

19 de diciembre de 2018

Los secretos del dulce de moda, los Manolitos: cuánto engorda, el error que lo creó y qué futbolista famoso está detrás

Surgieron por un fallo, apasionan a los 'millennials' (y a sus padres) y un jugador de la selección española es el inversor capitalista



¿Un 'croissant'? No, ¿Un bollo de chocolate? Tampoco. Llámalo simplemente Manolito. Instagram

Como muchas de las grandes creaciones de la humanidad (la penicilina, por ejemplo), los Manolitos nacieron por un error. Sí, a los creadores se les fue la mano con un ingrediente y salió esta adictiva especie de minicroissant de mantequilla, con la opción de tenerlos bañados en chocolate, ya sea negro o blanco.

Pero hay más enigmas que resolver de este dulce de moda...

Gracias a un cupón de la ONCE

La peculiar crónica de los Manolitos arrancó hace casi tres décadas, en 1989. Manolo Manzano, nieto e hijo de pasteleros, pidió a su abuela un préstamo para abrir su primer local, de tan solo 60 metros cuadrados, en Colmenar Viejo (Madrid). Y así, Manolo pasó de ayudar a su padre a hornear

tartas por encargo a poner a su progenitor literalmente a sus órdenes. Pronto llegó la segunda pastelería, y la tercera -que se abrió gracias a un cupón de la ONCE... premiado, claro -, y... hasta una fábrica. Y pronto también se sumaron al negocio Remedios y Noelia, hermanas de Manolo.

Surgió por un error en la receta

Y todo fue por un error: echaron mantequilla de más y acabó saliendo este sabrosísimo dulce. Eso sí, no desvelan la receta completa. “El cambio de milenio fue definitivo para Pastelerías Manolo”, recuerda Remedios Manzano, uno de los tres hermanos propietarios. Pocos meses después de que, en 1999, abrieran su “buque insignia” -en Corazón de María, 10, en Colmenar Viejo- estos bollos con vocación de minicroissants se convirtieron en objeto de deseo para los habitantes de la sierra noroeste de Madrid. Su fama llegó hasta la capital, gracias, eso sí, al boca a oreja. “La mejor campaña de comunicación, lenta pero muy efectiva”, nos dice Isabel Aires, experta en comunicación gastronómica y CEO de Aires News. Ningún experto de imagen estuvo detrás, ninguna agencia de comunicación. La historia del nombre nos la cuenta Remedios Manzano: “Unos clientes asiduos nos llamaban por teléfono para hacernos encargos y los llamaban así, Manolitos [recuerden: Manolo Manzano es el que lo empezó todo]. Nos gustó tanto el nombre que en 2012 decidimos registrarlo como marca comercial”, recuerda Remedios Manzano. Al menos, eso sí, contaban con un -curioso- departamento de control de calidad: el propio Manolo, que todavía sigue comiendo “unos diez manolitos al día”. “Es nuestro I+D”, ironiza su hermana. Ya más en serio: Manolo dice tener los niveles de azúcar en orden y practica deporte a diario (y se nota).

Qué no son 'croissants', oiga

Sí, tienen forma más que parecida a los kiflis austriacos o a los famosos croissants franceses, aunque en tamaño mini, claro. Pero, como afirma Iván Sáez, chef del restaurante Desencaja (Paseo de La Habana, 84, Madrid) y de El Zorzal (Santa Clara, 10, Madrid), y buen conocedor de la gastronomía francesa, “si estás pensando en un croissant francés, con sus capas, su crujiente, con el sabor y aroma a mantequilla, no puedes comerte un Manolito, porque es otra cosa, y viceversa”. Así que no intentes buscar parecido alguno. Pese a que surgieran con intención de croissant, y hasta a los propios inventores se les escape el término, este es “un bollo único, y prueba de su éxito es que tiene imitaciones”, prosigue Sáez.

Cuánto engordan, que no me quiero pasar

Reconozcámoslo: tienen el tamaño perfecto. Seguramente si fueran más grandes, como la mayoría de bollería al uso, sonaría enseguida la señal de alarma de nuestra dieta y más de uno evitaría la tentación. Y es que, como señala Isabel Aires, es “un bocado delicado, sutil, y, al ser más chicos, da la sensación de que se peca poco”. Pero oigamos la voz del especialista, que igual nos baja la euforia. El nutricionista Guillermo V. Rodríguez alerta: “El hecho de que vengan en un formato más pequeño puede hacer que nos comamos más de uno, porque lo vemos como algo más inofensivo”. Sin ser determinantes sí que podemos sacar algunas conclusiones. Por ejemplo,



Los Manolitos nacieron por una casualidad. Sí, a los creadores se le fue la mano con un ingrediente y salió esta adictiva especie de 'minicroissants' de mantequilla.

Instagram

un minicroissant tiene unas 90 calorías. Conclusión: un Manolito tiene más calorías porque contiene más mantequilla (¡se pasaron con este ingrediente en la receta!) y algunos llevan chocolate. Por poner otros ejemplos: un polvorón puede llegar a las 180 calorías y una manzana tiene 70 calorías (eso sí, este último es azúcar natural de los alimentos, no añadido, que es el de los dulces).

