



TRADICIÓN. Los hermanos Martínez, con su madre, con el galardón que distingue su labor.



TRABAJANDO. Andrés realiza una tarta con merengue.

Es la pastelería barbateña por excelencia. Los exquisitos dulces de la Confitería Martínez han hecho a este negocio célebre en casi toda la comarca e incluso hay quienes vienen de distintos puntos de la península a Barbate para probar las delicadas de los chocolates y hojaldres de estos tres hermanos pertenecientes a una larga estirpe de pasteleros. La historia de los Martínez comenzó hace más de un siglo, en 1886, cuando los antepasados de la familia comienzan a elaborar pasteles en Cádiz y Jerez, actividad con la que tuvieron cierta relevancia. Animados por el éxito, cruzaron el charco para abrir un obrador en La Habana, aunque duró poco debido a la crisis económica que sacudió toda América a raíz de la caída de la bolsa en 1929. De tal forma, la familia Martínez vuelve a su Cádiz natal y sigue haciendo pasteles en el barrio de La Viña.

Una vez acabada la Guerra Civil en España, Juan Martínez deja Cádiz para trasladarse a Barbate para trabajar haciendo dulces en una panadería que por entonces había en el municipio. Con los años, Juan se independiza y abre su propio establecimiento teniendo cierto éxito y comenzando la tradición pastelería en Barbate que han heredado sus hijos. Juan se casó con Trinidad, una joven procedente de una familia de tradición heladera que aportó más conocimiento al obrador y a la forma de elaboración de los pasteles. Juan y Trinidad tuvieron trece hijos que heredaron la pastelería e introdujeron importantes novedades que han tenido como recompensa que este año la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía haya distinguido a la Confitería Martínez con el Premio

La Confitería Martínez de Barbate obtiene el premio al Desarrollo Sostenible por la elaboración de sus dulces artesanales con productos del Parque Natural de La Breña

Una dulce responsabilidad

FOTOS Y TEXTO: SHEILA ANAYA / BARBATE



DULCE. Los cocadas se hacen con piñones de La Breña.

Desarrollo Sostenible de los Parques Naturales.

Este premio implica que el establecimiento cumple con ciertos requisitos como reciclar todos sus residuos contando con distintos envases para papel, cristal, plástico e incluso los aceites usados. Además, los objetos como bombi-

llas y aparatos eléctricos se envían al punto verde ubicado en Chiclana y la iluminación usada en los establecimientos son de bajo consumo. Pero quizá el motivo que más ha contribuido a la concesión de esta distinción es que Confitería Martínez fue la primera empresa barbateña en obtener la marca

Dulces y, desde hace poco, el Turrón de Cádiz. «En el caso de los piñones, proceden de La Breña. Nosotros se los compramos a un comerciante de Conil que los extrae del parque», asegura Juan Martínez hijo. Por su parte, su hermano Andrés comenta: «Aquí todo lo que hacemos es completamente artesanal y de primera calidad, si hay que hacer una tarta de naranja en otros lugares usan aroma de naranja. Nosotros utilizamos naranjas de verdad. Además, usamos el mejor chocolate que existe en el mercado en la actualidad».

Los hermanos Martínez están expandiendo un negocio que hasta hace diez años sólo fue un obrador de pastelería. Actualmente están pasando por un cambio de su imagen corporativa pasando a llamarse Tres Martínez «en alusión a que somos la tercera generación de pasteleros en la familia y que somos tres hermanos» dice Juan. Han creado una línea de bombones artesanos y minipasteles, han abierto un obrador dedicado a la creación de postres exclusivos para restaurantes y pronto abrirán una nueva pastelería en la Avenida Atlántico, junto al Paseo Marítimo. Además, están estudiando la posibilidad de sacar al mercado una gama de pastelería salada.

Sin duda, esta familia de pasteleros contribuye al desarrollo de la economía local a su manera. Así, uno de los aspectos más destacados es la creación de puestos de trabajo en el municipio, ya que, aunque Trinidad y sus tres hijos aún llevan el negocio familiar, tienen a siete empleados fijos y estables en las pastelerías «que esperamos que pronto sean diez porque estamos buscando a tres más», dice Juan.

«Nosotros usamos ingredientes de calidad y no sólo aromas»

«Vamos a abrir otra pastelería y tenemos a siete empleados de forma estable»

Parque Natural de Andalucía, un sello de calidad otorgado por Medio Ambiente a diversos productos que demuestran una elaboración artesanal y con materias primas de primera. La pastelería posee seis tipos de pasteles con este sello elaborados principalmente con almendra y piñones del Parque Natural de La Breña y que han bautizado con nombres que hacen alusiones a la cultura barbateña y a su parque natural. Estos son las Rocas del Tajo, los Boleros, las Piñonadas de La Breña, los Guiraches, las Sardinillas