

# Las Maritoñi se hacen 'light'

Las tradicionales tortas se reinventan para convertirse en un producto más ligero enriquecido con vitaminas y calcio

R. R. O. /EFE | ACTUALIZADO 12.11.2010 - 01:00

0 comentarios

1 voto



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 producto se adecuará a la demanda de los consumidores preocupados por los valores nutricionales.

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 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.

0 comentarios

1 voto



## 0 COMENTARIOS

Su comentario

Nombre \*

Email (no se muestra) \*

Blog o web

Publicar información



Introduce el código de la imagen

Acepto las [cláusulas de privacidad](#)

[Ver todos los comentarios](#)

Normas de uso

Este periódico no se responsabiliza de las opiniones vertidas en esta sección y se reserva el derecho de no publicar los mensajes de contenido ofensivo o discriminatorio.



Pie de foto

## La ciudad de Fray Leopoldo

El prefecto de la Congregación para las Causas de los Santos leyó en nombre del Papa el decreto de beatificación del fraile · La organización cifra la asistencia al acto de Armilla en 120.000 personas

Pecadores, ministros y boquerones en vinagre

"He venido cargado de peticiones para el beato"

El Papa se suma a la alegría de Granada y destaca la "humildad" del beato

Una organización modélica

El intenso dispositivo deja un día de tráfico fluido

Como un domingo cualquiera

Beatificación de Fray Leopoldo

11 comentarios

