



Estepa convierte a los turistas en confiteros del dulce navideño por excelencia: el mantecado

LOCALIZACIÓN: Estepa, Sevilla

DURACIÓN: 1'47"

RESUMEN: Una empresa de Estepa organiza talleres para mayores y niños sobre la elaboración de uno de los dulces navideños por excelencia: el mantecado. Con esta iniciativa, Mantecados El Gamo pretende difundir entre quienes visitan localidad sevillana los secretos de este producto, que comenzó a elaborarse en un convento de la población en el siglo XVI y que hoy da empleo a buena parte de sus habitantes.

VTR:

Primero hay que amasar bien... Después es momento de dar forma a los mantecados con estos moldes. Ella, mientras tanto, va alimentando el horno de leña. Y así, los mayores y los más chiquitos van aprendiendo a hacer mantecados. Además, en Estepa, la cuna de uno de los dulces navideños por excelencia.

MARÍA GÓMEZ **Mantecados 'El Gamo'**

"Pretendemos que la gente conozca un poco más acerca de lo que es el mantecado, que conozcan los ingredientes, cómo se elaboran, cómo se hacían antiguamente y ellos puedan vivir esa experiencia también".

Con ese objetivo, esta fábrica de mantecados abre sus puertas a visitantes como ellos: padres y madres que, con sus hijos, vienen de la localidad de Puente Genil, en Córdoba. Aquí todo es artesano. Momento de repasar lo aprendido. A ver, ingredientes...

TOTAL NIÑO

"Harina, azúcar, una bolita de chocolate..."

TOTAL NIÑO

"Con manteca".

CAROLINA RIVAS **Visitante**

Ellos han mostrado interés, han visto su elaboración, que nació aquí en Estepa, en el convento, y que sigue la misma tradición de hace muchísimos años".

En Estepa se produce el 95 % de los mantecados españoles. En la campaña de 2014, unas 18.000 toneladas con una facturación de 40 millones de euros. El paro se reduce durante la temporada de producción al 6% gracias a los mantecados. Y cada cual tiene sus favoritos.

TOTAL NIÑO

"¡El de chocolate!"

TOTAL NIÑO

"¡El de canela!"

Al final de la visita, una vez horneados, se llevan sus mantecados, aunque, previsiblemente, poco durarán.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es