

Desde que Juan Paradas Pérez decidiera iniciarse en la producción de molletes a mediados de siglo, el crecimiento de Horno San Roque ha seguido las mismas directrices buscando, sobre todo, mantener la tradición y la calidad.

Ayer y hoy de los molletes de San Roque

Horno San Roque mantiene la receta genuina de sus antepasados, de generación en generación

INMA ALMELLONES • ANTEQUERA

Para encontrar los orígenes de Horno San Roque hay que remontarse a mediados de siglo cuando un señor que trabajaba en el campo cayó enfermo levemente, sin embargo, esta anomalía le impedía seguir trabajando en este menester por lo que se vio obligado a buscar otra alternativa.

Así fue como Juan Paradas Pérez se inclinó por la compra de unos kilos de harina para, después de transportarla a hombros, dirigirse a la panadería más cercana e iniciarse en la producción de otros tantos molletes que luego eran vendidos por su esposa e hijos mayores.

De esta forma, transcurrieron los primeros avatares de lo que más tarde se convertiría en una empresa familiar cuya producción panadera se caracteriza por el genuino sabor de lo tradicional y lo natural.

Sin duda, un ayer que se anclaba en los inviernos antequeranos cuando el tan sabroso "mollete" se alternaba con los chicharrones y el aceite en el desayuno antequerano, dando paso en el periodo estival a la producción de helados artesanos.

Pero, el paso del tiempo y la aceptación de los vecinos de la localidad, hicieron del placer del desayuno con molletes de San Roque algo "típico de Antequera". Antonio Paradas Torres, único hijo descendiente en la actualidad del creador de Horno San Roque, como el mismo señaló, mantiene "la elaboración genuina" que su padre le enseñó y que data de la época en que los árabes invadieron Andalucía. "Recuerdo de niño, en la casa antigua de mis padres a unos pocos de abueletes alrededor de un brasero de ascuas que les ponía mi padre mientras esperaban acompañados al olor del pan horneado, la salida de los molletes. Después siempre las mismas palabras de mi padre contándole las piezas a cada abuelete: *José llevas 30 y el quemao*. Entonces no se vendían tantas cantidades ni, por supuesto, la producción iba por los derroteros de lo comercial".

Del hoy, salvando la distancia del tiempo, aún quedan la mayoría de los vestigios de estos orígenes en cuanto al sistema de producción y a la mano de obra.

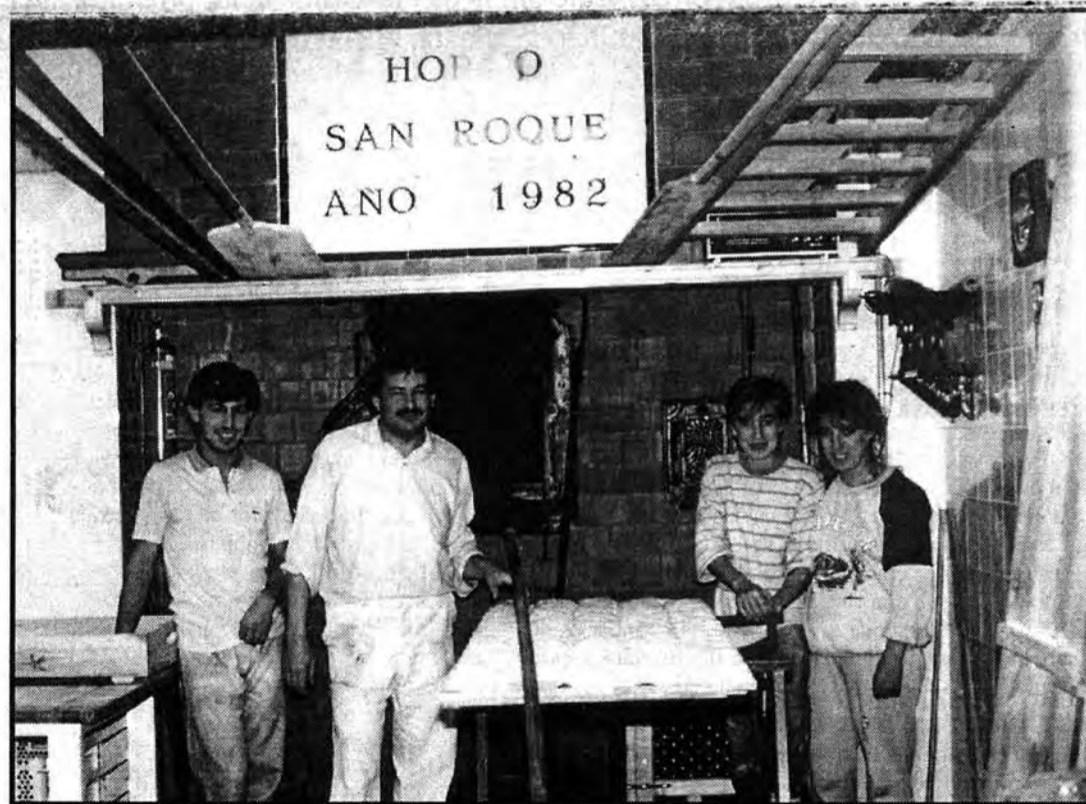
Ahora son los hijos del hijo y la esposa los que continúan de la manera más celosa posible la herencia del trabajo del abuelo.

