



▶ 30 Abril, 2015

Pan para todos los gustos

Cada vez más se busca un buen pan, bien sea en la panaderías tradicionales o en las que, mirando la tradición, ofrecen conceptos novedosos. Fermentos y procesos lentos son la clave de su renacimiento



MIGUEL LLANO

✉ yantar@elcomercio.es

La historia del pan es la de la humanidad. Cada cultura lo ha elaborado de distintas maneras, utilizando los cereales que le son propios (maíz en América, trigo en Europa y algunas zonas de África y arroz en Asia) y adaptándose a las características propias de cada uno de ellos (miga, tortas...). Es, además, un alimento místico, venerado por las distintas religiones. Aún hoy en día es parte indisoluble de la cultura de cada zona, de su acervo gastronómico y, más allá aún, es parte del ajetreteado día a día de cada cual.

Los cuales y los tales, todos en Asturias, han vivido una historia del pan que es la de la industrialización de la agroalimentación y la llegada de los nuevos modelos de consumo. Desde los molinos que se esconden entre la maleza en los ríos, hasta pan de chocolate y pasas (o similar) que seguramente se pueda encontrar en muchos establecimientos, han pasado muchos años y los ejemplos de ese tiempo, son muchos. Lo sabe bien Manuel Méndez, de Pan de Ibias, que heredó la tradición de su familia, que tenía, en el occidental concejo de Ibias, molinos para el maíz y el trigo. Después panadería y, más adelante, venta de pan en Gijón, panificadora en Gijón y, ahora, unos 60 empleados y ocho despachos de pan en la ciudad. «Desde entonces hasta ahora, nosotros no hemos cambiado mucho en lo básico, que es la calidad del producto. Lógicamente hay que ir adaptándose a los tiempos en cuanto a otros productos que ofrece, la imagen de las tiendas...», desvela el propietario de Pan de Ibias, frente al último despacho de pan que han abierto, en la esquina que forman las calles Pa-



Susana Cordero, en el mostrador de una de las tiendas de Panrís. :: DANIEL MORA

chín de Melás y la avenida de Galicia.

Su historia con Gijón, data del año 1985, hace ya tres décadas, cuando Ibias se quedó pequeño. Unos años antes, un poco más al norte, a Horacio García también su panadería, Pan de Taramundi, se le quedó pequeña. «Llegué de Cuba en los 70 y adquirimos la panadería más pequeña de España. Se hacían veinte panes al día. Yo no sabía hacer pan, pero la panadería venía con panadero y yo me dediqué a la venta. Com-

pré toda la literatura que había sobre pan y aprendí yo también. Me di cuenta de que en Oviedo había un gran mercado y que se apreciaba y se vendía el pan gallego así que decidimos vender pan de Taramundi».

Con las diferencias lógicas, ambos comenzaron vendiendo su pan bajo un mismo argumento, de una forma similar: «Pan hecho en horno de leña, un pan de calidad. Panes de trigo y de mezcla de trigo y de centeno». Pan de Taramundi, con

20 empleados, no tiene tiendas propias en la capital, si en su Taramundi originario. Ambos son historia viva de un producto, el pan, que está evolucionando en su consumo. «An-

Las nuevas panaderías de todo el mundo ofrecen panes «simples y bellos»

Susana Cordero
Representante de Panrís

«¿Por qué no va a poder comprarse un pan de calidad en los barrios? El pan es para todo el mundo»

«Hacemos pan de maíz que se muele en Pravia... El 80% de nuestros productos se hacen aquí»

tes se compraban panes de cuatro kilos, duraban varios días. Después, con los supermercados, la gente empezó a comprar el pan caliente, podían llevarlo para comer y luego para cenar», explica la representante de Panrís, Susana Cordero.

