

S

Propuestas para
el fin de semana

La confitería Martínez de Barbate crea una innovadora línea de negocio para surtir a los restaurantes de la provincia de postres de alta repostería personalizados

Servicio a la carta

TEXTOS: JOSÉ MONFORTE CÁDIZ

Canutillo de mango con helado de regaliz sobre salsa de trufa blanca. Es uno de los postres que elabora a diario Pepi Martínez en su obrador de la calle Luis Braille de Barbate. Su formación es autodidacta, aunque se trata de una virtud heredada. Su madre, Trinidad Núñez, es de familia de heladeros y su padre Juan Martínez Moreno fue uno de los confiteros más prestigiosos de la localidad.

Pepi, junto a sus hermanos Andrés y Juan, regentan la confitería Martínez en Barbate. En los expositores del despacho se alinean hasta 120 especialidades, a cual de ellas más atractivas a la vista. Hay desde bombones —otra de las nuevas líneas de trabajo abiertas por este clan de confiteros— hasta dulces tradicionales, pasando por pastelería francesa y llamativas propuestas de repostería más moderna como una mousse de arroz con leche o una tarta de arándanos.

Hace dos años el propietario del restaurante *El Campero* de Barbate, el templo de la provincia en la cocina del atún, contactó con los hermanos Martínez para ver como podían ayudarle a cambiar la carta de postres del restaurante. A José Melero le encantó la propuesta que le hizo la confitería. No se limitaron a las típicas tartas sino que trataron de hacer una oferta acorde con la alta cocina que se ofrece en este establecimiento.

A José le encantó especialmente un dulce de leche argentino que se sirve sobre una crema inglesa. Aún mantiene el plato en la carta dado el éxito que tiene entre los clientes.

Clientes

Ahora se encarga de proveer a siete restaurantes. La pastelería le elabora una carta de postres exclusiva para cada establecimiento. «Lo primero que hacemos —señala Juan Martínez— es mantener una reunión con los propietarios y los responsables de la cocina del establecimiento para ver cuáles son sus necesidades y deseos. Después hacemos una serie de propuestas. Se prueban y se realiza la carta».

El servicio que ofrece el local es integral. Se tiene en cuenta la vajilla que tiene el establecimiento, el tipo de cocina y el estilo del restaurante. Los pasteleros se encargan incluso de diseñar la presentación.

A cada cliente se le sirve los productos ya terminados «y ellos tan sólo tienen que montar los diferentes elementos del plato». Pepi Martínez destaca que la

Actualmente poseen una cartera de clientes de siete restaurantes

La familia Martínez se encarga de proveer los productos ya terminados

intención «es ayudar al máximo al hostelero. Se le sirven los productos con la cadencia que ellos deseen y se le cambia la carta cuando un producto no funciona o de forma estacional para que puedan contar con unos postres atractivos para los clientes. Somos conscientes de que no es fácil conseguirlo y por eso hemos puesto en marcha este servicio».

La idea de los hermanos Martínez es contactar con restaurantes de «gama media alta. Somos conscientes de que tiene unos costes y consideramos que esta clase de establecimientos son los que necesitan nuestros servicios».

Proyectos

Ahora están trabajando también los helados para ofrecer postres de lo más variados y atractivos. En la actualidad tratan de adaptar para *El Campero de Barbate* una receta del famoso repostero catalán Oriol Balaguer.

Se trata de un crujiente de pasta filo con sorbete de mandarina, gelatinas de miel y Pedro Ximénez con un toque de aceite de oliva virgen extra. «Estamos tra-



REPOSTEROS. La familia Martínez al completo posa junto a varios de sus dulces. / JUAN CARRASCO

tando de adaptar esta propuesta a los gustos andaluces», señala Pepi Jiménez que confiesa que disfruta con su trabajo y que asiste a cursos y encuentros para tratar de incrementar sus conocimientos.

La mayoría de las propuestas

que salen del obrador son creaciones suyas. Los Martínez están en innovación constante.

Hace unos meses han logrado para sus dulces tradicionales, entre ellos una pionada creada por su padre, la marca *Parque Natural* lo que les permitirá

abrir mercado para sus especialidades. También han incorporado un selecto surtido de bombones «y tratamos de emplear tan sólo productos naturales. Traemos fruta y chocolates desde Francia para lograr la calidad que deseamos».

Pasteleros en Cuba

Los Martínez tienen *sangre dulce*. No cabe duda. Saben que ya su abuelo se dedicaba a la pastelería y llegó hasta a tener negocios confiteros en Cuba. Su padre, Juan Martínez Moreno, ya estaba en el obrador de la familia con 7 años. Le colocaban un cajón y ahí amasaba los dulces. A los 16 años un panadero de Barbate se acercó a la confitería demandando un maestro pastelero que elaborara dulces para su despacho de pan. Y allí estaba Juan que se marchó hasta la panadería Márquez para elaborar bollos y dulces. No le fue mal y en la década de los 50 decidió independizarse abrien-

do su primer negocio, la pastelería *San José* en la calle Onésimo Redondo. Luego al negocio se incorporaron sus tres hijos que han seguido, tras su muerte, en el ramo de la pastelería. Pero no sólo por parte de padre viene el gusto por los dulces. Trinidad Núñez, la madre de Pepi, Andrés y Juan, es toda una experta en la elaboración de helados, que todavía ayuda a preparar en la confitería.

Ella provenía de familia de heladeros y de ahí que luego sus hijos hayan querido seguir con esta especialidad que ofrecen ahora en los postres de los restaurantes.



Una pionada típica de la familia Martínez. / JUAN CARRASCO