

El secreto del éxito del mollete antequerano está en la masa. Harina, agua, sal y un poco de levadura fresca son la base de un pan que se diferencia por sí solo del resto y que se ha ido moldeando poco a poco en los hornos de la ciudad de El Torcal. Su fórmula actual se debe a un antequerano con nombre propio, Juan Paradas Pérez, que supo hallar con tan sólo cuatro ingredientes la receta mágica para alimentar a toda su familia en los duros tiempos de la posguerra.

Paradas tomó la antigua fórmula de elaboración del pan de pita que dejaron como legado en tierras antequeranas los árabes y poco a poco creó un producto que hoy es conocido más allá de Andalucía. Su nieto, Juan Paradas Palacios, afirma hoy con cierto orgullo que su familia «fue la que dio la fama al mollete».

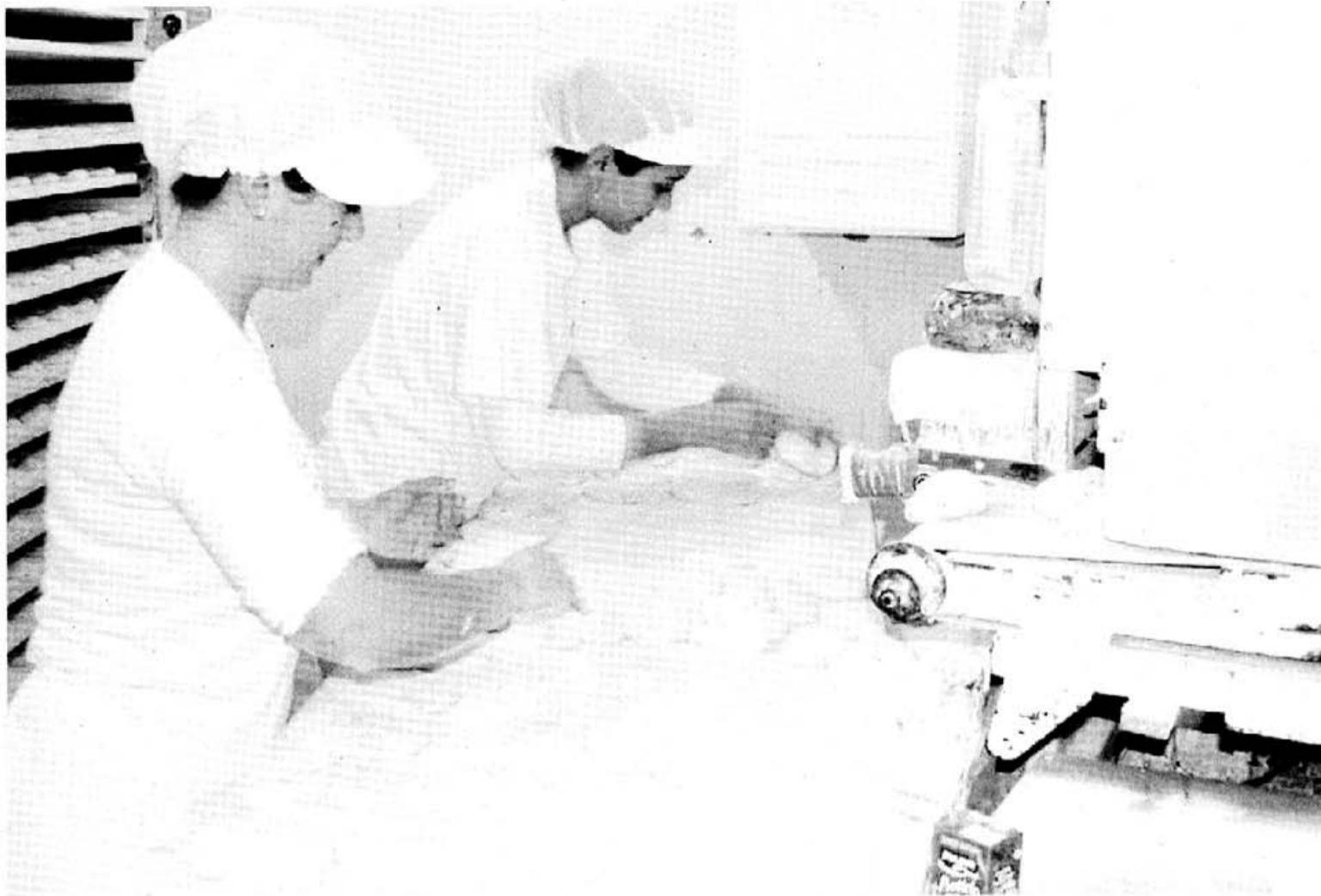
A finales de los años 30, su abuelo se vio obligado a abandonar la agricultura y buscar otro medio para subsistir. Fue entonces cuando comenzó a comercializar un pan que se hacía de forma artesanal en pequeñas piezas y que tan sólo consumía un número reducido de gente con cierto poder adquisitivo. Paradas recuerda que, entonces, el pan se compraba por kilos; pero su abuelo conseguía vender al día entre 50 y 80 molletes gracias a la ayuda de su mujer, que los repartía en una canasta de mimbre casa por casa y establecimiento por establecimiento.

