



▲ Un joven Juan Manuel Simón sentado junto al molino.



▲ Pedro José Simón en el mismo molino de sus antepasados.

Un molino de leyenda

AURELIO MAROTO ▼

Cuando Ángel Simón Román (1847-1927) trabajaba en el molino del Blanquillo, en la vega del Azuer, difícilmente podía pensar que, siglo y medio después, su trastataranieta mantendría el negocio familiar. Una rareza que se agiganta si nos detenemos en detalles, nada ociosos, que tienen que ver con el modo de

fabricación, muy parecido al de antaño, pero con las ventajas de un mundo como el de hoy.

Veamos. El molino San José aterrizó en La Solana con la proclamación de la II República, en 1931. Ángel Simón Camacho, que había trabajado con su padre y con su hermano Juan Manuel en el Blanquillo, montó su propio molino de almortas en la calle Cárcel Vieja, trayéndose parte de la maquinaria

original. Allí permaneció hasta el año 1944, cuando se trasladó a la calle Pozo Ermita, exactamente el mismo lugar donde hoy se sigue moliendo.

Ha pasado mucho tiempo. Pedro José Simón López, que tiene 31 años, recibe a GACETA para hablarnos de lo suyo, cosa que hace con pasión. Y con orgullo, con sano orgullo. Sabe muy bien lo que es: una isla en pleno océano. Vámonos, él no, su trabajo. Desde julio de 2013 regenta el molino de almortas de su padre, y de su abuelo, y de su bisabuelo, y de su tatarabuelo, y de su trastatarabuelo... Un museo en sí mismo porque mantiene la esencia física de antiguamente, con la particularidad de que funciona como un reloj, igual que antes. Representa la sexta generación de una misma familia dedicada a producir la célebre harina de guijas, el ingrediente clave para cocinar unas auténticas gachas manchegas.

“Siempre me ha tirado el molino”

Nos atiende sentado tras la recia mesa de una oficina con sabor añejo. Un lugar perfecto para relatar la apasionante



▲ Esta máquina de cerner permanece como el primer día.