Una empresa, sin duda alguna, familiar a la que contribuyen en la labores diarias algún que otro familiar. "Hay otras empresas, también de la familia que se han dedicado a este tipo de producción pero más orientada hacia su comercialización y también cuentan con mano de obra ajena a la familia", señaló Antonio Paradas.



Miembros de la familia Paradas a mediados de siglo.

INFORMACIÓN



Descendientes directos de Juan Paradas Pérez en 1982.

INFORMACIÓN

El sabor de la tradición

El crecimiento continuo del consumismo no está reñido en ocasiones con el gusto por lo tradicional y lo artesanal. Antequera da fe de ello y se decanta, en ocasiones, por el sabor de lo genuino y lo autóctono, sobre todo, cuando se trata de satisfacer los paladares más exigentes.

Pero, para que todo esto sea posible siempre es necesaria la colaboración, normalmente surgida de la unidad familiar, de personas que transmitan las antiguas fórmulas de elaboración de padres a hijos y mantengan la tradición de aquello que se convirtió en el "desayuno de los antequeranos".

Hoy día, las nuevas fórmulas de comercialización del producto panadero ha permitido

que un mayor sector de la población más alejado geográficamente, disfruten del sabor de los molletes y piquitos de Antequera, sin embargo, esto supone la pérdida del sello de identidad de lo casero y todo lo que ello implica.

A pesar de todo, la Ciudad del Torcal ha sabido conservar las recetas que heredó desde la misma invasión de los árabes, de manera que, en algunos hornos antequeranos aún se elaboran los molletes y piquitos siguiendo las recetas más antiguas. El olor a pan horneado permanece en las calles y la popularidad de su sabor se perfila como uno de los baluartes más sólidos para la conservación de una tradición la mar de sabrosa.

Un análisis del ayer y del hoy de Horno San Roque explica que salvando la elaboración de la masa de los molletes y piquitos, habitualmente tratada con los puños de las manos se pasa, a partir de los años 70 a realizarse esta labor con la nueva amasadora.

El resto de la cadena, como señalaba Paradas, permanece igual en el seno de esta empresa. "Toda la elaboración, cocción e ingredientes naturales de antaño se mantienen en la actualidad, siempre con las posibilidades que hoy se ofertan porque, por ejemplo, la harina de hoy es mucho más refinada".

El resultado obtenido en la actualidad es "más fino" porque la harina es mucho más refinada, no obstante, la envoltura (obligada por Sanidad) del producto final le "resta calidad, dado que el mollete, al tener tanta densidad de agua y poca cocción tiende a emblandecerse dentro de la bolsa".

El enfoque artesanal de los productos de Horno San Roque encuentra su mayor limitación a la hora de la distribución también familiar, sin embargo, ello no es óbice, en palabras de Antonio Paradas, para disponer de una clientela muy específica con la que dice sentirse "honrado", concentrada principalmente en Antequera aunque también existente en distintos puntos del resto de la provincia y de España.

En este sentido, Antonio Paradas mostraba su agradecimiento a aquellos clientes que han continuado siendo fieles con los molletes y piquitos de Horno San Roque, a pesar de la "gran competencia que ha surgido en este sector".

Asimismo, destacaba que el éxito de sus productos obedece a un concepto de producción basado principalmente en la calidad más que en la cantidad.

CIFRAS ARTESANALES

Horno San Roque satisface a toda esta clientela con un volumen de producción de unos 2000 molletes que se venden a 22 o 23 pesetas y 500 bolsas de piquitos diarias. Sin duda unas cifras artesanales cuya filosofía está siendo transmitida por Antonio Paradas a sus hijos al igual que su padre lo hiciera con él.

La seña de identidad con la que más se identifica el actual propietario y gerente de esta empresa es, según sus palabras, "Tradición y buen hacer".

Asimismo y ante la dificultad que Antonio Paradas localiza para encontrar en el mercado productos naturales, entiende que la valoración de su producto se concentra en el hecho de que estos molletes "sí cumplen con creces esta condición", presentándose como siempre con el sabor de hoy y de mañana.