Panrís es una novedad, una franquicia gijonesa, que compite con otras como Panaría, Granier o Le Pain Quotidien, que cada vez más se ven por las calles de las ciudades asturianas. En Gijón, desde noviembre de 2014, ya se han abierto cinco. Pronto abrirán en Oviedo y Avilés, pero la lista de personas que se han interesado ya en esta franquicia supera los 200. En 2015 quieren que haya 10, principalmente en Asturias, pero las ciudades candidatas tienen nombres como Orense, Huelva, Las Palmas, Sevilla, París... Incluso, confiesan, ya han les han ofrecido comprarles la franquicia, así, entera.

¿Qué está pasando en el pan? «Se están recuperando los sabores de la panadería tradicional, sobre todo con la aplicación de procesos de fabricación más largos y la aplicación de masa madre», explica el gerente de 26º Grados, Javier García. A día de hoy en Oviedo hay dos 26º, un modelo de panadería y restaurante-cafetería, que se coló en la capital hace 3 años. «26 grados hace referencia a la temperatura óptima de fermentación del pan» y la fermentación, sus tiempos, son clave fun-



▶ 30 Abril, 2015



Manuel Méndez sostiene una hogaza en su panadería de la avenida de Galicia en Gijón. :: PURIFICACIÓN CITOULA

Manuel Méndez
Gerente de Pan de Ibias
«En todos estos años no hemos cambiado en lo básico, que es la calidad del producto»

«Lo que importa no es el precio al que compras la harina sino que ésta sea buena»

ciudades, ¿por qué no va a poder tener un pan de calidad el barrio? Es pan, no es caro», explica Cordero, de Panrís, cuyos proveedores son al 80% asturianos. «Hacemos pan de maíz que se muele en Pravia. Hay panes de Villaviciosa, LLanes... Tenemos pan ecológico con el sello del COPAE...» El pan que más venden, «el pan de pueblo, vale 70 céntimos. Tenemos panes desde 39 céntimos hasta 4,5 euros», explican y, claro, en ese abanico, más o menos común en las nuevas tendencias, «cabe todo el mundo. Desde el que le cuesta, hasta el que busca un pan de la máxima calidad».

«Al final lo que importa es que el pan sea bueno, no mirar el precio de la harina sino que sea buena. Usar masa madre y dejar tiempo para que fermente», cuentan desde Pan de Ibias. «No hay otro secreto que hacer un buen pan», explican en Taramundi. «Con olor, sabor, textura...» «Y para todo el mundo».

damental de las nuevas tendencias de fabricación.

Hace ya unos cuantos años este modelo, 26º grados o Panrís, ambos triunfando, comenzó a verse en las grandes ciudades del mundo. El lema de alguna de las que hoy son internacionales «un pan simple y bello».

Y la belleza, que es tendencia irrenunciable en lo gastronómico, se plasma en las nuevas apuestas y también en las empresas tradicionales que se renuevan. ¿Pero qué está ocurriendo con el pan? ¿Por qué triunfan estos nuevos conceptos de panadería? «Cada vez más la gente valora los aromas, las texturas y la calidad del producto, pero también el cliente busca el placer y la satisfacción a la hora de consumir pan», cuenta Javier García. El horno de piedra, el horno de leña, los prefermentos (masa madre) y los tiempos son claves en esta creciente panificación de la sociedad.

¿Y por qué vemos crecer todo esto tan rápido? «Nosotros no buscamos tener el pan sólo en el centro de las



Horacio García, en el negocio que fundó. :: SUSANA SAN MARTÍN

Horacio García
Fundador de Pan de Taramundi

«Hace casi 40 años llegamos al centro de Asturias con un pan tradicional y de calidad»

«Al final no hay otro secreto que hacer un buen pan»

Javier García
Gerente de 26º
«Los nuevos modelos de panadería recuperan los sabores de la panadería tradicional»

«Se valoran los aromas, las texturas y la calidad pero también el placer a la hora de consumirlo»



La moderna panadería 26º de la calle Rosal, en Oviedo. :: ÁLEX PIÑA