

[economía]

El campesino que amasó una fortuna

► **ANTEQUERA.** La mayor productora de molletes fue fundada por un jornalero sin trabajo, que los cocía en horno alquilado y los repartía a domicilio

CRISTÓBAL RIVERO [ANTEQUERA]

El producto gastronómico más popular de Antequera y que traslada el nombre de esta ciudad por toda la geografía española es el mollete. Pues bien, la mayor fábrica de este típico panecillo (similar al pan árabe, fabricado a base de masa de harina y con escasa levadura) encierra la historia de una pequeña sociedad familiar emprendedora que ha sabido convertir su negocio en la mayor panificadora en su rama del norte de Málaga.

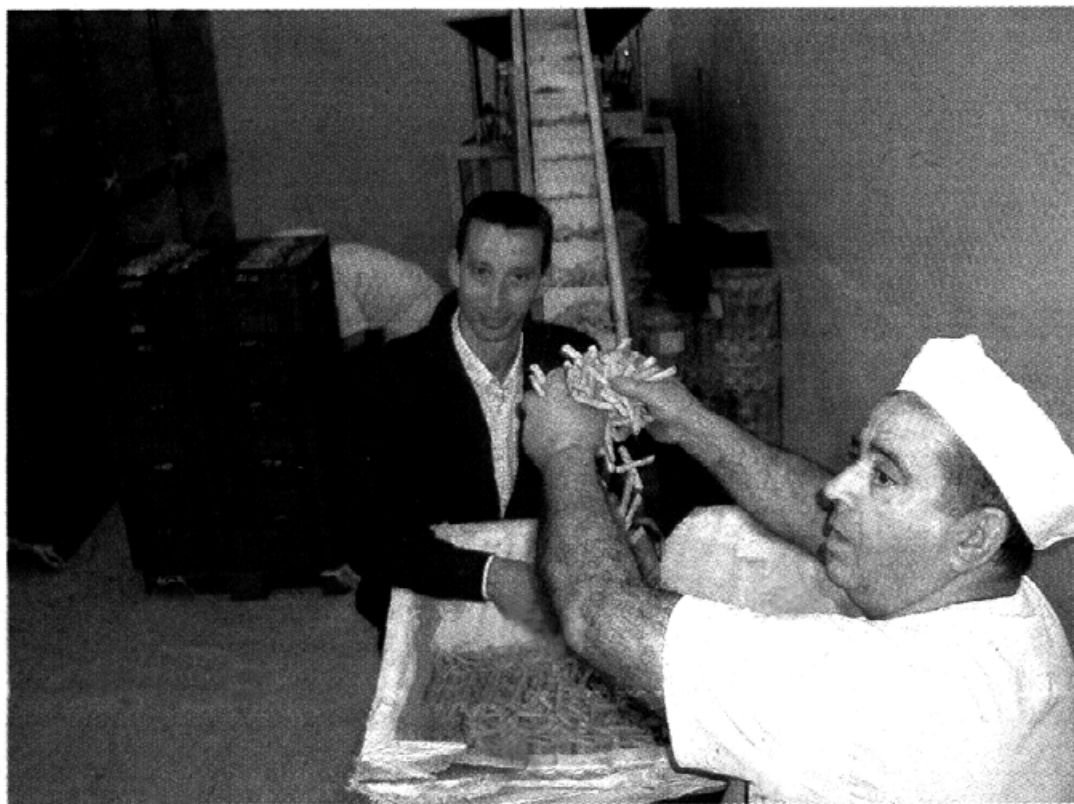
Una idea fruto de la picaresca del hambre, como la catalogan, hizo que durante la Guerra Civil, Juan

PRODUCCIÓN

HOY VENDEN AL AÑO
5,5 MILLONES DE
MOLLETES EN ESPAÑA,
TAMBIÉN POR INTERNET

Paradas Pérez, abuelo del actual gerente, Juan Paradas Palacios, pusiera en marcha un humilde negocio de distribución de molletes a domicilio. "Había tanta pobreza que mientras lo normal es hacer el pan con harina de trigo, mi abuelo lo hacía con la de maíz". Quizá por ello, el minipán cocido en un horno alquilado por horas y que la mujer del primer Paradas distribuía en una cesta de mimbre de casa en casa, aunque hoy es de trigo, conserva su particular forma. Y aquel primitivo negocio, ideado por un agricultor que dejó su trabajo por una discapacidad física, pronto fue en aumento. El panadero Paradas compró su propio horno en la calle San Roque de Antequera. Y el horno de bóveda y leña, al estilo moruno, se convertiría en la fuente de ingresos de una familia numerosa integrada por tres hijos y dos hijas. El mayor, el padre del actual responsable de la empresa.

"Vivíamos junto al horno y desde siempre recuerdo haber trabajado repartiendo o en el horno por la noche", rememora Juan. El caso es que los pequeños hijos del fundador del Horno San Roque conformaron toda una saga panadera. Juan, Antonio y Francisco continuaron el negocio. Unos junto a su abuelo y otros en aventuras particulares. El mayor, el padre del actual gerente, falleció joven, a los 38 años, y su hijo se quedó a cargo del horno junto con sus tíos, mien-



FÁBRICA. Juan Paradas muestra las instalaciones en el área donde se fabrican los picos.

Las frases

Juan Paradas Palacios (gerente)

"La constancia y la formalidad con el cliente es primordial para hacer crecer un negocio de este tipo. Además, es importante respetar que determinados procesos se sigan haciendo a mano".

"Somos la primera fábrica de molletes de Antequera, con una producción de 5,5 millones de molletes al año y 4.000 bolsas de picos al día, y ahora vamos a ampliar la línea de picos para multiplicar por diez la producción".

tras el abuelo era sólo el administrador.

Expansión. Antonio montó otra panadería y una rivalidad entre el nieto Juan y Francisco hizo que finalmente Juan se fuera con Antonio hasta que montó su propio horno a los 22 años en otro local de la misma calle San Roque, que hoy da nombre a la empresa. El nieto tuvo que dejar sus estudios a los 14 años por el horno. Hoy lo ha rentabilizado. La demanda ha posibilitado tal expansión que se ha visto obligado



PRODUCCIÓN. 26 personas hacen 5,5 millones de molletes al año.

a trasladar su negocio al polígono de La Azucarera de la localidad.

En la actualidad, es el máximo productor de molletes en la ciudad de este panecillo por excelencia. Desde su fábrica reparte por toda la península más de 5,5 millones de unidades al año, una facturación de más de un millón de euros y una nueva línea de picos, con 4.000 bolsas al día.

El joven Juan ha hecho del negocio de su abuelo todo una panadería artesana de relevancia nacional pionera en la comercialización

de pan por Internet y que ahora prevé ampliarse. De hecho, ha adquirido una nueva nave para instalar una nueva línea que le permitirá fabricar hasta 40.000 bolsas al día. Es el presente y el futuro del primitivo agricultor en paro que repartía 60 molletes a domicilio.

"La constancia, echarle horas, y ser formales con el cliente son los secretos de nuestro éxito", afirma. No sabemos si el esfuerzo o el tirón por sí mismo del popular mollete, pero la empresa, que emplea 26 personas, funciona a pleno pulmón.