, en un dels barris obrers d'aquesta ciutat oriental, Santiago, situada a més de 700 quilòmetres de l'Havana, on des de fa més d'una dècada assaja receptes de cuina per perllongar l'estat dels aliments amb els més diversos mètodes.

No obstant això, a les nits, les mans esquifides d'aquesta cubana es reproduïxen i en el petit altell amb cuina de dos fogonets, les manté impolutes per preparar artesanalment adobats, condiments secs o sucs que poden durar fins a tres anys.

Mestra santiaguera cubana crea marca de conserves

Written by Helen Hernández Hormilla. Semlac / La Independent
Tuesday, 10 February 2015 12:56

Cervesa de gingebre, 16 tipus de suc, vegetals saltejats, pèsols, quimbombó, fruita seca i mostassa de cúrcuma, mango verd o pastanaga són algunes de les més de 40 especialitats de la marca, *Maroja*, recomanada sobretot perquè no porta additius químics ni excessos de sal, àcid o sucre.

▣ **Rosa Echevarria** també fa vinagre, vi sec, licors, saó complet, viandes i coco deshidratats, olives, prunes, dolços, mermelades i remeis medicinals, com el seu popular xarop de *cañadonga*

"Utilitzo tot el que trobo a mà", aclareix a SEMlac, mentre segella al vapor diversos pots amb ajíes adobats.



"Deixar alguna cosa perquè alguna altra persona ho trobi"

Mestra santiaguera cubana crea marca de conserves

Written by Helen Hernández Hormilla. Semlac / La Independent
Tuesday, 10 February 2015 12:56

Filla de camperols i nascuda al peu de la Serra Mestra, principal massís muntanyenc de Cuba, va aprendre des de nena a conservar el que tenia la família.

El seu pare volia que estudiés medicina, però es va fer mestra a inicis de la dècada del seixanta i va estudiar fins a convertir-se en defectòloga logopeda i aconseguí el grau de Màster en Ciències de l'Educació.

El 1999 va accedir a la convocatòria del primer curs de conservació d'aliments impartit al Centre Cristiano de Servicio y Capacitación "**Bartolomé G. Lavastida**" (CCSC- BG Lavastida), de Santiago de Cuba, i des de llavors va iniciar un nou camí com a productora de conserves, a mesura que es va anar especialitzant en altres capacitacions.

"Solament sabia guardar els cogombres en vinagre i fer dolços en almívar per al consum domèstic. Però, quan vaig conèixer la varietat de tècniques de conservació que existeixen, em vaig motivar a estudiar les característiques dels aliments", recorda aquesta treballadora per compte propi.

"Quan vaig començar, encara treballava a l'escola i el meu espòs va pensar que estava boja perquè era molt per a una sola persona. Després, quan ell va veure el resultat, va passar el curs també", agrega.

Com a associada de la Cooperativa de Crèdits y Servicios (CCS) 16 d'abril, La Rosa obté d'allí les matèries primeres.

"Treballem amb vegetals i fruites el més orgànics possibles i para això visitem les finques que em venen els seus productes, per avaluar com els cullen", assegura.

Com que sempre ha volgut "deixar alguna cosa perquè alguna altra persona ho trobi", transmet el seu aprenentatge en els cursos a altres persones, també a casa seva, en esdeveniments o en els espais coordinats per a aquesta fi per la Federación de Mujeres Cubanas.

Mestra santiaguera cubana crea marca de conserves

Written by Helen Hernández Hormilla. Semlac / La Independent
Tuesday, 10 February 2015 12:56

També socialitza el que sap des de l'emissora provincial CMKC, on manté el programa en viu "En concierto informativo" tots els dimecres, per parlar sobre patologies, dieta i alimentació saludable.

"Quan una neix mestra, alló que vol és ensenyar, i jo vaig néixer així", reconeix.

Útils li van ser els seus coneixements quan el 2010 l'huracà Sandy va arrasar Santiago de Cuba i va faltar l'electricitat. Rosa va reunir als veïns i, ràpidament, els va mostrar tècniques elementals per conservar el menjar, a més de compartir els seus magatzems amb els més necessitats.

Va ser en aquells dies que va pensar a registrar els seus productes com una marca en el Ministeri de Ciència, Tecnologia i Medio ambiente, un procés perllongat d'avaluació i verificacions sanitàries que ha de repetir cada cinc anys.

