

■ SAHELICES

El establecimiento «Montesori» realiza virutas, roscas, sequillos, orejuelas y ochos «al estilo de las abuelas»

Una repostería fabrica a la manera artesanal diversos productos típicos

Una vez más, la iniciativa personal de los vecinos de Sahelices de Sabero ha dado sus frutos y ha dado lugar al nacimiento de una nueva iniciativa empresarial, basada en la fabricación «al estilo de las abuelas» de virutas, roscas, sequillos, orejuelas y bizcochos. En esta ocasión ha sido una mujer, Isabel Montesori,

la encargada de encabezar este proyecto empresarial, que también ha propiciado la creación de dos puestos de trabajo y una inversión cercana a los 8 millones de pesetas, todo ello sin haber recibido todavía ni una peseta de subvención que, por otra parte, no le preocupa, dice, aunque tampoco renuncia a ellas.

SAHELICES. Juan Manuel Castro
Corresponsal de Diario de León

Montesori, como es conocida en la comarca y que da nombre al establecimiento comercial, pensó en esta actividad artesanal de fabricación de dulces, según sus propias declaraciones, «para hacer algo que no hubiera en el Ayuntamiento y pensando en las cosas que se están perdiendo».

Además, dice, «estos productos ya no les hace nadie en el pueblo y, sobre todo, las virutas que son originarias de Sahelices de Sabero».

Montesori, ahora convertida en empresaria, siempre ha tenido espíritu innovador y creativo. Pese a su juventud, no declarada como toda mujer, pero sí a la vista de los clientes, ya puso en marcha un club social en la localidad, que lo mantuvo en funcionamiento, y a un ritmo alto durante casi 10 años. Ahora, siguiendo una tradición familiar de industriales, ha puesto en marcha esta fábrica artesanal de pastelería.

El producto estrella de la empresa, las virutas, no tiene un origen muy claro en el pueblo, pero los más antiguos dicen que sus abuelos se acordaban de que sus padres ya los hacían. Esto da una imagen de que el producto cuenta con más de 150 años.

A las virutas le acompañan las rosas de sartén, las rosas de sartén de naranja, los sequillos, orejuelas, flores, y bizcochos tradicionales, que ya han hecho



NORBERTO

Foto de archivo de Sahelices, pueblo afectado por la reconversión minera, de donde ha partido la iniciativa

que se comercialicen en la capital leonesa, Madrid, los pueblos de la Comarca de Cistierna y, en breves fechas, acudirá a la Feria de Bilbao para promocionar las virutas.

La fábrica artesanal de pastelería está ubicada en un local propio, en la travesía de localidad de Sahelices de Sabero, estando la inversión realizada enmarcada dentro de una línea de actuación empresarial de crear una industria que resuelva las necesidades de producción pre-

vistas para los productos que se pretenden elaborar y para las previsiones de venta que se tiene, calculadas en un principio en 7.200 kilos al año, dentro de una zona de gran emigración, fundamentalmente de los jóvenes, ante la falta de perspectivas de trabajo en la zona.

Materias primas

Una de las mayores preocupaciones de la promotora ha sido la de escoger una materia prima cuyos componentes fuesen de la

máxima calidad, así el aceite de oliva virgen es el utilizado para la fritura de los productos pasteles, y las harinas, azúcar, huevos, yogures, vino blanco, anís, orujos, y la leche son de primera calidad y de marcas que han sido ya contrastadas en el mercado actual.

Desde el inicio de la actividad, ahora ya casi seis meses, pastelería «Montesori» ha acudido a numerosas ferias para la promoción y difusión de sus productos.