

La base es la harina de castaña, exenta de gluten

Se presenta un elaborado para hacer pan en casa, apto para celíacos

En el marco de la “Fira de la Castanya” de Viladrau, población barcelonesa caracterizada por un entorno natural privilegiado en el que los árboles y en especial los castaños son abundantes y centenarios, ha tenido lugar la presentación de un producto innovador mediante el cual cualquier persona puede elaborar pan en casa, en un periodo de tiempo muy corto y de consumo apto incluso para celíacos: la base, el uso de harina de castaña junto a una fórmula de ingredientes equilibrada desarrollada por el departamento de I+D del Taller Gastronómico del Pan, BonBlat de Manlleu.



El pan es un alimento básico y sano hecho a base de harina de cereales, agua y sal. El cereal más utilizado para su elaboración es la harina de trigo, que en su semilla contiene gluten, la proteína responsable de la elasticidad y la esponjosidad del pan. Al-



gunas personas tienen alergia al gluten -un porcentaje elevado de autistas, por ejemplo-; pero hay un segmento importante que le padece intolerancia y por ello no puede comer pan: el 1% de la población española es celíaca pero hasta un 6% sufren sensibilidad al gluten. En el mercado hay distintos productos semejantes al pan, pero ni lo son, ni el grado de satisfacción organoléptica que ofrecen suele ser óptimo, en comparación.

Tras una alianza entre BonBlat y el “Centre de Recuperació de la Castanya” de Viladrau, entidad nacida con el objetivo de recuperar los castaños protegidos y

ofrecer un producto arraigado en la zona desde hace siglos, se estudió la manera como hacer lo más parecido al pan -por sabor y textura- usando la harina de la castaña. En lugar de elaborar un pan concreto y comercializarlo, BonBlat dio un paso más y realizó un preparado de muy fácil uso doméstico, requiriendo sólo la acción de amasar (9 minutos con un robot de cocina), dejar reposar y seguidamente hornear. Sin gluten, las masas no podrían estirarse o ser trabajadas con las infinitas posibilidades que le son atribuidas, por lo que el preparado ya compensa esta carencia.

Según Francesc Altarriba, propietario de BonBlat: *“Aceptamos colaborar con el Centre de Recuperació de la Castanya por el reto que suponía desarrollar un preparado de estas características, que a la vez no excluía a nadie de gozar del pan... ni de poder realizarlo en casa, un acto social que permite unir distintas generaciones ante los fogones”*.

Mostrado en primicia en Viladrau, este preparado empezará a comercializarse muy pronto; se presentará en cómodas bolsas y de cada unidad saldrán dos panes de aproximadamente 500 gramos.

Para más información:

BonBlat, Taller Gastronómico del Pan

Tel 93 850 70 69. www.francescaltarriba.com