

MARÍA JOSÉ LAHORA

Juan Carlos Viñoly ha recuperado las recetas de su madre y abuela para confeccionar los mojos y mermeladas de Mama Trina, aunque en su afán por innovar no ha dudado en ampliar el recetario familiar con sugerencias de su propia cosecha. Así, en la cocina del local de Ye elabora los clásicos mojos y mermeladas, pero también experimenta para introducir en un mercado cada vez más exigente nuevos productos en conserva con lo que ganar además adeptos a sus creaciones, como la mermelada de tuno indio picante con pimienta quemada que se ha ido incorporando para condimentar quesos curados o carnes, también se encuentra dentro de estas modernas creaciones el mojo de manises, de manises con picante o la última tendencia: mermelada con mojo, el "mermemojo", que ya se puede encontrar en los establecimientos de venta.

Se trata de una combinación de mojo de manises con alguna de sus mermeladas, y aunque la tradicional es la de tuno indio, asegura que puede realizarse con cualquier fruto, lo que le confiere un sabor agrídulce a los platos de carne y que, según le han comentado, ha sido del agrado de sus primeros consumidores.

Mantiene la esencia familiar y con una producción artesanal. De su pequeño huerto suele nutrirse de algunos de los ingredientes para sus preparaciones, como la pimienta. Se abastece principalmente de productos locales, preferentemente de la zona de Haría, donde es fácil conseguir el tuno indio o la papaya.

Los miércoles, jueves y viernes se elaboran los mojos y mermeladas de cara al envasado que abastecerá las demandas de establecimientos y los mercados de Haría y La Villa, donde

# MAMA TRINA, DONDE LA INNOVACIÓN CONVIVE CON LA TRADICIÓN

**Juan Carlos Viñoly elabora de manera artesanal las recetas familiares de mojos y mermeladas al tiempo que apuesta por introducir nuevas tendencias**



Fotos: Manolo de la Hoz.

acude Mama Trina con todo su surtido. El etiquetado a mano de los botes, así como preparar las conservas al vacío, es otro labo-

rioso trabajo en el que se sumergen los trabajadores.

No le ha ido mal a Mama Trina desde que decidieran ampliar la

producción y comercializar sus productos. Actualmente factura entre 12.000 y 15.000 euros mensuales equivalentes a unos

**Se abastece principalmente de productos locales, preferentemente de la zona de Haría, donde es fácil conseguir el tuno indio o la papaya**

5.000-8.000 botes, según cuantifica Juan Carlos Viñoly.

La andadura de Mama Trina comenzó hace dieciocho años en el mercadillo de Haría. Asegura Juan Carlos que fueron unos de los fundadores del mismo, y recuerda que en aquellos años vendían también quesos. Sin embargo, se decantó por las mermeladas y mojos para los que obtuvo el registro sanitario dos años después. A día de hoy está a la espera de que les autoricen los productos de repostería y licores, aunque asegura que con las mermeladas y mojos "sobra".

Juan Carlos Viñoly está al frente de la empresa Mama Trina, que comenzó junto a su madre Trinidad y en la que ahora se encuentran ocho personas trabajando, principalmente del entorno familiar. Asegura que aunque en los primeros años se podían contar con los dedos de la mano los productores de mermeladas y mojo, entre los que se encontraban Bernardo's o Mermeladas Lala de Fefo Nieves, ahora la competencia es mayor. Sin embargo, el principal hándicap es la competencia exterior como la que puede verse en grandes superficies. No acaba de entender cómo esas empresas pueden ofrecer esas conservas con precios de venta al público más bajos que el precio de coste de la producción de los productos. "No sé qué pondrán dentro del tarro", bromea Juan Carlos.

# INTERSPORT®

## TODO DEPORTE



¡Síguenos!

C/ León y Castillo, 26  
ARRECIFE  
Tlf. 928 804 814

[www.intersport-tododeporte.com](http://www.intersport-tododeporte.com)

C/ Francos, 10  
ARRECIFE  
Tlf. 928 814 219