

HISTORIAS DE ÉXITO | Mazapanes Segura

La empresa con receta centenaria

POSTRES CON TRADICIÓN/ La cuarta generación de esta compañía familiar, que lleva como testigo la imagen del abuelo Plácido, sigue fiel a una receta artesanal exclusiva de la sierra riojana de Cameros que se mantiene fiel a sus orígenes.

Marieta Vargas. Logroño

El secreto de la longevidad de los mazapanes Segura está en la almendra, el azúcar, la oblea y, por supuesto, la foto de su envoltorio. El retrato no corresponde exactamente al del fundador de la empresa, Bartolomé Segura, sino al de su sobrino Plácido, que asumió el relevo.

A lo largo de más de un siglo, Segura ha cambiado de generaciones –ya van por la cuarta– y de ubicaciones –aunque siempre en La Rioja–, pero se ha mantenido fiel a la receta original del mazapán de Soto y a la imagen de su marca.

Soto es una pequeña localidad de la sierra de Cameros donde tradicionalmente se elaboraba el mazapán de una manera particular, caramelizando el azúcar antes de mezclarlo con la almendra y colocando cada dulce sobre una oblea. Como tantas familias de este pueblo, los Segura comenzaron en un obrador fundado en 1903 por Bartolomé Segura siguiendo esta receta, que consigue que el mazapán se mantenga húmedo y sabroso.

El éxodo rural de los años 70 obligó a la firma a trasladarse a Logroño, en un momento en que la tercera generación cogió el mando de la firma y vio en el auge de las cadenas de distribución la posibilidad de que los mazapanes Segura llegaran a todos los lugares de España. Casi el 90% de la venta de sus productos se realiza hoy a través de las principales cadenas de supermercados y siempre bajo su marca propia.

3.600 kilos diarios

La actividad de Mazapanes de Soto Segura se concentra prácticamente en cinco meses. Desde agosto, cuando comienza a recolectarse la almendra de Mallorca, que es la variedad utilizada por Segura y base principal de sus dulces, hasta finales de diciembre cuando el vacío de la fábrica debe dar buena cuenta de que todos los mazapanes elaborados están distribuidos y consumiéndose.

Desde 2022, se ha optimizado la producción gracias a la nueva planta de Villamediana de Iregua, más eficiente en energía y en el proceso de envasado, aunque la forma de elaboración no ha cambiado. “La masa del mazapán se realiza exactamente igual que



HERENCIA FAMILIAR César Río, gerente y miembro de la cuarta generación junto al retrato de su abuelo Plácido Sáenz, la eterna imagen de la empresa riojana.



NUEVA FÁBRICA Las nuevas instalaciones de Mazapanes de Soto Segura en Villamediana, de 4.500 metros cuadrados, producen 200 toneladas de mazapanes.

desde los inicios”, apunta el gerente, César Río.

En estos meses de producción, se llegan a realizar 3.600 kilos diarios de estos típicos dulces navideños, que suman unas 200 toneladas al año. Cada ciclo de elaboración requiere de cuatro días, desde que se realiza el caramelo y la masa hasta que el mazapán, que pesa exactamente 33,3 gramos, sale con su envoltorio.

Si bien el consumo de estos dulces de almendra y azúcar, con su variedad bombón también marca Segura, se saborean sobre todo en Navidad, los planes de la actual dirección pasan por desestacio-



Actividad

Elaboración de mazapanes.

Sede

Villamediana de Iregua (La Rioja).

Fundación

1903.

Propietarios

Familia Sáenz Segura.

Gerente

César Río Sáenz.

nalizar sus productos.

Desde los años 70, cuentan con un céntrico comercio en Logroño donde se pueden comprar mazapanes durante todo el año, a lo que se ha sumado recientemente la venta online a través de su página web. Con una imagen más actual, sin renunciar a su característica caligrafía y a la fotografía del antepasado, Segura quiere acercarse a un público más joven. “Queremos bajar la edad del consumidor, que en realidad nos reconoce porque en las casas de sus abuelos siempre ha visto nuestros mazapanes”, admite César Río.

Por ello, también han añadido más referencias a sus

productos como las tejas o las virtas de almendras, con las que sobren estar presentes en las sobremesas durante todo el año.

Pero, además, Segura también vislumbra un nuevo público objetivo como los deportistas de prácticas de gran desgaste físico ya sean *trails*, maratones o carreras ciclistas. Los responsables de la empresa creen que el alto valor energético de la almendra y la humedad del mazapán de Soto son la ayuda perfecta para quienes practican estos deportes. Los participantes de la prueba de obstáculos Gladiator, que se celebrará en junio, en Logroño podrán comprobar sus resultados.

PRINCIPALES HITOS

1903

Bartolomé Segura funda la empresa en un obrador en Soto de Cameros.

1975

La fábrica de mazapanes Segura deja la sierra riojana y se establece en Logroño.

2022

La cuarta generación inicia una nueva etapa en una nueva nave más tecnológica en Villamediana de Iregua.