



Ctra. de Jaén, 19  
 958 15 50 11  
<http://www.nortusa.es>  
 E-mail: [informacion@nortusa.es](mailto:informacion@nortusa.es)

lunes y viernes, a las 21h00  
 con Rafa Troyano  
 SER 1.080 am - 96.8 fm - tdt c43

Hoy Por Hoy Granada **Rafa Troyano y Rakel Almirante**

**'Maritoñi' se reinventa para adaptarse a las nuevas exigencias gastronómicas**

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.

"Maritoñi", que ha cautivado paladares como los de los cantantes Miguel Ríos o Rosa López, el torero David Fandila "El Fandi" e incluso parece haber llegado a la propia Reina Sofía o a la primera dama de Estados Unidos, Michelle Obama, durante su visita a Andalucía, pretende también implantarse con mayor fuerza en el mercado nacional a través de la comercial alimentaria Dhul.

Roberto Ruiz Oliva - Agencia EFE.

Publicada el Jueves, 11 de Noviembre de 2010 por Redaccion

El envío de comentarios no necesita registro previo. Radio Granada S.A. se reserva el derecho a retirar comentarios que vulneren normas en Aviso Legal. En todo caso, los mensajes son responsabilidad de sus respectivos autores.

**Opciones**

- Imprimir
- Enviar
- Corregir



0

0

[Me gusta](#)

**La Radio, en directo**

**radiogranada.es**

- Inicio
- Identificarse
- Recomiéndonos
- Buscar
- Blogs



- Envía tus noticias
- Emisoras
- Publicidad en radio
- La SER en mp3
- Foros de Opinión
- Sugerencias

Noticias en RSS

**Publicidad web**

