El Hombre: Manuel Velarte Castellar

'Creativo, futurista, temerario, visionario y generoso'

1958- 1959: Con 14 años en Castellar, en el llamado *''Forn de Ceba''* aprendió el oficio de hornero y de ese año datan los comienzos con horno de leña.

1968: Con 23 años industrializó la elaboración de las rosquilletas a las cuales les dio el nombre de su apellido **VELARTE**. En el horno nuevo, al cual había sido destinado por su padre.

Entre **1968** y **1970**. Promoción de las rosquilletas Velarte a través de publicidad en emisora de radio, promoción en avionetas, creación de bandas de cornetas y tambores, creación de equipos de balonmano femenino e infantil en el colegio *Sagrados Corazones…*

1970. Formación del grupo deportivo Velarte, del que fueron elegidos por el seleccionador nacional, Sr. Mendiburu, varios de sus integrandes para formar el equipo pre-olímpico nacional.

1972. Creación de una comercial para comercialización de productos típicos valencianos, especialmente dulces, bizcochos, magdalenas, etc. Introduciendo en toda España los mantecados almentrados de Titaguas.

1973. Adquisición del Horno de Peris y Valero donde se siguió desarollando la comercialización de productos.

1975-1976. Industrialización de la elaboración de mantecados-almendrados de la Serrranía del Alto Turia.

1979. (Hasta **1981**) Presidente del Centro Cultural de Castellar-Oliveral.

1980. Industrialización de las comidas al horno de la gastronomía tradicional valenciana. Creación de las comidas para llevar, especialmente arroz al horno en cazuela de barro.

1984. Se amplió el negocio con la industrialización de la elaboración de las paellas valencianas a leña.

1988. Preparación para la consecución del Record Mundial de la paella más grande. Manuel Velarte se comprometió a batir el Record.

1989. Solicitud y concesión de patentes y marcas nacionales e internacionales para productos cocinados y congelados.

1992. Manuel Velarte bate el Record Guinness de paella valenciana con 20 metros de diámetro y con asistencia de 100.000 personas.

1993. Formación de un nuevo grupo deportivo (Casa Velarte)

1994. Patente e industrialización de la elaboración de arroz al horno cocinado-congelado.

1995. Grandes exposiciones de Gastronomía Tradicional Valenciana.

1998. Surge un nuevo proyecto de elaboración y distribución de arroces precocinados totalmente terminados y mantenidos a temperatura de refrigeración por primera vez.

1999. Evento de inauguración del Circuito Ricardo Tormo de Cheste y elaboración de paellas para 20.000 personas.

2000. Elaboración y comercialización de 7 clases de arroces y fideuà refrigerados con el fin de representar dignamente la gastronomía tradicional valenciana: Paella valenciana, Arroz a la marinera, Fideuà, Arroz con verduras, Arroz al horno, arroz a banda, arroz negro, arroz con bacalao y col.

2001. A propuesta del Parque Tecnológico nombrado a optar a los PREMIOS NOVA (V edición Premios a la Empresa Valenciana), en la categoría de INNOVACIÓN, llegando a quedar finalista en dicha sección y trascendiendo en gran medida el proyecto realizado.

2002. Clavario Mayor del Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia junto con su esposa.

A los 25 años industrializó las rosquilletas, la paella gigante para conseguir el récord Guinness, las comidas preparadas... y ahora la paella refrigerada

para mejorar su calidad y su rentabilidad?

– Hay prácticas tradicionales que deben mantenerse, pero la técnica va avanzando y aspectos que no se concebían hace años ya se van viendo. Los horneros no deben quedarse estáticos. Los hornos están muy bien situados estratégicamente para dar un servicio a la barriada. Esto es lo que también han hecho, por ejemplo, los bancos o las cadenas de distribución comercial. ¿Por qué los horneros no hemos aprovechado esa situación para dar un buen servicio en lugar de quejarnos continuamente? Mantener la actividad del pan es, obviamente, necesario, pero también hay que diversificar la oferta. Hace 10 ó 15 años ya informé en una entrevista que se preveía un boom de las comidas preparadas y que sería bueno que se quedara en los hornos. Desde entonces, hemos contemplado la proliferación de casas de comidas.

Reparto de protagonismo

Manuel Velarte insistió en que los protagonistas de esta entrevista para que se conociera un poco más al Clavario Mayor deberían ser todos los clavarios. Su afán por no acaparar protagonismo se transpira en cada una de las respuestas. Quiere que cada clavario sea importante.

Manuel Velarte.– La responsabilidad que me corresponde a mí la asumo, pero es bueno que cada

Manuel Velarte.

2003. Realización de paellas para 121.000 personas en el acto reinvindicativo ‘’Agua para todos’’.

2006. Realización de 20.000 raciones de paella valenciana en Central Park (Nueva York) para el acto de inauguración de la sede en Nueva York de la Empresa Astroc.

A partir de 2006 Manuel Velarte se centró en recorrer toda la geografía española y europea con la realización de diferentes eventos de paella, paellas gigantes, arròs en fesols i naps y todo tipo de alimentos y comidas gastronómicos típicamente valencianos.

Manuel Velarte en el Parlamento Europeo

A partir del año 2009 enfermó y continuó en activo hasta que falleció en octubre de 2011.

Manuel Velarte
MARCA REGISTRADA

'Fue un gran hombre, con un gran corazón, que hizo grandes cosas'