vinaixa
LEGAL & FISCAL
977 21 22 21
AV. PAU CASALS, 13
3a PLANTA
ESPECIALISTES EN HERÈNCIES



Germans Marín hornean alrededor de 400 piezas de pan cada dia y 800 unidades de bollos y repostería. FOTO: JOAN REVILLAS

Panadería **Hornos**

Más de tres décadas 'con las manos en la masa'

La cadena de hornos de Germans Marín, con sede en Camarles, es de las pocas que todavía elabora pan de manera tradicional

LAURA JUAN
CAMARLES

Germans Marín fue creada en el año 1986. Tres décadas después, su pan al horno de leña y sus surtidos dulces continúan siendo el punto de atracción de muchos de sus clientes, pero también de visitantes, que pasan por su horno cuando están de visita en el Delta de l'Ebre.

No sólo aquellos clientes que son habituales, sino también aquellos que alertados por la curiosidad y delante de un escaparate suculento se adentran en el horno de la Calle Sis del municipio de Camarles para degustar alguno de sus dulces o salados más típicos.

Marín es el mayor de tres hermanos. Todos regentan el negocio desde bien jóvenes. Una empresa familiar que nacía con el empuje de sus padres y que ha continuado con la dedicación de Jordi, Jesús y el mismo Marín. «Se trata de un oficio muy duro y sacrificado», explica.

A día de hoy cuenta con siete establecimientos repartidos por cuatro municipios, tres de ellos en Tortosa, dos en Camarles, uno en Amposta y otro en L'Aldea. Sus productos se caracterizan por su calidad y una elaboración artesanal con los mejores ingredientes (desde la bollería más tradicional hasta la más innovadora y personalizada). «Si no ofreciéramos calidad y no innováramos en pastelería, sería la muerte del negocio», asegura. Además de lo típico también fabrican productos especiales para personas celíacas.

El horno y pastelería de los Marín trabaja las 24 horas del día con tres turnos de 8 horas. Tiene más de 30 trabajadores, la mayoría de ellos con contrato fijo, y factura alrededor de un milión de euros al año, brutos. Por su horno pasan a diario alrededor de 350 clientes.

La elaboración

Los años pasan, pero el pan continúa siendo aquel con el mismo sabor tradicional. Con aquel olor y su particular crujiente que lo hacen diferente al paladar. El mismo pan, la misma receta, los mismos madrugones y el mismo horno. El que se cuece con horas de trabajo. Con temperaturas superiores a los 30 grados. «Muchos de nuestros clientes vienen porque la elaboración del pan continúa siendo al horno de leña».

A las 4 de la tarde empieza el proceso de elaboración de pan al horno de leña. Se hornean entre 350 y 400 piezas al día.

Y no menos tradicionales son sus pedidos diarios, donde se siguen anotando cuántas barras de cuarto o cuántos panes de *pagès* hay reservados para el día siguiente. Lo de fiar ha quedado más lejos, recuerda Marín entre risas.

Sus clientes van desde los más exigentes, hasta los que vienen de vez en cuando o los que simplemente están de paso. Recuerda cómo han cambiado los tiempos. «Antes se fiaba, la gente venía sin dinero, lo anotábamos y lo pagaba poco a poco», con la total confianza de que lo pagaba. Además el pan se vendía a peso, era más barato; y solo había dos tipos de pan. Ahora no saldría rentable y la gente no vendría a comprar; preferiría irse a otro sitio donde fuera más barato y aunque el pan no se amasara a la manera tradicional», explica.

Panaderos que trabajan al obrador como antaño y donde, todavía, se continúa amasando a mano. El proceso de trabajo es lento, duro y arriesgado.

Se sigue trabajando toda la noche y todo del día para ofrecer la mejor calidad, el pan fresco y recién hecho. «Se empieza por la tarde porque la elaboración del pan tiene un proceso y la masa necesita de una fermentación larga porque esto es lo que hace bueno el pan», cuenta Marín.

Mantener la calidad y el servicio supone un gran esfuerzo y dedicación constante, pero sigue siendo, sin duda, la clave del éxito.

Claves

Siete tiendas repartidas por todo el territorio



Marín y Jordi en el horno de Camarles. FOTO: JOAN REVILLAS

- **Camarles** Encontramos el horno principal. En la calle Sis, número 3. Cuentan además con otra panaderia en el mismo municipio, en la calle Vint-i-vuit, número 2. De allí salen más de 30 años de historia y un negocio familiar.

Elaboran alrededor de 350 y 400 piezas de pan cada día, con 150 kg de harina aproximadamente y 800 unidades de bollos, a las que destinan unos 120 kilos de harina diarios.

Para dar servicio a sus clientes trabajan las 24 horas del día, en tres turnos de 8 horas. Abren 12 horas y reciben más de 300 clientes cada día. Todo ello sólo en el horno de Camarles.

- **Tortosa** En este municipio cuentan con tres panaderias y pastelerías distribuidas por diferentes puntos de la ciudad. Una en la calle Cervantes, número 6. La otra en la Plaça 1 d'octubre, número 1; y la otra en el passeig Joan Moreira, número 22.

- **L'Aldea** Ubicada en calle del Mig, número 1.

- **Amposta.** De reciente apertura. Avinguda Santa Bárbara, número 10.