



Restaurante Joan Gatell. Cambrils. Tarragona.

jo y señala que es más frío y seco que el de cebada, aunque más astringente que aquel o que el de escanda. Por su parte, el dietista Arnaldo de Vilanova, en su *Regimen Sanitatis*, apunta que para que un pan aporte beneficios óptimos debe: "Ser bien cocido, no salado, ni con mucha harina; y porque no cause constipación, que tenga la sexta o séptima parte de salvado, procurando que cuando se coma no sea caliente ni duro". Insiste además en la oportunidad de panificar el trigo: "El trigo sin más cocido se debe comer pocas veces, por cuanto acrecienta las lombrices y engendra opilaciones, y dispone para criarse piedras en los riñones y vejiga".

ALTA COCINA DE HAMBRE Y PAN DURO

Persistente escasez de recursos manducarios, hambre tantas veces, pan duro en el papel protagonista, aceite, ajos, cebollas, hierbas aromáticas y especias muy de cuando en cuando han venido conformando en España, desde el tiempo de los romanos, un extenso recetario del que da cuenta el libro *Pan viejo, cocina de sabios*, de Blanca Villamarín, quien nos dice: "El recetario del pan viejo es inabarcable. Si tomamos como ejemplo a una de las más populares sopas de pan, la

sopa de ajo (que ocupa un lugar privilegiado en el recetario), veremos que se extiende por toda nuestra geografía con infinitas variaciones locales".

Pero más allá de las sopas de ajo, con pan duro se pueden hacer platos tan gustosos, memorables y representativos de todas y cada una de las cocinas regionales como la sopa zamorana, el *aigo bouldido* gallego, la catalana sopa de *ceba amb farigola i ou*, las cachorreras de Churriana, la *zurrurutuna* guipuzcoana, un sinfín de gazpachos, gazpachuelos, galianos, porras y salmorejos, el *pa amb tomaquet*, las sopas secas mallorquinas, el oliagua, las gaditanas sopa de gato y caldillo de perro, migas de tantas maneras como casi pueblos pespuntean el mapa hispano, dulces torrijas, picatostes, suflés y flanes.

DEL NUEVO OFICIO DE PANNIER

Lo que el sumiller o sommelier es al vino y el barista al café, es ahora el pannier al pan. El primer pannier del mundo se llama Francesc Altarriba,

economista, panadero y vecino de Manlleu, Barcelona, quien desde 1998 dirige un taller de panificación que actualmente cuenta con medio millar de referencias de pan.

Francesc considera que hoy por hoy el pan es el alimento más desprestigiado socialmente y tal cosa le indigna y encocora hasta tal punto que ha decidido dar forma, contenido y método a un nuevo oficio, el de pannier, cuya misión consiste en dar valor al producto a través de la estética. Desarrolla su idea en estos términos: "¿Por qué el mismo pan para todos los miembros de la mesa? ¿Para el que ha pedido ensalada y el que ha preferido un chuletón? Si no tomo café, no lo pago, ¿por qué el pan sí? Y si lo pago, ¿por qué no exijo que lo hagan al momento, como el café? Se puede hacer".

El que fuera designado como panadero en el banquete de boda de los príncipes de Asturias, considera que es ilógico y absurdo que nadie se ocupe del pan a partir del instante en que éste sale del horno, donde ha sido cuidado con esmerado mimo, y para terminar con tan tremendo dislate está el pannier, oficio al que habría que deseárselo larga vida, porque al pan, pan y al vino, vino. ■



Panadería Artepan. Vitoria.