Aunque la receta es un secreto, algo sabemos...

No solo el formato es más que impecable, también sus ingredientes apuntalan el éxito. Los creadores quieren mantener en secreto la receta. Eso sí, sabemos que lleva mucha mantequilla porque ellos mismos han informado de que se crearon gracias a ese error. El chef Iván Sáez apuesta para ICON por ciertos sabores: “Es un producto creado con materias primas de buena calidad. Y ese toque borracho y dulzón que tienen los convierte en muy adictivos”. El nutricionista Guillermo V. Rodríguez aporta un dato: “El sabor de una buena mantequilla no es que enganche, sino que los alimentos grasos son más apetecibles al paladar que los que contienen proteína, por ejemplo”.

Llega un socio capitalista: el futbolista Álvaro Morata



Álvaro Morata intentó crear su propia versión del Manolito, el 'crosantino'. Pero finalmente optó por una solución más práctica y segura: convencer a los Manzano para asociarse. En la imagen, el futbolista con una caja de 'crosantinos'. Instagram

Hace poco más de un año, Pablo Nuño, un joven empresario -también de Colmenar Viejo, claro- se cruzó en el camino de los hermanos Manzano. ¿Su intención? Convertir los Manolitos en una marca de éxito. Junto al futbolista (ex del Real Madrid, actualmente en el Chelsea) Álvaro Morata y su padre, Alfonso, intentó crear su propia versión, el crosantino. Pero finalmente optó por una solución bastante más práctica y segura: convencer a los Manzano para asociarse. Nada menos que un año de negociaciones después (“les preocupaba especialmente que la calidad no se perdiera en la expansión”, confiesa Nuño), y con la ayuda de Ángel Terrés, socio de Manolo Manzano, surge Manolo Bakes, marca que comercializa también los Manolitos, y que -de momento- convive con Pastelerías Manolo. La intención es que el más joven termine tomando finalmente el testigo.

Nuevo capricho de la modernidad

Nueva marca, nueva imagen. Llegó el momento de convertir un negocio familiar en una marca global. “La imagen de Pastelerías Manolo se había quedado, quizás, un tanto obsoleta, parecía que solo se dirigían a un público de más edad”, reconoce Nuño. “Necesitábamos ampliar el objetivo. Por eso apostamos por una imagen más cuidada y un estilo en el que todo el mundo se pudiera reconocer, sin olvidar transmitir, a la vez, calidad y sofisticación”, prosigue. Y parece que acertaron. Así, al menos, lo reconoce la especialista en marketing Isabel Aires. “Su nueva imagen les ha acercado a la generación millennial. Y si además tiene detrás a gente famosa, como es el caso de Morata, con una imagen cercana, pues mucho mejor”. Lo curioso es que otros futbolistas quieren meterse en el negocio: el jugador del Barcelona Sergio Busquets y el del Bayern Thiago Alcántara capitanearán un próximo proyecto en Barcelona, y el madridista Nacho Fernández junto con su hermano Álex (del Cádiz) se sumarán al de Alcalá de Henares (Madrid). Olvidémonos, pues, de

rivalidades futboleras, porque Manolo Manzano es, curiosamente, forofó del Atlético de Madrid e incondicional de Simeone. De hecho, algunos de los que han mostrado públicamente su pasión por los Manolitos son los rojiblancos Koke o Griezmann

De Colmenar Viejo al cielo

La primera Manolo Bakes abrió en junio de 2018, y solo el primer mes recibieron 200 solicitudes de franquicia. Hoy en día, además de las nueve pastelerías Manolo repartidas por la comunidad madrileña, Manolo Bakes ya cuenta en la capital con cuatro tiendas, la última abierta el pasado 3 de diciembre en la calle Narváez, 35. Esperan abrir este mismo diciembre nuevos establecimientos, no solo en Madrid y su periferia, sino que la franquicia viajará, además de a Barcelona, a Cáceres, Sevilla, Málaga, Granada, A Coruña... Y se espera para 2020 la expansión internacional, empezando por Miami, Londres, París y Múnich, para llegar más adelante a Australia.

La prueba del Manolito...

Hicimos la prueba. Nos pasamos, a diferentes horas, eso sí, por la mítica pastelería Manolo de Colmenar Viejo, y por las de Manolo Bakes en Conde de Peñalver y Plaza de Santa Bárbara, todas en Madrid. Las tres, repletas, y el tiempo de espera antes de la compra resultó inevitable. Están pensados para consumirlos en cualquier momento. “Son perfectos para el café, una reunión de trabajo, un cumpleaños, para llevarlos cuando vas de visita...”, precisa Isabel Aires, quien advierte una ventaja añadida sobre otros dulces que están sujetos a la temporalidad (como buñuelos, torrijas, polvorones...): “Pueden comerse en cualquier época del año”.