

HORNO SAN ROQUE ES LA PRINCIPAL EMPRESA EN LA ELABORACIÓN DE ESTE PRODUCTO

Aguardan el desarrollo de una técnica de conservación para exportar el mollete

■ Empresas japonesas y particulares inglesas e italianas están interesados en importar este típico producto andaluz de origen árabe

■ Esta empresa antequerana, con más de medio siglo de historia, produce más de 70.000 molletes semanales, que se degustan en toda España

ANTONIO MONTILLA / Málaga

La empresa malagueña Horno San Roque -radicada en la localidad de Antequera y dedicada al negocio de la panadería-, aguarda la viabilidad de una técnica para la conservación del tradicional mollete, que permitirá exportar este típico producto andaluz a todo el mundo.

Es el propio horno, junto con una empresa sevillana especializada en el sector de los gases, el que ultima este sistema, que posibilitará conservar el mollete hasta 60 días, con lo que se facilitaría su exportación fuera de España.

Una empresa japonesa, así como clientes concretos de Inglaterra, Italia y de países del otro lado del

San Roque distribuye en España los pedidos solicitados a través de internet

atlántico, ya han mostrado su interés en exportar los molletes cuando esta técnica funcione, según explica el gerente de Horno San Roque, Juan Paradas, quien no quiere fijar todavía una fecha exacta para que esto se produzca.

Actualmente, sólo los andaluces y los españoles que realizan sus pedidos a través de la página de internet del horno (www.mollete.com) pueden degustar estos panes blandos y artesanos de origen árabe, cuya producción semanal alcanza las 70.000 unidades.

De llevarse a cabo esta expansión en el consumo del mollete, sería la segunda que se produciría, puesto que la primera se inició cuando en 1987, Juan Paradas fundó su actual empresa, heredera de la tradición de su familia de elaborar molletes.

En aquel año, el mollete sólo se consumía en Antequera y en parte de Málaga, y poco a poco fue expandiéndose, primero por Granada y Córdoba, y luego en el resto de Andalucía.



Cambios. El tradicional horno de leña ha dejado paso a los modernos de gasoil

VIDA ECONÓMICA

Corrían los duros años de la posguerra, cuando el abuelo de Juan Paradas, tras caer enfermo y no poder trabajar en la agricultura y tener una familia que mantener, decidió empezar a fabricar el mollete, que era vendido por su esposa e hijos mayores en Antequera.

Entonces producían unas 70 u 80 unidades, comenta Paradas, porque era una pieza que sólo se podían costear las personas con recursos, que eran pocas. El abuelo de Paradas cocía los molletes en un horno de leña "que una señora alquilaba" a los lugareños, aunque posteriormente pudo contar con su propio horno e iniciar una tradición que se mantiene.

Mucho han cambiado los tiempos desde entonces y el tradicional horno de leña en el que el abuelo de Paradas cocía los molletes, ha dejado paso a los de gasoil, contando Horno San Roque con dos de ellos, que brindan la oportunidad de saborear el más exquisito mollete de Antequera con la receta que

La empresa busca trasladarse a otro edificio para atender toda la demanda

lo han hecho famoso.

Harina, agua, sal y levadura prensada son los ingredientes básicos para la elaboración del mollete, aunque Paradas, dice que los que él elabora tienen su toque personal "que los hacen tan particulares".

Diversificación

Aunque el mollete es la base fundamental de la producción, Horno San Roque también se dedica a la elaboración de piquillos y "manolitos", un pan parecido al mollete, aunque de menor tamaño que éstos y que son ideales para los niños.

Esta intensa actividad, hace que los hornos estén funcionando 22 horas al día, dando trabajo a 22

personas directamente y a una decena de manera indirecta.

De cara al futuro, el objetivo de Paradas es cambiar su actual ubicación -una nave de 100 metros cuadrados- por otra de mayor capacidad, "porque estamos muy limitados y he tenido que rechazar ofertas para producir más molletes, porque materialmente es que no podemos hacerlo".

EL DATO

Nombre de la sociedad:

Horno San Roque

Facturación: 100 millones de pesetas

Nº empleados: 22 directos y 10 indirectos

Fundación: 1987

Gerente: Juan Paradas

Actividad: Agroalimentación

Central: Antequera (Málaga)

Dirección: www.mollete.com