

■ REPORTAJE PASADO Y FUTURO DEL POPULAR 'MINI PAN' DE ANTEQUERA

El mollete ya se compra en la red

La mayor fábrica la regentan los nietos del panadero que los popularizó a principios de siglo ■ Los sucesores de Juan Paradas han abierto una tienda en Internet donde han recibido encargos incluso desde Japón

CRISTÓBAL RIVERO

Antequera

Quién no se ha comido alguna vez un mollete de Antequera? Pues, por si quedaba alguien, horno 'San Roque', el principal productor del autóctono mini pan de miga blanda hecho a media cocción en un horno de leña, va a acabar de universalizarlo gracias a Internet. Se trata de la web 'mollete.com' una página, inaugurada en días pasados, que permitirá a cualquier usuario del mundo comprar desde un paquete a un camión lleno de molletes.

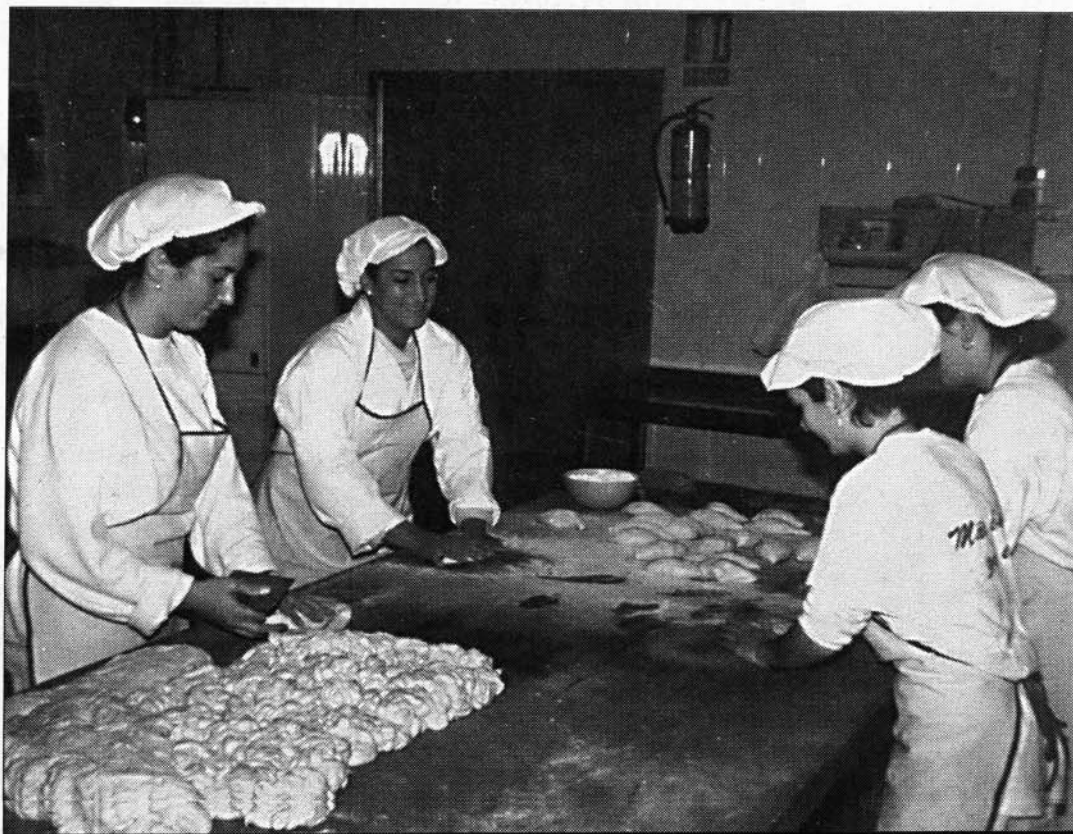
La iniciativa supone la combinación perfecta entre artesanía y nuevas tecnologías pues el webmaster, o constructor de la página web, no es ni más ni menos que el nieto del panadero que los popularizó a principios del siglo XX,

Una decena de panaderos fabrican más de 30.000 molletes que reparten por toda España, cada madrugada

Juan Paradas, llamado igual que su abuelo, y que regenta uno de los tres hornos independientes que fabrican bajo el logo de 'San Roque'.

Antequera fabrica cada madrugada al menos 30.000 molletes (unas 3.000 toneladas), asegura Juan, el gerente del mayor horno antequerano donde 14 personas producen una media de casi 10.000 molletes diarios, distribuidos por 10 transportistas cada madrugada por todo el país.

La palma en confección artesanal se la lleva el horno 'San Roque' que regenta la joven Ana, una prima de Juan de 26 años, que fabrica unos 3.000 al día pero, eso



Molletes. Una decena de panaderías producen cada noche entre 3.000 y 5.000 toneladas. [C. R.]

si, después de un laborioso proceso de 10 horas en el que al menos una decena de personas amasan, cortan y harinan la base del mollete que luego es introducido con pala de madera de siete en siete en un horno rústico de leña. "Los árabes introdujeron un panecillo semejante, pero fue mi abuelo el que instituyó su fama", comenta la también nieta del fundador del mollete, quien asegura que los Reyes de España probaron sus molletes en un restaurante mallorquín.

Antequera alberga otras panaderías más pequeñas que también se han subido al carro del mollete como es el caso de panificadora 'San José' que fabrica 300 al día. La producción antequerana se estima en más de 5.000 toneladas por noche, según su gerente, Manuel Ortega. El municipio cuenta con casi una decena de fabricantes y en torno a una veintena de distribuidores de mollete.



Artesana. Ana Paradas cuece con leña 3.000 molletes al día. [C. R.]

Personajes



Ana Paradas ■ Nieta.

Esta joven es la única heredera del sistema artesanal de producción del mollete con horno de leña. Su abuelo, Juan Paradas, era agricultor. Una enfermedad le impidió ir al campo por lo que decidió fabricar pan en hornos alquilados que luego distribuía. "El pan no era muy bueno y las ventas bajaron, en 1950 se le ocurrió hacer molletes que tuvieron una gran aceptación", explica la joven que distribuye tres modelos de mollete por toda Andalucía.



Juan Paradas ■ Webmaster.

Otro de los nietos del fundador es el promotor de la ventana internet donde se pueden adquirir molletes con tarjeta de crédito en 24 horas por un mínimo de 2.460 pesetas la caja de 60 molletes. La web le ha permitido recibir encargos de todos puntos de España e incluso de Japón. El internauta regenta la mayor fábrica antequerana de molletes de Antequera y ofrece en su web una decena de recetas para prepararlo.