

## Tradición e innovación gastronómica, juntos en el libro '50 Recetas con Mollete de Antequera'



El libro '50 Recetas con Mollete de Antequera', editado por la empresa Mollete San Roque, recopila entre sus páginas diferentes formas de preparar y presentar este símbolo de la gastronomía antequerana a partir de recetas creadas por los mismos consumidores de este producto.

Las recetas que se incluyen dentro de este libro muestran no solo una gran variedad de maneras de preparar el mollete antequerano, sino que abre las puertas a la creatividad y el ingenio de los propios consumidores, ya que se ha creado con las aportaciones realizadas a través de la página web de Mollete San Roque ([www.mollete.com](http://www.mollete.com)), las dejadas en las urnas de las últimas dos ediciones de Agrogant y otras ferias profesionales, y las recabadas a lo largo de los años. Las recetas que se han recopilado van desde las más básicas y conocidas, como el mollete con jamón y aceite, hasta otras más elaboradas, como el de shawarma de chivo lechal.

La presentación, que tuvo lugar en el patio de la Biblioteca, contó el pasado 28 de octubre con la intervención del consejero de Cultura de la Junta de Andalucía, Paulino Plata, el alcalde de Antequera, Ricardo Millán, el gerente de Mollete San Roque, Juan Paradas, y la responsable de Reina Restaurantes, Susana López. Juan Alcaide, autor del prólogo, no pudo asistir al acto aunque hizo llegar un texto que se encargó de leer el director del Archivo Municipal, José Escalante.

Durante el acto, Paulino Plata destacó la importancia de tener un sello en la localidad, recalcando que el mollete es un "distintivo de la ciudad" y que ahora "se enriquece con la edición de este libro". Juan Paradas, por su parte, comentó que los comentarios de la gente y las recetas enviadas, algunas de ellas "insólitas" fueron lo que le motivó a querer recopilarlas en un libro, además de solicitar al alcalde de la localidad que una calle o avenida de la misma llevara el nombre del mollete, recogiendo el alcalde el guante y asegurando que se verá cuál puede llevar ese nombre y que se llevaría a Junta de Gobierno para su debate.

Una vez finalizadas las intervenciones, los asistentes al acto pudieron degustar varias de las recetas incluidas en el libro realizadas por el catering de La Espuela, los mismos encargados de dar forma para la obra literaria. Los comentarios de los allí presentes fueron muy positivos, gozando de gran aceptación las nuevas formas de presentación y elaboración de los molletes, además de expresar la sorpresa al ver la cantidad de presentaciones y resultados que se podían conseguir con este producto.

El libro, de 144 páginas, está editado a todo color y cuenta con fotografías de gran calidad para la visualización de las recetas, impreso por Gráficas San Rafael. Cuenta también con una introducción de Juan Paradas, artífice de esta idea, Susana López, encargada de preparar las recetas, y un prólogo de Juan Alcaide, en el que hace referencia a la importancia histórica del mollete dentro de Antequera y en el que también se reproduce dos archivos en los que se hace referencia a este producto antequerano, uno de 1775 y otro de 1554, procedentes del Archivo Histórico Municipal.