ANDALUCÍA | EMPRESARIADO ANDALUZ

Maritoñi: Un secreto de dulce que perdura en el tiempo

29/11 · 11:33 · Carmen del Toro

Hay sabores y olores que se quedan impregnados en la memoria, que perduran con el tiempo y que se agradecen cuando, lejos de tu ciudad natal, los revives en forma de dulce. Hablamos de Maritoñi, un dulce granadino que alimentó a varias generaciones tras la postguerra y que tiene muchas historias, empezando por su propio nombre, sin olvidar a su fundador, a la lotería de Navidad o a sus muchas novias, que muchos se han querido hacer con una empresa que, en Andalucía Oriental, tiene su hueco más que consolidado.

Una trabajadora de la empresa Maritoñi prepara las tortas, que mantienen el secreto de su relleno. · Autor: Efe

Este artículo dispone de **1** imagen adicional

Maritoñi es el nombre de un dulce pero también de una empresa nacida del carácter innovador de su fundador, un aprendiz de pastelero que se convirtió en toda una referencia en Granada capital y en sus alrededor. Corrían los años cuarenta cuando Raimundo Pérez, huérfano, entraba a trabajar como aprendiz en una pastelería de la calle Santa Lucía de Granada y a los pocos años, se hace con el obrador tras decidir el dueño que no quería seguir con la empresa. Raimundo era el más joven, pero se entrampa y se queda con la pastelería. Es el comienzo de las Maritoñi, un dulce con historia hasta en el nombre.

Empresa familiar desde sus orígenes, nos cuentan su historia su hijo, que también se llama Raimundo Pérez, y su cuñado, Juan José Díaz, casado con Maritoñi, culpable en parte del nombre de la torta en cuestión. Raimundo Pérez, entre risas, relata que aún no saben si fue antes su hermana o el dulce. Su padre era innovador, siempre estaba pensando en hacer cosas nuevas y tenía gran afición por unos tarros de cerámica de medio kilo o un kilo que en aquella época se hacía con los restos de mantecados y que llevaban además cabello de ángel, azúcar, canela... "Lo quería llevar a calle de una forma más fácil para consumir" y se le ocurrió hacer las Maritoñis, una torta con un relleno que sigue siendo el secreto mejor guardado de la empresa.

El misterio del nombre

"No sé si el nombre se lo pusieron antes a mi hermana o a la torta, no hemos conseguido aclararnos nunca", relata entre risas Raimundo, que añade que aunque el nombre estaba puesto desde que salió del primer obrador, utilizaron las envolturas que quedaban del antiguo dueño, Gloria, hasta que se terminó y después encargaron los nuevos, ya con el nombre de Maritoñi.

Fue tal el éxito de esas tortas que en poco tiempo el obrador se les quedó pequeño y tuvieron que trasladarse a San Pedro Mártir, donde ponían a liar Maritoñis a toda la familia, y luego a Agustín Lara, ya por los años 60, donde instalan una fábrica con los medios más punteros de la época, para terminar finalmente en el Polígono Industrial de Ogíjares, en 1994, donde poseen tres naves en las que continúan su actividad.

Cuentan de Raimundo Pérez que era muy querido, muy trabajador, muy austero. "Sólo quería su empresa, era lo que más le gustaba, hacer los mejores dulces", relata su hijo. Lo cierto es que siempre les ha ido bien y creciendo, aunque puntualizan que los únicos problemas han sido los económicos. "Y si la crisis no nos mata, seguiremos", dice el hijo. Pero Dios aprieta pero no ahoga, porque como caído del cielo les vino la lotería de Navidad. Resulta que a principios de los 90 pasaba la empresa una mala racha económica y a Raimundo Pérez le tocó la lotería, 124 millones de pesetas de la época. "Lo invirtió todo en la empresa" relatan tanto su hijo como su yerno, niveló las cuentas de la empresa, construyó las nuevas instalaciones y se trasladaron al polígono industrial, donde siguieron haciendo sus tortas artesanales.