A inicis de 2014 va rebre l'aprovació oficial per definir el seu treball amb *Maroja*, que implica el disseny de cada etiqueta amb la informació nutricional del producte i l'aclariment que no conté químics.

"Pretenem fer un catàleg perquè les persones sàpiguen les propietats d'alló que anem a vendre i els seus beneficis per a la salut", avança.

Una rutina de família

Després de rentar els plats de l'últim menjar, comença per a aquesta cubana la jornada de treball en les conserves, en la qual hi participen el seu espòs **Armando Pérez** i la seva filla **Ma**

ría de Jesús

, estudiant de cinquè any de medicina.

"Els m'ajuden a picar els aliments, que és el primer pas, i a rentar els pots per esterilitzar-los. Quan ens porten la mercaderia, comencem a elaborar-los immediatament perquè hi ha productes que no es poden deixar per a l'altre dia i pel primer que vetllem és la qualitat", descriu.

Després de preparar els aliments segons la tècnica de conservació que estigui utilitzant, segella els pots i els posa a refrescar per etiquetar-los l'endemà.

"Generalment no elaboro un sol producte, sinó entre 10 o 15 pots alhora, perquè haig d'economitzar el gas o el corrent que utilitzo".

Segons La Rosa, la seva capacitat productiva podria arribar a 300 o 400 productes per mes, si aconseguís subministraments regulars i una font estable de recipients de cristall. D'aconseguir-ho, planeja contractar a algú més que contribueixi en la cuina o s'encarregui de les vendes.

Els ingressos familiars han crescut significativament des que es dedica a aquest ofici i els administren en un fons comú que s'utilitza segons les necessitats de cada membre, indica aquesta cubana.

"Vivim una mica més esplaiats que quan solament teníem un salari estatal. Passegem més, ens donem algun gust i comprem alguns efectes elèctrics per a la casa, a més d'ajudar als meus pares, que són molt ancians", refereix.

A part, guarden els diners per a la inversió en la matèria primera i un altre tant per a estalvis amb els quals seguir creixent.

Mestra santiaguera cubana crea marca de conserves

Written by Helen Hernández Hormilla. Semlac / La Independent
Tuesday, 10 February 2015 12:56



Somnis per arribar

El principal conflicte per expandir-se segueix sent la falta d'espai en el qual processar les seves produccions.

Mestra santiaguera cubana crea marca de conserves

Written by Helen Hernández Hormilla. Semlac / La Independent
Tuesday, 10 February 2015 12:56

"Tenia projectada formar una minindustria en una cavalleria de terra als afores de la ciutat, que vaig permutar amb part de la finca dels meus pares fa tres anys, però el cicló Sandy la va destruir i va derrocar la casa amb tot el que tenia dins. Solament una porta va quedar il·lesa", recorda.

El desastre la va desanimar, però per poc temps. Amb alguna ajuda estatal i de les persones de l'església cristiana on participa, l'educadora va aixecant la casa i vol formar un taller per ocupar a persones amb problemes de comprensió, "que gairebé mai troben treball".

La finca li garantiria a més l'autoabastiment d'insumos completament orgànics.

Encara que comercialitza en la tenda d'articles medicinals situada en el Boulevard de Santiago, en fires que organitza la cooperativa, esdeveniments i a la seva pròpia casa, Rosa voldria adreçar-se, sobretot, a l'ensenyament.

Sosté que, si tornés a néixer, triaria novament educar a nens i nenes amb discapacitat perquè necessiten més amor, a causa de la marginació social que pateixen.

"He estat mare substituïda de tres nens amb aquestes característiques. Una d'elles, amb 29 anys, s'acaba de casar amb algú en la seva mateixa condició i, encara que resta en la llar, la trec tots els caps de setmana", ratifica.

Als seus 60 anys, l'antiga directora del Departament de Música del Centro Médico Pedagógico de Santiago té en les seves fites no pocs ideals: créixer en el negoci de les conserves, fer produir la finca, seguir ensenyant i innovar receptes amb les propietats medicinals dels aliments.

També anima a la seva filla a especialitzar-se en la nutrició, perquè "a algú cal traspassar-li el que hem fet", assegura.

Mestra santiaguera cubana crea marca de conserves

Written by Helen Hernández Hormilla. Semlac / La Independent
Tuesday, 10 February 2015 12:56