Paradas Pérez ni siquiera tenía un horno propio. Pagaba por utilizar uno según el número de molletes que cociera. Lo único que aportaba a los ingredientes, aunque en los primeros años ni siquiera empleaba harina de trigo por la escasez que había en la región, sino de maíz que daba al pan un «color negruzco y un mal sabor». Tan sólo producía en invierno. El verano lo dedicaba a hacer helados que el padre de Juan Paradas Palacios vendía a los empleados de las antiguas fábricas de mantas que existían en las faldas de El Torcal.

Consumo en los 50

Sin explicación posible, el consumo del mollete antequerano empezó a extenderse en la ciudad durante todo el año y con ello su producción incluso en verano. Paradas Pérez pudo entonces montar su propio negocio, en el que también elaboraba piquitos y algunos bollos de aceite. Las ventas crecieron tanto que se abandonó al poco tiempo la elaboración de bollos de aceite, centrándose en la producción de piquitos durante el día y de molletes durante la noche.

«Mi abuelo hizo un tipo de pan diferente del que había en Antequera, incluso con harina de maíz y lo fue modificando hasta ser como es hoy», explica Paradas, quien comenzó a trabajar desde muy joven en la panadería que su abuelo abrió en calle San Roque. Cuando Paradas Pérez falleció, el obrador de pan quedó en manos de sus hijos Francisco y Antonio y de su nieto. Pronto uno de los tíos de Juan dejó el negocio y montó uno propio en la misma calle. Lo mismo haría Juan años más tarde. De manera que en San Roque hubo hasta tres obradores de molletes, regentados por miembros



ARTESANO. La forma romboidal del mollete de Antequera sólo puede conseguirse de forma manual.

La receta del mollete de Antequera no es tan misteriosa como la de la Coca-Cola, pero dará mucho que hablar en los próximos meses. Una decena de fabricantes se han unido para defender la identidad geográfica de este pan

El secreto está en la masa

TEXTO: CARMEN MARTÍN / FOTOS: ENRIQUE TORO / ANTEQUERA

LA FÓRMULA

Preparación.

- **Ingredientes:** El mollete antequerano se realiza con harina, mucha agua, sal y un poco de levadura fresca. No lleva ningún tipo de aditivo.
- **Elaboración:** Tras la elaboración de la masa, el pan se deja fermentar unas tres horas. Posteriormente, se cuece durante poco tiempo. El resultado es un pan de miga blanda y poco cocido.

Características.

- **Valor energético:** Se caracteriza por un valor energético pobre. Cada 100 gramos de mollete antequerano suponen 9,76 gramos de proteínas; 0,80 gramos de grasas; 0,50 gramos de fibra y 56,30 de hidratos de carbono. Y sólo 271,44 calorías, menos que el pan tradicional.

de la misma familia, que aún hoy por caminos separados siguen fabricando este pan de poca miga y poca cocción que se llevaban consigo muchos turistas y que la familia ha distribuido en muchos rincones del país. Uno de sus miembros, Francisco, permanece aún en el antiguo obrador de su padre.

Por el tiempo en el que Juan Paradas Palacios trabajaba con sus tíos en la panadería del abuelo, el también antequerano Juan Villodres se acercó al negocio



HORNO. El mollete se caracteriza por su poco tiempo de cocción.

La cultura árabe introdujo la receta base de la que surgió el mollete

familiar. Era febrero de 1984. A raíz de aquella visita, Villodres comenzó a comprar molletes para venderlos por Málaga. «Los primeros meses le perdí dinero, pero después del verano la cosa cambió». El secreto de Villodres para

La fórmula actual de su fabricación se debe al antequerano Juan Paradas Pérez

conseguir llevar a buen puerto su iniciativa fue divulgar a voces otro secreto: cómo comerse un mollete. «Hay que calentarlo entero y, una vez tostado, abrirlo por la mitad para acompañarlo con cualquier cosa. Hay quien se lo come

hasta con anchoas», afirma.

Para Villodres, el éxito del mollete, similar al pan de pita árabe pero con miga, está en la masa: «No lleva ningún tipo de conservantes, tiene mucha agua, poca levadura y ha de dejarse fermentar durante muchas horas». Este antequerano no duda en señalar a Juan Paradas Pérez como «el primero que hizo el mollete» a partir de una receta que se ha ido modificando con los siglos.

Al extranjero

Esa receta la conoce bien. Y aplicándola, elabora desde 1988 sus propios molletes antequeranos. Su empresa, Horno el Antequerano, tiene obradores en Málaga y Fuente de Piedra, aunque dentro de un mes aproximadamente sólo elaborará molletes en la localidad de la Laguna ya que allí va a instalar una planta para producir molletes precocidos congelados que se podrán distribuir incluso al extranjero. Hoy elabora 13.000 molletes al día, pero en dos años espera ver duplicada o triplicada su producción. Juan Paradas Palacios elabora 22.000 al día. Su empresa, San Roque S. A., y la de Villodres, son tan sólo dos de la decena que se han unido para constituir el 18 de octubre una asociación y solicitar juntos la identificación geográfica protegida para el mollete de Antequera que tanto debe a Paradas Pérez.