

Versión móvil

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS



Síguenos en Twitter
Noticias al día en tu perfil
twitter.com/ideal_granada



Hoy 4 / 18 | Mañana 8 / 19 |

tu televisión online...

Edición: Granada Edición Almería » · Edición Jaén » · Personalizar · 12 noviembre 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

Portada Local Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios

Buscar

IR

Finanzas Análisis Cotizaciones Depósitos Fiscalidad Fondos Inversión Hipotecas Empresas de Granada Trading Formación Materias Primas

Estás en: Granada - Ideal > Economía > Últimas noticias > "Maritoñi" se reinventa para adaptarse a las nuevas exigencias gastronómicas

ÚLTIMAS NOTICIAS DE ECONOMÍA 13:21

"Maritoñi" se reinventa para adaptarse a las nuevas exigencias gastronómicas

Agencia EFE

Roberto Ruiz Oliva

Granada, 11 nov (EFE).- Después de más de medio siglo endulzando paladares de miles de andaluces, las tradicionales tortas granadinas "Maritoñi" se reinventarán para adaptarse a nuevas exigencias del mercado, de ahí que esta empresa familiar investigue para lanzar nuevos productos enriquecidos con vitaminas o calcio y más ligeros.

El proyecto de Investigación y Desarrollo (I+D), que pretenden poner en marcha con apoyo de la Universidad de Granada, tratará así de adaptar la clásica elaboración de estas tortas a la demanda de los consumidores más preocupados por los valores nutricionales y las calorías.

Raimundo Pérez, gerente de la empresa e hijo del inventor de las populares "Maritoñi", ha dicho a Efe que, pese a que su producción actual ya está hecha "de la manera más natural posible", sin añadir a sus materias primas aditivos ni conservantes, las preferencias del mercado les han llevado a pensar en el lanzamiento de nuevas líneas.

"Queremos lanzar nuevos productos enriquecidos con proteínas, vitaminas o calcio, sin restar el sabor de siempre y estudiar además sus calorías para tratar de reducirlas", comenta Pérez, quien apunta no obstante que pretenden mantener al mismo tiempo "intacta" la torta que ha hecho famosa a su empresa.

De hecho, se cuestiona por qué desde la administración se trata de limitar el consumo de bollería en ciertos ámbitos, como si fuera la única causa de sobrepeso, pese a que hay estudios que lo atribuyen más bien a hábitos de vida y a que hace años la tasa de consumo de dulces era mucho mayor que ahora y en cambio había menos obesos.

Según Raimundo, no toda la bollería puede considerarse por igual, puesto que en el caso de "Maritoñi" un gran porcentaje de la producción es todavía artesanal y en ella prima, por encima de cualquier otro elemento, la calidad de sus materias primas y un correcto proceso de elaboración.

"Ese es en parte nuestro secreto; si industrializas totalmente algo al final siempre lo haces igual y aquí los maestros pasteleros tienen por ejemplo en cuenta las condiciones ambientales de cada época", relata Raimundo, al tiempo que recuerda que también es importante el "cariño" que ponen en sus tortas.

"Hay que primar la calidad sobre el beneficio económico", dice este empresario al recordar las palabras de su padre, ya fallecido, verdadero responsable del éxito de estas tortas y otros muchos productos ligados a ellas.

Y es que hace ya más de medio siglo que Raimundo padre comenzó a popularizar desde un pequeño obrador de Granada unas tortas elaboradas con harina, huevo, azúcar y cabello de ángel, que pronto y gracias "al boca a boca" rebasarían las fronteras de la provincia.

Lo de su nombre también tiene historia, y es que la empresa y la torta llevan el nombre de la hija de su inventor, quien actualmente siente "mucho orgullo" por este motivo, aunque reconoce que, de niña, le supuso más de una broma por parte de conocidos y amigos.

"Me decían que tenía nombre de torta", recuerda Maritoñi Pérez, quien ha visto desde pequeña crecer un negocio que ha producido desde entonces más de 500 millones sólo de este tradicional dulce, presente sobre todo en Andalucía oriental y distribuido por grandes cadenas como Mercadona, Carrefour o Hipercor.

[En otoño todo cae menos tus ahorros: cuenta AZUL 3,60 TAE hasta el 1 de Abril de 2011](#)

ANUNCIOS GOOGLE

Reserva en El Pinchito

Reserva tu mesa gratuitamente en el restaurante El Pinchito
eltenedor.es/El-Pinchito

Coaching Granada

Entrenamiento en habilidades Personales, Emocionales y Sociales
www.holistica7.com

Turismo de Granada

Página Oficial de Información La Alpujarra y Valle de Lecrín
www.alpujarravalle.es

Viandas Cadiz, S.L.

Tortillitas de camarones, pavias demerluza, cazon adobo, ortiguillas..
www.viandascadiz.com

ideal.es

© Ideal Comunicación Digital SL Unipersonal

Registro Mercantil de Granada, Tomo 924, Libro 0, Folio 64, Sección 8, Hoja GR17840,
Inscripción 1ª C.I.F.: B18553883 Domicilio social en C/ Huelva 2, Polígono de ASEGRA
18210 Peligros (Granada) Correo electrónico de contacto: idealdigital@ideal.es Copyright

citada, del diario IDEAL editado por Corporación de Medios de Andalucía y en su caso, de

ENLACES VOCENTO

ABC.es
El Correo
nortecastilla.es
Elcomerciodigital.com
SI IR dinital
Que.es
La Voz Digital
Punto Radio

Hoy Digital
La Rioja.com
DiarioVasco.com
Ideal digital
Las Provincias
El Diario Montañés
Laverdad.es

Powered by SARENET