

# Antequera pedirá al Gobierno que otorgue una denominación de origen para el mollete

El Ayuntamiento impulsa la tramitación del proceso, en el que se exige la elaboración de un manual de calidad que atestigüe la procedencia del producto

Un total de seis empresas comercializadoras de molletes se han sumado al proyecto de acreditación de calidad, que permitirá diferenciar la elaboración autóctona de Antequera frente a otras producciones

II LOLA SÁNCHEZ. Antequera

► El panecillo consumido por excelencia en la ciudad del Torcal, el mollete antequerano, se dirige hacia la obtención de una Denominación de Origen Protegida específica para todos aquellos productos elaborados a partir de más de un ingrediente natural, la conocida como Indicación Geográfica Protegida (IGP).

El Ayuntamiento de Antequera está impulsando en los últimos meses el procedimiento, que requiere la elaboración de un manual de calidad que permitirá corroborar el proceso artesanal que conlleva la producción del citado producto. "El Grupo de Acción y Desarrollo local de Antequera ha financiado este manual con 11.000 euros. Esto nos sitúa en las últimas fases antes de presentar el proyecto a la Consejería de Agricultura y Pesca y después al Ministerio, encargados de otorgar la acreditación", explicó el primer teniente de alcalde, José Luis Ruiz.

La elaboración artesanal de la que goza este producto, relacionado por origen y tradición a la producción industrial de Antequera, le ha permitido ostentar a nivel nacional un destacado posicionamiento por el



Producción. La elaboración del mollete conlleva un minucioso proceso artesanal. D. DOMÍNGUEZ.

## Desarrollan el primer panecillo fresco con 30 días caducidad

► Fresco y conservando todas sus propiedades naturales durante un periodo de treinta días. Un logro culinario que va a conseguir la empresa de molletes antequeranos San Roque, S. L., al objeto de impulsar sus ventas no sólo a nivel nacional, si no en cualquier país de la Unión Europea.

Así lo explicó el gerente de la empresa, Juan Paradas, quien detalló la diferencia que existe entre

el procedimiento desarrollado por su compañía y el sistema de congelación que definen otras productoras. "Vamos a comercializar el primer mollete envasado en atmósfera protectora, sustituyendo el habitual oxígeno por una mezcla de gases inherentes", puntualizó. La conservación de las propiedades del producto es la principal ventaja del sistema, que empezará a comercializarse en 2008.

que ha visto incrementar su consumo con respecto a otros panes. Así lo atestigua Juan Paradas, gerente de la primera empresa productora de molletes en todo el término municipal de Antequera, San Roque, S. L., con un volumen de producción anual superior a los 15 millones de panecillos.

"Y es que aunque el mollete es conocido en toda España, aún le falta ese distintivo que lo diferencia de otras producciones similares pero no autóctonas", detalló Paradas. Al proyecto de calidad se han sumado seis empresas circunscritas entre Antequera y Fuente de Piedra. ■