

Vanessa Arrocha

la cara amable de Africamar Ultramarinos y AvaSelección

Mi padre era un hombre de esos con poco colegio y mucha escuela

Por: Fernando Núñez
Fotos: Jesús Betancort

Vanessa del Mar Arrocha Villalba, batatera de nacimiento, guarda recuerdos de su infancia más asociados al mar que al interior, ese mar que lleva hasta en su nombre, que ha marcado su vida y la de su familia.

“Los recuerdos que tengo de Lanzarote cuando era pequeña son los de una isla solitaria. Había mucha distancia entre todos los lugares, ir a Arrecife, al puerto, era de por si una aventura, incluso bajar de San Bartolomé a Playa Honda que es donde me he criado realmente. Los recuerdos de disfrutar con las amigas, la mayor parte de mis vivencias, las he tenido en la Avenida de Playa Honda en nuestra franja de costa, en la playa. San Bartolomé siempre me parecía un lugar solitario con poca gente por la calle, más de campo, donde se iba a comer a la casa de la abuela con toda la familia, casas de espacios muy grandes pero lo que me gustaba era Playa Honda. Jugábamos con los vecinos de las casas colindantes y en el colegio íbamos todos iguales, de pies a cabeza, en el pueblo sólo había una zapatería.

Era muy soñadora y quería vivir aventuras por eso estudiaba mucho, sabía que era necesario si quería salir de Lanzarote, ver mundo y aprender de todo.”

¿Cómo surgió Africamar?

Mi padre era un hombre de esos con poco colegio y mucha escuela. Lo que mejor sabía hacer era pescar, se había criado en la mar. Cuando hizo familia siguió la tradición de lo que habían vivido en casa, en su caso de la pesca. Comenzó junto a mi



Vanessa del Mar Arrocha Villalba, empresaria.

madre con una pescadería en San Bartolomé, “Pescadería Aquilino”. El se encargaba de pescar su propio pescado para después venderlo. Mi madre tuvo que aprender a descamar y filetear. Después se fueron asentando supermercados en Lanzarote, muchos todavía recordarán “El Básico”, que fue el gran primer supermercado que hubo en la isla, en Arrecife. Mi padre se hizo con la pescadería, luego entró el Vivó, y también se quedó con la pescadería. Entiendo que a partir de ahí comenzaron a cuadrar los números y abrió la tienda de Altavista cuando los neveros comenzaron a congelar y esto supuso una gran oferta de pescado congelado. Fue la primera tienda de congelados de la isla, donde además había un gran variedad de pescado fresco. Yo entonces tenía siete años y recuerdo pasar muchas horas sentada en una escalerita sentada viendo a mis padres trabajar y esperando a que terminaran de trabajar sin mucho más entretenimiento que mirar. De ahí es donde arrancó todo hace 31

años, Africamar con el nombre de mi madre, África y el mar, las dos pasiones de su vida.

“De ahí es donde arrancó todo hace 31 años, Africamar con el nombre de mi madre, África y el mar, las dos pasiones de su vida”

¿Cómo y cuándo se hace cargo del negocio familiar?

Tuvimos en mi casa una de esas tragedias que crees que nunca te va a pasar, un cáncer fulminante se llevó a mi padre. Yo estaba estudiando en ese momento en la universidad, mi hermano y mi madre continuaron con el negocio. A los dos años vine un verano y me encontré con una situación complicada, me di cuenta que tenía que quedarme, con la intención de estar un par de meses. Luego volví en diciembre, me metí a cambiar algunas cosas más que no iban bien. Eran tiempos de cambios y había que reformar, introducir

más productos, carnes, verduras, precocinados, más variedad, con muchas ganas de darle a mi padre, allá donde estuviera, la alegría de que éramos capaces de mantener lo que él con mucho esfuerzo había construido.

Comencé a buscar muchos productos nuevos, a detectar que hacía falta en la isla, buscaba herramientas diferenciadoras, artículos que sobre todo la gente que venía de fuera echaba en falta. El peninsular ayudó mucho a esta evolución. Generamos una oferta de lo mejor de cada lugar, de lo nuestro y lo de fuera.

Luego se crea Ava Selección con un planteamiento diferente.

Durante muchos años la idea de negocio era mantener lo que teníamos dentro de nuestra línea, los salazones y el producto congelado, pero la fuerza de la globalización, sobre todo de las cadenas de alimentación llegó a Lanzarote. Fue el momento de dar un paso más y pensar que había que cambiar algo. Veía que venían muchos restauradores a buscar a la tienda productos que no conseguían en otro sitio. Esto nos

El Producto Local

“En nuestro surtido para la tienda buscamos primero lo que nos da la cercanía. Hemos recuperado la pescadería de fresco con la que se inició mi padre en su día. Los pescadores vuelven a estar motivados. En ese mix de lo mejor que hay aquí. Las carencias, lo que no tenemos aquí lo traemos de fuera”.

hizo reflexionar, hasta ese momento solo habíamos hecho venta directa al público, era el momento de hacer una venta profesional con todos los productos que el restaurador no encontraba en la isla. Esto comenzó de cero, no había ningún histórico anterior en que basarse, desde el principio fuimos buscando alternativas nuevas. Han pasado ya cinco años de la creación de Ava Selección, hemos creado un portfolio nuevo y hemos dado a conocer nuestra nueva imagen como distribuidora de productos para el canal de hostelería y restauración. Lo más complicado en este caso ha sido ir creando un equipo profesional.

¿Cómo ve la restauración de la isla en este momento?

Hay cocineros fantásticos, se ha



Las instalaciones invitan a entrar a comprar.

Lanzarote. En parte se lo debemos al proyecto de Saborea Lanzarote

que ha dado apoyo a la puesta en valor de nuestra gastronomía y el producto local. Aún teniendo eso creo que la restauración está dolorida e incomprendida. El problema es que estamos acostumbrados a no pagar en Lanzarote lo que valen las cosas. El producto de calidad hay que pagarlo fuera y dentro más aún, porque estamos protegiendo lo nuestro y encima deberíamos estar orgullosos de ello. Repercute en el trabajo de todos. Debemos consumir productos locales y valorarlos debidamente tanto en la alimentación como en la restauración. Tenemos que vender el territorio y eso se hace también acudiendo a nuestros restaurantes más significativos, acostumbrarnos que esto es una cadena y lo bueno se tiene que pagar.

“La cocina en Lanzarote se ha profesionalizado y, en parte se lo debemos a Saborea Lanzarote que ha dado apoyo a la puesta en valor de nuestra gastronomía y el producto local”



La calidad de los productos es inmejorable.

Lanzarote y su Gente

Opina que la isla ha cambiado muchísimo. “Para mí la gente de Lanzarote es la que vive actualmente en la isla. Veo como un regalo que haya venido muchos de fuera. Han traído retos nuevos y otras influencias. Hemos vivido mucho tiempo de espaldas al mar sin valorar los recursos que teníamos, la calidad de vida de aquí”

AVA-AFRICAMAR SE RENUEVA CONTINUAMENTE CON NUEVAS SECCIONES DE FRESCOS, PESCADERÍA Y FRUTERÍA, OFRECIENDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA ISLA Y OTROS LUGARES PARA NUESTROS CLIENTES Y RESTAURADORES.



AFRICAMAR

Carretera de Güime, nave 10 - San Bartolomé
Lanzarote - Tel.: 928 82 30 26

AVA-AFRICAMAR
Lo mejor de cada lugar

facebook congelados.africamar



“Pescados frescos de Lanzarote y encurtidos marinos de elaboración propia”