

> ALIMENTACIÓN

Las tortas artesanas que menos engordan

Maritoñi SL, la empresa de bollería tradicional de Granada, adapta sus productos a los nuevos hábitos alimenticios. Por **José Antonio Cano**

¿Qué significa comer sano? En gran parte de la década de los 80 y hasta 1991, los hábitos alimenticios de los jóvenes españoles lanzaban un consumo de hasta 15 kilos de bollería por persona al año. Aunque con altibajos, ese índice se mantiene desde 2007 en los 14 kilos. Sin embargo, hoy el índice de obesidad infantil está siete puntos por encima del que tenía a comienzos de la última década del siglo pasado.

¿Cómo interpretarlo? Vida sedentaria, demasiadas videoconsolas y poco deporte o déficits alimentarios en otros aspectos –más comida basura, menos dieta mediterránea–, lo cierto es que la bollería, en atención a estos datos, no parece la culpable. Pero la moda de los productos bajos en calorías no perdona a nadie y hay que adaptarse para sobrevivir, como han aprendido en la empresa granadina Maritoñi SL, un clásico de los dulces que experimenta para lanzar tortas tradicionales al mercado que respeten el sabor que ya tenían en los 50 pero con muchas menos calorías.

«Los hábitos alimenticios han cambiado, ahora se busca el producto bajo en calorías y hay que adaptarse», explica Raimundo Pérez, gerente de Maritoñi. «Pero sin perder la identidad. Nuestras tortas son tradicionales y así van a seguir. Lo que estamos investigando es el equilibrio entre las dos características, para no perder el sabor pero sí las grasas».

Para ello, la empresa ha iniciado un programa de colaboración con la Universidad de Granada (UGR) a través de la Consejería de Innovación de la Junta de An-

+INFO MEDIO SIGLO ENDULZANDO

En Granada cuentan el chiste de un cateto que juntó dinero y se fue a París. Se sentó en una cafetería del Trocadero y dijo: «Póngame un Pulevín y una Maritoñi». A lo que el camarero respondió: «Porque soy de Motril, que si no, no desayunas». Maritoñi es parte del paisaje de la provincia desde 1945, cuando la torta tradicional nació en un pequeño local, una modesta pastelería de la calle Santa Lucía de la capital. Desde ahí a ocupar dos naves industriales en el Polígono de los Ogijares, del negocio familiar –carácter que no ha perdido– a la Sociedad Limitada, y de no tener más trabajadores que su dueño y fundador a mantener 50 empleos directos e indirectos. Actualmente, es capaz de producir 20.000 productos de bollería al día, de 42 clases diferentes. El nombre de la torta, que tardó unos años en ser bautizada debido a que el negocio era tan modesto en sus primeros tiempos que usaba los envoltorios que dejó en el local el propietario anterior, se debe al de la primogénita del fundador, María Antonia.

dad en el que se llevará a cabo la apertura de tres nuevas líneas de desarrollo de productos, que incluyen las tradicionales tortas introduciendo valores como la aportación de vitaminas, y que contará con el sello de calidad en I+D de la universidad al tiempo que se añade un respaldo científi-



Una de las tortas de la marca granadina Maritoñi. / JESÚS G. HINCHADO

co al saber tradicional en desarrollo de bollería de la empresa.

El proceso lleva investigación industrial, como el trabajo de pasar de grasas animales a margarinas vegetales –eso sí, siempre respetando el aceite de oliva como componente esencial–, o los experimentos de rebaja de calorías, pero también la participación de maestros artesanos, en catas de prueba y error con tortas elaboradas por el método tradicional y otras de la nueva hornada dietética.

Ante todo, en Maritoñi les gusta presumir de proveedores y de la elaboración de sus productos. En su web, maritoni.es, invitan al visitante a comprobar de donde salen sus materias primas o explican la elaboración de productos tan básicos como el cabello de ángel que rellenan las tortas tradicionales. En la calabaza confitera y las cortezas de limón o canela que sirven para elabo-

rarlo se encuentra el reto de la caloria de más o la caloria de menos, sin que se pierda ni un ápice de sabor.

