

## El tradicional mantecado de Estepa, un dulce atajo a la crisis



### Noticias

El sevillano municipio de Estepa producirá esta campaña unas 17.000 toneladas de mantecados amparados en su Indicación Geográfica Protegida, una industria que se ha convertido en una aliada ante la crisis y que consigue tasas de paro de tan sólo el 6%.

Aunque el consumo se ha resentido ligeramente, pero al tratarse de alimentos muy vinculados a un consumo familiar y festivo "el trabajo y los pedidos siguen siendo prácticamente los mismos", según explica el secretario general del Consejo Regulador de esta IGP, Rafael Fernández.

Las grandes cifras de la temporada alta -entre los meses de agosto y diciembre- **se moverán en torno a los 40 millones de euros de facturación y 2.000 empleos directos, el 85% en empleo femenino.**

En este municipio se concentran 23 fabricantes de mantecados, 20 de los cuales producen mantecados amparados por la marca de calidad de la IGP.

**El 40% de la población activa en este periodo está relacionada con la industria del mantecado**, por la importancia también del empleo indirecto que también es muy importante en la zona, con actividades económicas complementarias a la industria de los dulces.

Según recuerda Fernández, fue en la década de los 70 y los 80 cuando resurgió con fuerza la producción de mantecados y, desde entonces, por ejemplo, incluso hay cuatro o cinco fábricas importantes de maquinaria radicadas en el municipio, "algunas referente nacionales".

También se ha desarrollado una industria de envases de plásticos, con firmas que tienen facturaciones millonarias y que siguen innovando para otro tipo de productos agroalimentarios.

Dos polígonos industriales en una población de 13.000 personas es otra cara que refleja, a su juicio, que el mantecado es "un auténtico dinamizador para el municipio".

La marca blanca tampoco ha causado importantes daños a esta industria alimentaria, puesto que "el 95% de los productos a priori se hace en Estepa, aunque no sea con productos amparados en la IGP", añade.

Los mantecados amparados bajo la IGP son el mantecado casero, el de canela y el de almendra -que son los más vendidos-, así como los de aceite, coco, cacao, limón, avellana y vainilla.

En breve, porque ya se encuentra en "los últimos trámites", según indica, Estepa también contará con una IGP para su polvorón, que junto a los alfajores y los roscos de vino son los cuatro grandes productos navideños que se hacen en el municipio.

Para aprovechar esta capacidad industrial también se están produciendo otros alimentos -como mazapanes, turrone, chocolate, pastas y pastelería-, una diversificación con la que se pretende, también, desestacionalizar la producción.

Con esta misma estrategia, la industria del mantecado está intentado llevar sus productos fuera de

España, especialmente en mercados donde hay consumidores españoles; de momento, sólo se exporta entre el 5 y el 10% de la producción, subraya Fernández.

Latinoamérica y países europeos como Francia, Alemania o Portugal son algunos de sus principales destinos, aunque también "se comen ya mantecados en Rusia, China o Estados Unidos", explica.

El mantecado se ha convertido, asimismo, en un dinamizador turístico de este municipio, especialmente en estas semanas donde, sobre todo en aprovechando los puentes festivos, consumidores de las ciudades aledañas se acercan a comprar sus dulces para Navidad, a los que se unen las visitas guiadas para grupos.

La Ciudad del Chocolate es otro atractivo de Estepa, que atrae a mucha familias con niños, indica Fernández.

En familia o con amigos, casi todo el mundo disfruta en algún momento de los dulces navideños, una tradición que en un rincón de Andalucía es sinónimo de riqueza, calidad y empleo.

Redacción