

■ EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS ANDALUCES ■

Molletes nipones

Los molletes de Antequera se venderán en Japón después de someterse a una técnica de conservación

De Antequera directamente a Japón. Si las intenciones de la empresa Horno San Roque llegan a buen puerto, los japoneses no sólo van a recordar a España por el flamenco o las chacinas, sino que podrán degustar el mollete antequerano siempre que lo deseen.

JOSÉ ROMERO EFE

LOS tradicionales molletes podrán comprarse en los supermercados japoneses a finales de año a través de un sistema estudiado por uno de sus principales productores, que investiga una técnica para aumentar su conservación hasta los 60 días. Hasta ahora este pan puede rellenarse con cualquier alimento, se adapta bien a la congelación y puede consumirse incluso un día después de su elaboración, pero el promotor de la idea y propietario de Horno San Roque, Juan Paradas, tiene una «espinna clavada», que no es otra que la duración del mollete. El interés que ha suscitado el producto en una empresa oriental, Mega World, que quiere distribuir en su cadena de establecimientos esta pieza de pan elaborada en horno con harina, sal, agua y levadura prensada, ha sido el último empujón que le faltaba a sus productores para preparar un sistema que facilite la exportación.

«Si se consigue eliminar el único defecto que tiene, nos encontramos con un producto que le gusta a la gente y que dura la tira», explicó ayer Paradas, que descarta el empleo de conservantes. La empresa antequerana ha desarrollado un envoltorio especial con una combinación de plásticos que aumenta la duración del mollete, un producto de consumo diario de carácter blando y de color rojizo-dorado, al que se añadirá un barrido de gas inerte para anular el poco oxígeno del interior, con lo que se evitará la entrada del aire, la dureza y la proliferación de hongos.

La técnica permitirá enviar los molletes fuera de la península, aseguró Paradas, que prevé un incremento de precio de sólo unas seis o siete pesetas por panecillo. De momento, la técnica está en fase de prueba y sus resultados pueden estar listos en 15 días, tras lo que se someterá a una segunda fase de observación y se comprobará la duración del producto. En cualquier caso, Paradas sabe que este invento no tendrá aceptación en Antequera porque al cliente local «le gusta comerse un mollete del día», aunque la internacionalización del producto se ha convertido en un aliciente, dado que se elimina el problema de «tenerlo que servir en 24 horas», destacó.

Salto a Internet

Estos panes de origen árabe ya pueden comprarse en toda España a través del servicio de envío en 24 horas que ha puesto en marcha Horno San Roque en Internet. Molletes, piquillos artesanales o manolitos -de tamaño más reducido que el auténtico mollete- pueden ser degustados en cualquier punto de España tras ser adquiridos en la correspondiente dirección. Horno San Roque creó la página web a finales de diciembre, fecha desde la que ha recibido cerca de 200 pedidos, cantidad que aún sorprende a su propietario, que en principio sólo había previsto insertar una página sin enlaces y con



ALBEN

Mollete y aceite son compañeros inseparables

carácter publicitario.

Paradas confía en que la técnica dé buenos resultados y los molletes de Antequera se vendan en el mercado japonés, en el que espera que tengan la misma aceptación que en España, donde «gustan al 98 por ciento de los que los prueban», aseguró.

► www.mollete.com:
Lo último en la
compra diaria

ES la dirección donde se pueden adquirir los molletes de esta firma, un novedoso método de compra que viene a revolucionar la adquisición de un elemento básico como es el pan. Mediante este sistema, el cliente puede pagar por transferencia bancaria o con tarjeta, según los gustos. Aunque el principal comprador procede de Barcelona, con un 80 por ciento de los pedidos tramitados a través de la red, la empresa productora de molletes ha conseguido nuevos clientes en Cádiz, Madrid o Sevilla, con un mínimo de 60 piezas de pedido. La firma que ha ideado todo este proyecto confía en que el mercado japonés sea tan receptivo como el nacional, algo muy probable, dado el interés que despierta en aquel país todo lo español.