El portal, además, permite consultar las condiciones de

Los hábitos alimenticios han cambiado, ahora se busca el producto bajo en calorías y hay que adaptarse

transporte, almacenaje, envasado o caducidad de los más de 42 productos que se elaboran a diario en las dos naves industriales que posee la empresa en la actualidad.

Raimundo explica que las nuevas tortas estarán listas para salir al mercado «en siete u ocho meses, porque el proceso no es sencillo y hay que limar los detalles». Sobre todo, «que el cliente

de toda la vida no sé de ni cuenta», ya que la presencia de las Maritoñis en Granada es poco menos que universal.

La empresa ha hecho bandera, de todas maneras, de combatir el estigma de la bollería como causante de la obesidad. «Hace 30 años se comían muchos más dulces que ahora, y había mucho menos gordos. Y sin productos dietéticos ni bajos en calorías. No parece que se pueda atribuir a un solo factor», avisa Raimundo.

«Hemos consultado estudios, como el Idefics, de la Universidad de Bremen, que ha comprado los hábitos alimenticios de toda Europa durante cinco años... y ha establecido que en los países mediterráneos hay ahora más problemas de obesidad que en el Norte o el Centro del continente aunque allí se consume más bollería, y además industrial, ¿tienen la culpa los pasteles?», se pregunta.

POP UPS

NOTICIAS...

...EN BREVE, el sector de la innovación es un generador constante de información en la región andaluza, donde no dejan de surgir iniciativas.

EL PTA CRECE

El Parque Tecnológico de Andalucía (PTA) cerrará el año con un incremento de 15 empresas, lo que representa un aumento del 3% respecto a los datos del ejercicio anterior y que cifra en 541 las compañías que tienen actividad en el recinto. «Aunque el aumento del número de empresas es



pequeño», es significativo «por el mero hecho de que en una situación muy comprometida internacionalmente desde el punto de vista económico», informó la delegada del Gobierno andaluz en Málaga, María Gámez. «El balance del año del PTA, a falta de cierre de datos de facturación y de empleo, es bueno», aseguró la socialista.

PROYECTO EU-SOLARIS

España contará con una nueva gran infraestructura europea de investigación en energía solar, a través del llamado proyecto EU-Solaris, cuyo núcleo principal estará ubicado en las instalaciones del Centro Tecnológico Avanzado de Energías Renovables (CTAER) de Tabernas (Almería) y de la Plataforma Solar de Almería (PSA). Según indicaron desde el Ministerio de Ciencia y Tecnología, EU-Solaris es uno de los tres nuevos proyectos relacionados con la energía que pasarán a incorporarse a la hoja de ruta del Foro Estratégico Europeo para las Infraestructuras de Investigación (Esfri, en sus siglas en inglés).

PLÁSTICO DE TOMATE

Un grupo de investigadores del Instituto de Ciencias Materiales de Sevilla del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universidad de Sevilla (US) y de la Universidad de Málaga (UMA) han patentado un plástico biodegradable procedente de la piel de tomate con aplicaciones en el campo de la alimentación y salud, entre otros. Estos expertos han tomado como referencia el componente principal de la epidermis de la piel de este fruto: un biopoliéster denominado cutina que constituye la matriz de la capa cuticular que recubre la superficie de las hojas, tallos no lignificados y frutos de las plantas superiores.

HIDRÓGENO

Investigadores de la Universidad de Cádiz están desarrollando un estudio, de manera conjunta con diversas empresas gaditanas, para optimizar la producción de hidrógeno como energía alternativa a partir de un proceso biológico, según Andalucía Innova. El citado proyecto pretende potenciar la producción de hidrógeno a partir de la mezcla de la fracción orgánica de los residuos sólidos urbanos, como restos de alimentos, con lodos de depuradoras (Biosólidos) logrando dos objetivos en un solo proceso: producir una fuente de energía alternativa así como resolver un problema de gestión de residuos.