

viernes 31 de enero de 2014

El Alcalde de Antequera visitó durante su asistencia a FITUR la primera casa especializada en molletes de Antequera en Madrid

Fundada en 2008, esta firma cuenta con dos establecimientos en la capital de España en los que el mollete y la ciudad de Antequera son sus protagonistas culinarios y promocionales respectivamente. Los promotores son un chef madrileño y su esposa, antigua trabajadora de la firma “Hojiblanca” nacida en Antequera y vecina de Villanueva de Algaidas.



La ciudad de Antequera y sus típicos molletes cuentan con una embajadora de excepción en la capital de España: la primera casa especializada en Mollete Antequerano que ha sido bautizada con el nombre de “la Antequerana molletes”. Fundada en el año 2008, Miguel Ángel Marugan y Sandra Luque son un joven matrimonio emprendedor del sector de la hostelería que, tras crear un restaurante en Mejorada del Campo, deciden ampliar su negocio emprendiendo una nueva aventura profesional en Madrid siendo el mollete y la ciudad de Antequera sus protagonistas. Tras la apertura del primer establecimiento en el número 30 de la calle Sor Ángela de la Cruz, hace escasos meses abrieron una segunda sucursal en el 154 de la calle Doctor Esquerdo.



Tras tener conocimiento de la existencia de estos establecimientos a través de varios antequeranos

que trabajan en Madrid, el alcalde de Antequera, Manolo Barón, visitó las instalaciones de esta genuina casa aprovechando su estancia en la capital de España con motivo de la celebración, la semana pasada, de FITUR. Le acompañaron el diputado nacional y teniente de alcalde Ángel González, la teniente de alcalde Belén Jiménez y la concejal Eugenia Acedo, pudiendo intercambiar impresiones con los propietarios de dichos establecimientos a la vez que comprobaban la existencias de detalles tan peculiares como fotografías a gran formato de Antequera, el escudo de nuestro Ayuntamiento, varios carteles de la Real Feria de Agosto y de sus festejos taurinos o la presencia de productos de la tierra como auténticos molletes de Antequera, aceite de oliva virgen extra de “Hojiblanca”, aceitunas y encurtidos “Chicón” o productos vegetales de “Alsur”.



La sorpresa fue mayúscula ante la comprobación de la existencia de tan destacado embajador de nuestra tierra en Madrid y de la excelente forma en que se presume de Antequera en un bar-cafetería con unas instalaciones cómodas, acogedoras, modernas y evocadoras tanto de nuestra ciudad como de sus molletes, así como de Andalucía en general. El alcalde Manolo Barón felicitó a la joven pareja emprendedora propietaria de estas dos casas especializadas en mollete antequerano comprobando además cómo se ha elaborado una exquisita carta de molletes para cualquier hora del día, siendo la materia prima original y procedente de Antequera, que son complementados además por la presencia de otros platos típicos como la Porra o el Pío.

“Sin duda alguna, se trata de un establecimiento que logra trasladar con gran acierto y esmero buena parte de la esencia de la ciudad de Antequera y de su admirada gastronomía, demostrándose la relevancia que el mollete está adquiriendo cada vez más en otros puntos de España gracias a sus apreciadas cualidades culinarias”, afirma Manolo Barón. Sin duda, como reza una de las frases presentes en la fachada del establecimiento, “un pedacito de Andalucía en Madrid”.