Hasta viñetas cómicas

Y cuentan como anécdota una viñeta cómica que aparecía en la prensa local de la época: Raimundo Pérez montado en una de sus típicas furgonetas de reparto de las que se le caían Maritoñis y billetes de mil pesetas. Y otra: muchos santos, muchas velas y una Maritoñi. "Él era muy devoto de la Virgen de las Angustias y decía que le había caído del cielo", nos cuentan.

Maritoñi también ha tenido muchos novios: como domina el mercado de los dulces en la zona, hasta Donuts la quiso comprar, e incluso Ruiz Mateos tras adquirir Dhul se interesó por el negocio. Nunca quiso vender e incluso cuando se jubiló y le recomendaron que tal vez sería mejor cerrar la empresa para abrir una nueva para no cargar con la plantilla antigua, se negó. "No se pegó el carpetazo para ponerla a cero. Aquí se jubila la gente", relata Juan José Díaz con orgullo.

A Raimundo Pérez no le cuesta decir que la crisis les está apretando. Dan trabajo a 28 personas de forma directa, más los indirectos, pero quieren seguir haciendo sus tortas artesanales, porque además de todas las garantías de calidad, lo fundamental es mantener la calidad del producto y eso lo da la tradición: el bizcocho o el relleno se sigue haciendo igual, y las mujeres siguen ensamblando una a una cada torta. Sólo está automatizadas algunas partes del proceso e incluso meterlas en las cajas se hace de forma manual.

Eso sí, los tiempos cambian y como las Maritoñi son un producto "alimenticio, con azúcares", dicen, es necesario también innovar e introducir productos más "light" pero que mantengan la calidad nutricional. Han llegado a un acuerdo con la Universidad de Granada para hacer productos más aptos para los nuevos tiempos y comercializarán dos nuevos dulces, pero en una línea paralela. "Queremos mantener lo nuestro, para los otros dulces están las otras empresas", dice Raimundo Pérez.

Y mejorar la distribución. En Andalucía Oriental, tienen su propia red de ventas y trabajan con algunas distribuidoras, pero su objetivo es abarcar Andalucía Occidental, puesto que, por ejemplo, en Cádiz tuvieron mucha aceptación durante el tiempo que estuvieron distribuyendo sus Maritoñis. "Pasito a pasito", dice Raimundo, que apunta que tienen un "acuerdo en ciernes" con Dhul para distribuir en aquellas zonas en las que piden su torta. Le llegan peticiones de toda España, hasta de Marruecos, aunque el coste de una distribución individual es bastante alto.

Porque reconocen que su principal mercado está en el que prueba las Maritoñis, en la degustación. "De diez que la prueban, nueve repiten", señalan y es en vacaciones cuando más venden. Todo el que vuelve a Granada, carga con las Maritoñis cuando se marcha.

VOTA LA NOTICIA

COMPARTIR ENVIAR

COMENTA LA NOTICIA:

Constitución Española

Publica tus anuncios

Publica tus anuncios gratis

Cajasol

Granada Cupones
1 Cupon increíble cada día. Hasta un ¡70% dto. en Granada!
www.GROUPON.es/Granada
Viviendas Costa Granada
Junto al Mar. 40% Dto y Pago Fácil. Con Trastero Garaje Piscina y Spa
Prolofe.com/OasisCastell
Curso Gratis Trabajadores
Ahora Título Oficial Universitario. Cursos Online para Trabajadores.
Complutense.Masters-Cursos.es
Hoteles Granada *CHOLLOS*
Hoteles en Granada *Chollos* Descuentos de -75% ¡Reserva Online!
es.Excite.eu/Hotel-Granada

SERVICIOS
Callejero Farmacias Suerte Cartelera
Televisión Horóscopo Calendario Tráfico
DICCIONARIO Y TRADUCTOR
Lengua Española Buscar

NOTICIAS DESTACADAS
+ Leidas + Comentadas + Votadas
1 El TC admite el recurso contra el decreto de la función pública
2 La realidad de vivir al raso contada por tres sin techo