

EMPREDIMIENTO Y CONTINUIDAD DE UNA TRADICIÓN

EMPRESARIAL FAMILIAR

Patatas Fritas “El Chato”

José Rodríguez Pinedo. Un nombre propio que quizás a pocos les diga algo. Sin embargo si decimos “El Chato”, ese mote ya le hace ser ampliamente reconocido y no sólo personalmente sino que se da el curioso fenómeno de ir asociado a una actividad empresarial y a los productos que él creó y elaboró durante años y que hoy siguen entre nosotros.

José, luchador incansable, emigraba todos los años a Francia como temporero. Los meses que regresaba a Constantina se dedicaba a vender por las calles frutos del campo en un enorme canasto que hoy aún existe.

Corrían finales de los 60 cuando José aparece en su casa con unos cuantos utensilios necesarios para cortar y freír patatas comprados tomando una copas en un bar a uno que había fracasado en el intento empresarial. Los augurios no eran buenos, pero José tenía el firme convencimiento de emprender el negocio. Eso sí, sin el apoyo inicial de su mujer Manuela, que lo consideraba una locura y un proyecto abocado al fracaso.

Arrancó un verano con un modesto mostrador situado enfrente de la caseta de Caza y Pesca en la Alameda, conviviendo con su colega de profesión “El Chorlo”, situado algo más abajo. Le ayudaba en sus inicios su pariente Antonio Parra. Les acompañaban un perol, un anafe de leña, desplazamientos hasta el Rihuelo para coger agua con la que lavar las patatas y el auténtico papel de estraza para los cartuchos.

Fue tal el éxito que estaban desbordados de trabajo y es cuando Manuela se incorpora a ayudar a su marido. José pide permiso para instalar un humilde quiosco de lona, se lo conceden y es ese el momento donde surge la marca comercial. El empresario, conocedor de la costumbre inmemorial en Constantina de bautizarnos con motes entre los paisanos, se anticipó a ponerse él uno a sí mismo y eligió: el “Chato”. Mote que heredó en femenino su mujer y su hija: las Chatas, pero que ha tenido el poder de traspasar el vínculo de sangre porque a su yerno también lo llamamos “Chato”.

Comenzaron a asistir a ferias de los pueblos vecinos, suponiendo el mismo éxito de ventas que en el suyo propio. En una de ellas, concretamente en Cantillana, cambia a una mujer su receta de las patatas por la de churros y así incorpora este producto a su actividad que seguía haciéndose sólo en verano, ya que la patata “buena para freír” sólo se daba en esa temporada. El resto del año seguía partiendo para trabajar como temporero. Entre otras cosas, la suerte empresarial y un público fiel que siempre le respondió hicieron que nuestro Chato, su mujer y sus hijos, Enrique y Carmen, se quedaran en Constantina, de otra forma hubieran emigrado todos a la vecina Francia, ya que tenían esa oferta del capataz.

Con el tiempo se cambian a la calle Pilar, primero al número 11 y después a sus actuales instalaciones en Pilar 12, amplían maquinaria y los primitivos cartuchos pasan a ser bolsas cerradas con una grapa. Algo de modernidad, pero para que todo siga siendo tradicional y artesano.

Desde 1992 está al frente del negocio su yerno Antonio Fernández, junto a su mujer e hija de los propietarios, Carmen. La hija de estos, de nombre también Carmen, junto a su marido Nacho han continuado con un negocio similar: pollería y churrería.

Trabajadores incansables, han convivido trabajando en su negocio tres generaciones y nos aseguran que casi cuatro porque el nieto Nacho ayuda en lo que puede y le gusta hacerlo. Quizás sea él la esperanza de tener muchos años más patatas del Chato entre nosotros.

Una historia de continuidad empresarial familiar, de un comercio simbólico y emblemático de nuestra localidad. Porque, ¿quién no se emociona cuando abre un paquete de “papas del Chato” con una cerveza?, ¿a quién no le encanta que la tapita que pide en un bar

venga acompañada de un puñadito de esa delicia?, ¿quién puede abrir una bolsa de ese placer gastronómico y puede evitar no acabársela entera?, ¿a quién no se le antoja un paquete cuando están friéndolas en sus peroles y medio pueblo desprende ese peculiar olor a “papas del Chato”?, ¿qué paisano que viva fuera y reciba un paquete de este tesoro no se emociona o consigue evocar recuerdos de su tierra? o ¿quién no ha bajado de una novena de la Virgen del Robledo deseando comerse una ración de las deliciosas roscas de churros de esta familia?.

Encarnan un legado, una herencia, puede que mágica, en la que sobresale la artesanía de la emoción, el sentimiento y la cercanía. Décadas cultivando el cariño de un símbolo que, pese al paso de los años, no ha decaído ni un ápice en Constantina.

En pleno casco antiguo una gran chimenea no para de echar humo blanco desde primera hora de la mañana. Es el vapor que resulta de echar finísimos cortes de patatas en perol de casi dos metros de diámetro y 500 litros de capacidad lleno con aceite de girasol alto oleico hirviendo del que hay que sacar las patatas manualmente con una espumadera enorme.

Sin aditivos ni conservantes: solo patata, aceite y sal. ¿Puede haber tres ingredientes más básicos con los que se consiga un sabor tan exquisito y casi adictivo? Un producto que seduce a los sentidos, alegra el alma y pone en fiesta la vida.

De vender en el pueblo, han pasado a establecer rutas comerciales por los pueblos de la comarca, parte de la campiña y Sevilla capital a través de distribuidores. La web 100% Rural les cubre la parte de venta por Internet.

Un mes normal pueden gastar 1 tonelada y media de patatas y unas 30 garrafas de 25 litros de aceite cada 15 días. Cifras que se doblan en los meses de verano o fechas señaladas. El curioso récord de cantidades y horas consecutivas friendo lo tienen en una Feria de Productos Típicos de El Pedroso: de ocho de la mañana a once de la noche, un total de 1500 kilos en un solo día.

El Chato, el rey de la patata frita. Así lo demuestra la corona impresa en sus paquetes transparentes que dejan ver todo ese apetecible contenido interior. Bendita ocurrencia la de José aquel día que adquirió tres viejos cacharros. Y detrás de un hombre valiente y arriesgado suele haber una gran mujer: Manuela, toda una vida trabajando. La hemos visto haciendo de todo, desde darle la vuelta con los dos palos de madera a una rueda de churros hasta despachar con su delantal detrás del mostrador y por la ventana para que no se le escaparan los clientes cuando se pusiera en verde el semáforo.

Ahora vemos a Carmen y a Antonio y lo que deseamos es que sea por muchos años más y nunca dejemos de saborear en Constantina y adonde éstas lleguen: las famosas Patatas del Chato. Una seña de identidad de Constantina.

Por su gran capacidad de sacrificio, trabajo, esfuerzo y tesón; por la continuidad de gestión de una empresa familiar; por mantener un negocio tradicional, artesanal y local; por los más de 50 años que cumple su empresa Patatas Fritas El Chato en el mercado; por su expansión y éxito empresarial que pasea el nombre de Constantina allá donde llegue y por elaborar unos productos que son emblema de la localidad y no sólo gustan, también son capaces de evocar recuerdos emociones y sentimientos.

Hace entrega del galardón, **Rubén Rivera**, alcalde del Excelentísimo Ayuntamiento de Constantina.

Recoge su reconocimiento público al **EMPRENDIMIENTO Y CONTINUIDAD DE UNA TRADICIÓN EMPRESARIAL FAMILIAR**: Manuela Noguera Bravo, fundadora junto a su marido, de Patatas Fritas “El Chato”.