

## Bormey, el maní de Santa Clara

Publicado el 4 febrero, 2016 • 17:09 por [Lourdes Rey](#)



Orelvis con un cucurucho de maní en la manos, la más popular de las formas de consumir el grano. Foto: Lourdes Rey

Santa Clara, la ciudad del centro de Cuba, la internacionalmente conocida por la Plaza del Che y El Mejunje, tiene otro punto de referencia desde que Orelvis Bormey creó, en diciembre del 2012, la Casa del Maní que lleva su apellido.

En la calle Maceo 331B, cerca de la Carretera Central, está el lugar. En la casa, especializada en recetas a base de maní, pueden encontrarse una variedad de renglones como panetelas, mantequilla, turrone, helado, maní dulce y salado, bombones y otras confituras... Son diez productos principales con una gama amplia de subproductos que constantemente se renuevan de acuerdo a su demanda.

Orelvis es un joven que siguió la tradición familiar de elaborar turrone del aceitoso grano. Sus conocimientos como ingeniero industrial y master, le sirvieron para emprender la idea, pero siempre tuvo la visión de hacerlo desde lo aprendido.

Poco a poco la Casa Maní Bormey se convirtió en un negocio serio, con marca registrada en la Oficina Cubana de la Propiedad Industrial (OCPI), con un establecimiento acondicionado, trabajadores contratados, cumpliendo los requerimientos para poder realizar relaciones comerciales, incluso con empresas estatales, y acatando las garantías laborales al colectivo, el que sin dudarlo se sindicalizó.

“Mi suegra, que fue dirigente sindical, me alentó para que creara la organización de base y aseguro que ha sido una oportunidad y un aprendizaje. He encontrado posibilidades de crecimiento desde la sección sindical que se reúne de manera sistemática, valora todas las opciones de ventas y analizamos nuestro proceso productivo”, precisó.

“Cumplimos los mismos requisitos de cualquier empresa, tanto sindicalmente como económicamente, estamos al tanto de los requerimientos que establece salud pública para la manipulación e inocuidad de los alimentos, nos asesoramos con la Industria Alimentaria, la facultad de Agronomía de la Universidad Central de Las Villas (UCLV) sobre el manejo de los granos. Esos detalles se analizan en los espacios sindicales y mantenemos al día las cuestiones relacionadas con la vida social y los procesos de la organización”, dijo Yeni Comas, la organizadora.

Este grupo, compuesto por ocho trabajadores, elabora sus productos libres de conservantes, se han propuesto ordenar la cadena de proveedores, mantener la calidad y variedad, mejorar siempre la presentación de cada renglón de forma individual, convenir las materias primas con los campesinos y estudiar los precios teniendo por bases las herramientas profesionales asimiladas por Orelvis y, fundamentalmente, las adquiridas en el Diplomado Fortalecimiento de las Capacidades de Gestión en Entidades Cubanas, impartido por la Universidad ESADE, Barcelona España, en coordinación con la UCLV, recién concluido.

**Por qué el maní?** El maní es un grano noble, puede procesarse y conservarse sin necesidad de condiciones especiales. Es un cultivo e ciclo corto, propicio para el clima y los suelos cubanos, existe disponibilidad de semillas, puede eliminar importaciones y genera empleo, además de nutritivo.

En esto pensó Orelvi para iniciar el negocio, aunque sabía que tendría que engranar una gran cadena que comienza en el campo y termina cuando sus clientes sonríen degustando el mágico sabor y acariciando la etiqueta que los identifica.

Los que lo conocen comentaron que en su centro de elaboración se escoge la oleaginosa, se le quita la piel y se vuelve a escoger el grano, luego él da las indicaciones para que sea molido y mezclado con el azúcar en proporciones precisas. “El maní debe estar bien cosechado, bien seco, trillado, sin humedad ni hongos. Soy muy celoso con la calidad, ahí radica la distinción del producto Bormey, esa es la diferencia”, dijo.

Por su reconocimiento social y la integración a la labor sindical fue elegido como delegado a la Conferencia Nacional del sector del Comercio, Gastronomía y los Servicios. Según explicó llevará al conclave sus experiencias como cuentapropista, expondrá cómo cumple con todas las regulaciones y compromisos establecidos con el Estado, y sobre todo hablará del respeto por sus productos y sus clientes.

En apenas tres años de creado a Maní Bormey se le concedió el Premio Nacional a la Creatividad y la Innovación Tecnológica de la Oficina Cubana de la Propiedad Industrial en el 2014, el Premio Espacio de Comunicación en Relaciones Públicas, que otorga la Asociación Nacional de Comunicadores Sociales, recientemente el sindicato nacional al que pertenece le confirió la condición de Colectivo Modelo, primer establecimiento de cuentapropistas que lo alcanza en el país.

<http://www.trabajadores.cu/20160204/bormey-el-mani-de-santa-clara/>