

'Galletas' para largas travesías

El País

domingo 10 diciembre 2006

Se conocen como las *galletas mariñeiras* o *pan de barco*. Las consumían los marineros hace medio siglo en sus largas travesías, especialmente hacia América, por la posibilidad de ser consumidas meses después de su elaboración. En la actualidad han vuelto al mercado de la mano de una empresa gallega, Daveiga, pero con una diferencia. El producto ya no está pensado para su consumo en alta mar, sino orientado a todo el mercado.

La joven empresa, que emplea a 10 personas, tuvo con una inversión inicial de casi un millón de euros por parte de seis hermanos

"La idea de fabricar este producto surgió a raíz de un viaje a Argentina, donde aún se sigue elaborando este tipo de pan conservando una tradición que llegó a aquellas tierras en los viajes de los marineros españoles", señala el director general de la empresa, ubicada en la localidad gallega de Chantada, Lois Llamazares. "Ya no tiene ningún sentido su elaboración para largas travesías como sucedía antaño, pero pensamos que puede ser un producto de fácil entrada en la cesta de la compra actual por su capacidad de conservación".

Las *galletas mariñeiras* tuvieron su origen en el Reino Unido para pasar posteriormente a Francia y España, concretamente a Mallorca. En Galicia, los hornos para la elaboración de este tipo de bizcochos se ubicaron fundamentalmente en la localidad de Neda, en la ría de Ferrol, durante el siglo XVII, para suministrar este tipo de alimentos tanto para los barcos de la Armada como para la marina civil.

Con una inversión inicial de casi un millón de euros, seis hermanos, de los que cuatro son actualmente empleados de la misma, constituyeron la empresa Daveiga como sociedad laboral, que emplea en la actualidad a 10 trabajadores. De acuerdo con la normativa vigente, el 51% del capital se halla en manos de los trabajadores y la empresa inició su actividad la primavera pasada.

El denominado *pan de barco* es un producto elaborado con harina de trigo producido en Galicia, harina de malta, lecitina de soja y mantequilla fresca, junto con un antioxidante; la masa se fermenta con levadura natural. Según los responsables de la empresa, uno de los secretos del producto es el proceso de cocción, que se debe hacer de forma muy lenta, así como su enfriado. Igualmente, la masa se debe elaborar con muy poco agua para lograr al máximo un producto seco, lo que supone mayores posibilidades de conservación. Según las pruebas realizadas por la empresa, se trata de un producto con posibilidad para aguantar sin perder sus condiciones alimentarias y organolépticas durante más de seis meses.

La empresa tiene capacidad para producir 10.000 bolsas diarias de este tipo de galletas de pan de 250 gramos, aunque en la actualidad solamente elabora unas 700. Sin embargo, en los últimos cuatro meses ha duplicado el volumen de ventas, en una línea de crecimiento que se mantiene en la actualidad.

En principio, la oferta se concreta en un pan de larga duración que podría ocupar en parte la posición que tiene hoy el pan tostado. El objetivo es ampliar el número de gamas con la incorporación de un pan sin sal, integral, ecológico y un producto en base a la harina de algas.

Las *galletas mariñeiras* se comercializan actualmente bajo la marca Daveiga Producción Responsable en unos 400 puntos, fundamentalmente en Galicia, Asturias, Portugal y Suramérica. El objetivo a corto plazo es aumentar los puntos de venta e iniciar la entrada en los grandes grupos de distribución, con los hogares y la restauración como principales objetivos.