

Emprendedor del mes

Miguel Lasso: «El objetivo es que la gente vea la cerveza artesanal con otros ojos»

CERVEZA DE LANZAROTE NAO



Miguel Lasso, emprendedor, responsable de Cerveza Nao.

Ha tomado la decisión junto con otros socios de demostrar que la cerveza artesanal puede ser otro motivo más para que se habla de Lanzarote en

positivo. Eso sí, Miguel Lasso defiende que para que la micro-cervecería NAO se haga un hueco es necesario compaginar calidad e innovación.

Firma: Redacción
Foto: Suso Betancort

■ En tu caso tienes pluriempleo ¿por qué decides embarcarte en este proyecto?

Llevo muchos años dedicado al sector de la Publicidad, principalmente en Madrid, pero quería com-

paginarlo con esta oportunidad, porque tengo mucho interés en ayudar a crear un buen producto de Lanzarote, y aprovechar mis conocimientos en marketing para lograrlo.

¿Tú eres autodidacta?

Tengo una inquietud personal

por el mundo de la cerveza artesanal desde hace años. Y en este sentido empecé haciendo mis pinitos en casa. Algo que hacen la mayoría de los que se dedican a esto. He tenido que tirar litros de cerveza por el sumidero.

¿Y por qué eligen la zona de

Puerto Naos para instalar la micro-cervecería?

Estuvimos buscando muchas localizaciones y todas con historia. Nos decantamos por Arrecife porque encontramos una casa antigua, que hemos rehabilitado, y que nos ha permitido controlar todo el proceso empresarial desde el minuto cero.

¿Este espacio es visitable?

Abrimos al público todos los viernes hasta las 22.00 horas y el sábado por la mañana. La idea es hacer catas y tener el feed-back del cliente sobre el producto.

Y dentro de poco se va a sacar al mercado un producto que fusiona cerveza y vino

Exacto, se trata de una cerveza muy especial que tiene un porcentaje muy alto de uva malvasía conejera. Para elaborarlo hemos tenido que buscar la colaboración de Bodegas «Vulcano» para conseguir el resultado final. Tiene una fermentación de 6 meses y creo que sorprenderá.

¿Qué capacidad de producción tienen ustedes?

Nosotros tenemos una maquinaria para producir 120.000 litros al año. Es mucho más de lo que puede asimilar el mercado local, por eso nuestra idea es estar en todas las islas.

¿Un producto artesanal puede ir de la mano de la innovación?



Estas cervezas vienen a cubrir un mercado aún no suficientemente cubierto en la isla.

“ Nosotros tenemos una maquinaria para producir 120.000 litros al año. Es mucho más de lo que puede asimilar el mercado local”

Creo que sí. Sólo para decidir qué tipo de maquinaria íbamos a usar tuvimos que investigar mucho, porque es un producto artesano, pero manufacturado y esa tecnología es la que nos aporta el plus de calidad.

Hay cierto boom con respecto a las micro-cervecerías a nivel nacional, por eso es importante saber cómo están calibrando que no formen parte de una burbuja, como ha ocurrido con el vino...

En España estamos en torno a las 370 micro-cervecerías, y en Italia, con un mercado similar, tienen unas 1.400. Los expertos dicen que estamos en un boom, pero nosotros esperamos superar la criba gracias a un producto de calidad. De hecho, ya estamos considerados en un libro editado por la Editorial Planeta dentro de las 100 mejores cervezas artesanales nacionales.



el arca de noé

centro especializado para mascotas



- 🐾 Tienda de mascotas
- 🐾 Peluquería canina y felina
- 🐾 Alimentación y accesorios
- 🐾 Moda y complementos
- 🐾 Profesionales a su servicio

HORARIO:
De lunes a Viernes
de 9:30 a 14 h. y de 17 a 20:30 h.
Sábados de 9:30 a 14 h.

El Arca de Noé - arcacentral@hotmail.com
C/. Elguinaguaria, 7 - Arrecife - Tel.: 928 817 895





¿Qué es lo más complicado del negocio?

La distribución es un aspecto delicado. Es decir, hay que hacerla con mucho mimo. De hecho, no estamos en toda la isla. La materia prima, el malta o el lúpulo, la traemos de Alemania, Inglaterra o Bélgica. Aquí en Canarias no hay cultivo, así que estamos obligados a importarlo y eso supone un sobrecoste. La idea que tenemos es que nuestra actividad impulse a otros emprendedores del sector primario a ser nuestros productores.

¿Y esos productores extranjeros lo ponen fácil?

No mucho, porque acabamos de empezar y tenemos que ganarnos su confianza.

¿Cómo fue el proceso administrativo de conseguir todos los permisos?

“En España estamos en torno a las 370 micro-cervecerías, y en Italia, con un mercado similar, tienen unas 1.400”



Para Lasso, la distribución es tal vez una de las partes más complicadas del negocio.

Fue bien, porque nos asesoramos bien. No nos encontramos sorpresas, y esto nos permitió cumplir los plazos. Sí hubo complicaciones en encontrar el lugar ideal, porque muchos propietarios de viviendas antiguas no tienen realmente interés en vender.

¿Lanzarote está bien posicionada en producto artesanal cervecero?

Creemos que sí y que no solo nosotros, sino que otros cerveceros están haciendo su trabajo muy bien en Lanzarote. El objetivo es que la gente vea la cerveza con otros ojos y sepa que hay distintos sabores que le pueden sorprender.



C/ Obispo Rey Redondo, 55 · 38201 La Laguna · Tenerife
Tel.: +34 922 31 40 36 · reservas@hotelaguere.es

