



## Un ingeniero y un arquitecto convierten en negocio el ajobacalao, un plato malagueño de Cuaresma

LOCALIZACIÓN: Vélez Málaga (Málaga)

DURACIÓN VTR: 1'40'

**RESUMEN:** José Manuel y Luis Javier Espejo, dos jóvenes hermanos uno arquitecto y otro ingeniero en paro, han creado una empresa que, por primera vez, comercializa el Ajobacalao: un plato típico de Vélez Málaga, que se consume sobre todo en cuaresma y que es prácticamente desconocido fuera del municipio. En sólo mes y medio ya distribuyen a medio centenar de establecimientos de toda la provincia. Aprendieron la receta de su abuela y decidieron lanzarse a esta aventura empresarial cuando ambos se quedaron sin empleo.

**VTR:**

*"Vamos a elaborar Ajobacalao y para ello necesitamos miga de pan, bacalao, pimentón, ajo, aceite de oliva y limón"*

**AMBIENTE**

Pero antes de seguir con la receta una pregunta. ¿Quién ha oído hablar de este delicioso manjar?

**TOTAL CALLE**

*"¿Ajobacalao? ¿Eso qué es?"*

**TOTAL CALLE**

*"Sí, claro que lo he probado. Está riquísimo"*

**TOTAL CALLE**

*"A mí me encanta el Ajobacalao"*

Los que han contestado que sí son vecinos de Vélez Málaga porque se trata de un plato que, desde tiempos inmemoriales, se elabora en las casas del pueblo durante la época de cuaresma. Pero para estos dos hermanos, uno ingeniero y otro arquitecto, es toda una aventura empresarial para ahuyentar el fantasma del desempleo.

**TOTAL JOSÉ MANUEL ESPEJO**  
**Empresario**

*"Ves que es una cosa que no se ha comercializado nunca que puede ser una innovación, esta palabra que está tan de moda y que a todo el mundo le gusta y dices, bueno, ¿por qué no?"*

Y la receta de la abuela Cristobalina ha resultado ser todo un lujo para el paladar.

**TOTAL LUIS JAVIER ESPEJO**  
**Empresario**

*"Nos hemos dirigido son a tiendas específicas de gastronomía: tiendas gourmet, tiendas delicatessen o tipo jamonería, quesería donde una persona se dirija a comprar un producto un tanto especial, diferente, como puede ser el ajobacalao que fuera de aquí es producto innovador en gastronomía"*

En tan sólo un mes y medio ya han conseguido suministrar el producto a medio centenar de establecimientos repartidos por toda la provincia.

**AMBIENTE EN TIENDA**

*"¿Cómo van las ventas? Muy bien. ¿A la gente le gusta? A la gente le encanta"*

**TOTAL JOSÉ MANUEL ESPEJO**  
**Empresario**

*"Haces tu plan de viabilidad, echas tus números y ves que puede funcionar. Y el que no se arriesga no gana"*

Para quien no haya probado el Ajobacalao una advertencia: el nombre es una falsa pista.

**AMBIENTE**

*"La verdad es que no sabe ni a ajo ni a bacalao"*



Y ¿cuál es su sabor entonces? Eso tendrán que comprobarlo ustedes mismos.

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