

# Pan árabe para los limeños

Wilson Mufarech, peruano de ascendencia libanesa, cuenta lo que le significa sacar adelante un negocio de panadería al estilo árabe en Lima. Padre de seis hijos, se siente orgulloso de haber podido conocer a san Josemaría.

28/10/2010

Desde los montes libaneses hasta el Perú brotó una idea: vender pan árabe en Lima. Al principio no era muy conocido y, debido a su color

blanquiñoso, la gente pensaba que era crudo; pronto se supo que su color se debía a la razón por la que hoy lo prefieren: ningún tipo de grasa en su preparación. Después de 25 años, Wilson Mufarech, Gerente General de este experimento llamado “El Cedro”, asegura que ya es consumido por un buen sector de la población limeña, pero que fue un trabajo muy arduo y largo.

Wilson confiesa que esta iniciativa fue creciendo lento, que todo empezó como un pequeño proyecto y que demoró en hacerse conocido: “al principio sólo lo conocía la gente que había vivido en el extranjero”.

Después de terminar la carrera de Administración de Empresas en la Universidad de Lima, Wilson viajó a EE.UU para hacer un Postgrado. Aquí nació la idea, después de ver dos o tres panaderías en cada ciudad:

“Pensé que podría llegar a ser consumido en el Perú al igual que en

EE.UU”. A su regreso, cuando tenía 29 años, no siguió la inclinación familiar a la rama textil y prefirió la de alimentos. No lo dudó y lo hizo.

## **Ascendencia libanesa**

Este interés se vincula con su ascendencia libanés-cristiana. Su abuelo fue el primero que llegó al Perú en busca de un mejor porvenir debido a que la situación de los 30 fue difícil para los cristianos por la Invasión Turca. “Primero radicó en Chiclayo y finalmente se quedó en Lima, luego trajo a la familia. Mi padre y mi madre se conocieron y se casaron en el Líbano, pero en Perú nacimos casi todos los hijos”.

Wilson Mufarech es peruano pero puede incluirse en la no muy grande colonia libanesa instalada en el Perú. “Acá no hay muchos libaneses, como en Brasil, México o EE.UU, Calculo que habrá unas 200 a

300 familias, concentradas en Lima y en Chiclayo”.

La república libanesa es un país del Oriente Próximo que limita al sur con Israel, al norte y al este con Siria y que al oeste, está bañado por el mar Mediterráneo. “Es una nación que fue surcada por diferentes pueblos y culturas como los persas, asirios, egipcios y romanos”. Es un país pequeñísimo conocido como el país de los Cedros.

“El Cedro es el árbol emblemático del Líbano. Cubre sus montes y su madera tiene la peculiaridad de ser muy resistente al tiempo, hay los que tienen más de quinientos años, se utilizó mucho para la construcción de los templos de los reyes, un ejemplo es el gran Templo de Salomón”. Como recuerdo a sus ancestros, Wilson llamó así a su panadería.

**El pan árabe**

El pan, al igual que el Cedro, también es característico del Líbano. “Es un pan que no tiene ningún tipo de manteca o grasa en su elaboración, por lo que lo reconocen como un producto *light*. Es un pan sin miga, grande, hueco por dentro, sin grasa, a base de harina de trigo, levadura, sal, agua y no lleva ningún insumo o ingrediente adicional”.

Con estas características la gente reconoce a un producto de “El Cedro”. Wilson afirma que su idea principal se ha desarrollado, pero que conforme ha pasado el tiempo, ha tenido que adaptar su producto a los ingredientes y gustos limeños. “Ya no hacemos el pan tan grande y en los sándwiches ya no utilizamos el carnero (sabor fuerte), sino la carne de res o de pollo”.

Wilson Mufarech asegura que la buena acogida alcanzada no sólo es por la buena calidad del producto y

su precio razonable, sino también por el trato amable a los clientes, “la mejor recompensa para mí y para mis trabajadores es cuando nos dicen: qué rico es tú pan, o las cosas que hace Cedro” (galletas, enrollados, sándwiches y otros). No se trata de un asunto meramente económico, sino de un trabajo hecho para los demás.

Gran parte del éxito se debe a su equipo de trabajadores, que llegaban con necesidades económicas, escasa formación y problemas particulares, que reciben y aprenden a dar un trato respetuoso, “hay quienes son muy sacrificados, que vienen desde muy lejos. A todos, no sólo se les retribuye económicamente, sino que también tienen la oportunidad de recibir cursos donde expertos les imparten conocimientos óptimos para su trabajo”.

“Hoy vendemos el pan árabe y sus variedades como el pan blanco, con ajonjolí, sin ajonjolí y el integral, además los sándwiches, enrollados, tortas y empanadas. También hay una gama de galletas: de germen de trigo, de yogurt, de avena, de soya, de quinua, de maca. Los distribuimos principalmente en grifos, gimnasios, bodegas, minimarkets y supermercados como Wong, Plaza Veá, Vivanda y Metro”.

## **Contacto con el Opus Dei**

“Tuve contacto con la Obra a los 15 años. Un amigo me invitó a charlas a las que empecé a asistir y después de un año, fui miembro supernumerario del Opus Dei. Desde entonces, aprendí a santificar el trabajo ordinario. Hoy sé que no necesito ser monje o Buda para llegar a la perfección, sino que con un trabajo simple y honesto, que haga

bien y que ofrezca a Dios, puedo lograrlo”.

“Conocí a san Josemaría en Roma en 1972, en una reunión de estudiantes universitarios. Desde el primero momento, tuve la impresión de estar frente a un santo. Era una persona que irradiaba mucha paz, serenidad, seguridad en sus respuestas, un gran cariño y deseo de estar con gente joven. Se le veía muy a gusto con nosotros”.

“He tenido la oportunidad de colaborar con los que han empezado la Obra en el Líbano enviando cosas, como objetos de culto y cuadros de retratos de santos y vírgenes, que allá son difíciles de conseguir. La labor recién está empezando y requiere esfuerzo, ya que de los tres millones de habitantes que hay, un poco menos de la mitad son cristianos y el resto son musulmanes; es un país muy diverso étnica y

religiosamente, hay 16 grupos religiosos reconocidos por el estado”.

## **Su familia**

Wilson Mufarech junto con su esposa han intentado dar la mejor educación cristiana a sus seis hijos, “pensamos que lo importante es que reciban valores y buen ejemplo, que sepan que los padres siempre están dispuestos a reconocer sus errores, a pedir perdón y a recomenzar”. La buena voluntad y el buen ánimo son puntos claves en su vida, además cree que “en una relación de esposos, lo importante es que la ilusión, el cariño y el amor de los primeros años no se pierda y que se acreciente con pequeños detalles”. Wilson ha volcado esa experiencia en actividades de orientación familiar para muchas familias.

El ánimo, el buen gusto por lo que hace, y también la formación espiritual que recibe, le facilitan a

Wilson sobrenaturalizar todo lo que hace, profesional y personalmente. Según él, es indispensable que cada quien se dedique a lo que le gusta, más que hacer lo que le represente dinero, “cuando uno hace lo que le gusta, siempre está satisfecho”. Esto, él lo sabe muy bien.

---

pdf | Documento generado automáticamente desde <https://opusdei.org/es-pe/article/pan-arabe-para-los-limenos/> (06/04/2026)