



Por la fábrica de El Mimbres en el PTA pasan al día 3.000 kilos de harina. / EDUARDO NIETO

El Mimbres hornea su nuevo pan ecológico

ALIMENTACIÓN La fábrica de pan del PTA lanza una gama de seis productos con la marca 'verde' de la CAAE. La firma ya cuenta con una red de diez panaderías y un contrato de distribución con Carrefour para toda Andalucía.

J. J. BUIZA,

«Sin conservantes. Sin colorantes. Sin aditivos». La fórmula, tan difundida ya en la repostería o los productos lácteos, ha empezado a aplicarse también al pan. La gigantesca panificadora de Mondat Baker, que ha arrancado motores recientemente en Monda, ya trabaja con harina de trigo ecológico; y la última en incorporarse a esta moda es la fábrica de pan El Mimbres, ubicada en el Parque Tecnológico, que acaba de lanzar una gama de productos 'verdes' con la que pretende recuperar el sabor del pan de antaño. La industria ha obtenido el certificado del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica para seis productos: pan perote, chapata, pan de centeno con lino y sésamo, pan de centeno con semillas, pan integral de trigo y pan integral de trigo con amapolas.

¿La clave para conseguir este marchamo? La ausencia en el proceso de producción de elementos químicos y la utilización de una harina totalmente natural, lo que exige una limpieza a fondo del trigo, que normalmente está impregnado de herbicida. Así lo explica el gerente y fundador de El Mimbres, Juan Rubio, quien alude al eslogan de su empresa («Pan con

LOS DATOS

Fundación: 1974.
Producción: Alrededor de 3.000 kilos de harina diarios.
Puntos de venta: A su sede del PTA se unen tres panaderías propias (uno en Álora y dos en Málaga) y siete franquicias (dos en Álora, una en Pizarra y cuatro en Málaga).
Empleo: 22 puestos directos y una decena de indirectos.

de que abriera su primera panadería en Álora. Hoy, El Mimbres cuenta con una decena de tiendas (siete son franquicias), un contrato de distribución con Carrefour a nivel provincial y una moderna fábrica de 1.700 metros cuadrados en el Parque Tecnológico donde transforma más de 3.000 kilos de harina diarios. Además, trabaja

con algunas empresas de restauración de la provincia.

Rubio reconoce que, de momento, la gama ecológica aportará un porcentaje testimonial de su producción total, que se divide en pan cocido y precocido. El pan ecológico contará con canales de venta especiales. La compañía ya distribuye pan ecológico a todas sus tiendas (en breve espera abrir otra más en Torremolinos), pero además pretende distribuirlo por toda Andalucía y está negociando con cadenas de tiendas de dietética para lanzarlo también a nivel nacional.

Pese a que la harina 'verde' puede ser hasta un 120% más cara, el gerente de El Mimbres asegura que eso no repercute casi en el precio final del pan, ya que el proceso de fabricación es muy similar, salvo por el mayor control que se ejerce.

El 80% es pan precocido

El pan recién salido del horno de leña es ya cosa del pasado. En los últimos tiempos se está imponiendo a pasos agigantados el producto precocido y

sumidor: prácticamente ninguna.

Es más, Juan Rubio asegura que a la mayoría de la gente ya le gusta más el pan precocido,