

Mermeladas jan jam, elaboradas con pasión, creativas y osadas

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Miguel González Glaría, es el fundador y creador de las mermeladas JANJAM, este pamplonés, aunque se considera más de la localidad navarra de Garde el pueblo de su madre, es un apasionado de las mermeladas que con el paso del tiempo se ha convertido como el nos comenta en su oficio, ya que trabaja como autónomo, y ejerce todo, desde la compra hasta el reparto pasando por la administración y la recolección de frutas y por su puesto en la elaboración de las mermeladas.

Para entrar mas en detalle en su labor y conocer toda la historia de su empresa dialogamos con él, preguntándole en primer lugar:

Ángel Marques Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo de las mermeladas?

Miguel González Glaría. – Por tradición familiar. Mi madre que es de Garde (Valle de Roncal, Navarra) ha elaborado mermelada toda la vida, sobre todo mermelada de ruibarbo, que es una planta que no se conoce en España y de la cual se obtiene una mermelada muy buena, suave y fresca para el desayuno, además tiene mucha fibra ya que se utiliza el tallo para su elaboración. También utilizaba otras frutas de la huerta o del monte como la manzana y el cascabillo.

Ángel Marques Ávila. – ¿Y qué te llevo a dedicarte a las mermeladas?

Miguel González Glaría. – La necesidad de hacer algo por mí mismo. Estudié Ingeniero Agrónomo y estaba de jefe de planta

de una importante empresa de panadería.

Un buen puesto un buen salario, pero necesitaba hacer algo por mi cuenta, necesitaba realizarme. Lo que mejor sabía hacer son las mermeladas y me lancé al vacío.



Ángel Marques Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir una buena mermelada?

Miguel González Glaría. – El sabor y la textura son las dos

características principales. Que sepa a la fruta que estamos utilizando y que tenga una textura fácil de repartir (no gelatinosa) y agradable en boca.

Otro punto es que haya un equilibrio entre dulzor y acidez, que no sea un producto empalagoso.

Para conseguir lo anterior es muy importante la cantidad de fruta fresca que se necesita para elaborar 100 grs. de mermelada. Por ejemplo, yo necesito más de 90 grs. de fresa para elaborar 100 grs. de mermelada.

Esto no quiere decir exactamente que en el tarro haya 90 grs. de fresa y 10 grs. de azúcar, ya que en la elaboración de la mermelada lo que estamos haciendo es quitar el agua a la fruta fresca, por eso puede haber mermeladas, como la de tomate, que necesite más de 100 grs. de tomate para elabora 100 grs. de producto.

Ángel Marques Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2023 en el sector?

Miguel González Glaría. – Se presenta con mucha incertidumbre, los precios no paran de subir (el azúcar ha subido un 100% en el último año), el vidrio y cartón no paran de subir cada 2, 3 meses, la fruta...una subida que nosotros, como producto que ya tiene un precio elevado por su calidad y forma de elaboración (los costes de producción son elevados), no podemos repercutir en igual medida.

Necesitamos conseguir más clientes para compensar las pérdidas de margen.

Ángel Marques Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar mermeladas nacionales artesanas?

Miguel González Glaría. – Más que comprar mermeladas nacionales o artesanas, el consumidor español no aprecia en sí el producto. Sí que hay grandes amantes de la mermelada y,

esos, buscan producto bueno y, si puede ser, de aquí.



Mermeladas jan jam elaboradas con pasión

Creo que en España es un producto que la industria no ha

cuidado. De un tiempo a esta parte el empuje de los artesanos lo está situando en el nivel que le corresponde.

Ángel Marques Ávila. – ¿Cuál es momento que está viviendo en España las mermeladas artesanales?

Miguel González Glaría. – A parte de la situación respondida en la primera pregunta, el momento es de un aumento en el número de artesanos que se dedican a las mermeladas.

Eso es bueno ya que aumenta la calidad de la mermelada pudiendo enganchar a más personas a disfrutar de ellas. Cuanta más afición haya mejor nos irá a los artesanos.

Ángel Marques Ávila. – ¿Qué diferencia hay entre mermelada artesanal nacional y la de otros países?

Miguel González Glaría. – Una diferencia es que en otros países hay más tradición en la elaboración de mermeladas. Por ejemplo, en Francia las familias elaboran sus propias mermeladas, pero también compran, son amantes del producto.



La principal diferencia es la cantidad de azúcar y que añaden

pectinas. En España se elabora mermelada, que tiene que tener un contenido total de azúcares entre el 40 y el 60%, mientras que en el extranjero se elaboran confituras cuyo contenido total de azúcares supera el 60%.

Tradicionalmente en España no se añadían pectinas, pero ahora hay artesanos que sí las utilizan, aunque nosotros no.

Ángel Marques Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo de la mermelada?

Miguel González Glaría. – Lo principal es el placer de un buen momento tanto en el desayuno como en la merienda, acompañando postres, elaborando tostadas o acompañamiento de otro tipo de platos.

En cuanto al mundo de la mermelada como manera de ganarse la vida, destacaría la relación de con los clientes, sean profesionales o aficionados a las mermeladas.

¡El hecho de que te llame un cliente para felicitarte y decirte que “tu mermelada de ruibarbo es la mejor que he probado nunca” o que como esta semana un cliente contacte conmigo y después de agradecerle la compra me responda “a ti!!!

¡Deseando volver a disfrutarlas! Están espectaculares”. Estos mensajes valen más que todo el oro del mundo.

Ángel Marques Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes movimientos dentro de este oficio?

Miguel González Glaría. – Como negocio, este año que llega, tengo la tarea de aumentar las ventas para compensar la pérdida de márgenes. Quiero trabajar mejor las redes sociales y comunicación para que mis clientes profesionales puedan aumentar sus ventas de mi marca, y enganchar a más clientes en la venta directa on-line.



Otro punto es la búsqueda de un socio que me eche una mano en ese crecimiento (sobre todo la parte estratégica y la parte de fuera de la fábrica).

En cuanto a los productos el objetivo es la mejora continua,

no pararse en la autosatisfacción.

Ángel Marques Ávila. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

Miguel González Glaría. – El concepto y filosofía la empresa se resumen en elaborar la mejor mermelada posible, a partir de solo fruta y azúcar sin aditivos ni espesantes, para poder llegar a la gente de este país y crear esa afición que tanto envidia de otros países de Europa.

Para ello hay que buscar la mejor materia prima, pero, sobre todo, mimar mucho el proceso de elaboración.

No buscamos hacer las diferentes mermeladas siempre iguales como si fueran tornillos como busca la gran industria. El lote de hoy puede que no sea exactamente igual que el anterior, lo que sí aseguro es que siempre va a estar muy buena.