

Presentación pionera en la “Fira de la Castanya” de Viladrau • 27-10-12

Elaborar pan de castaña en casa, con Thermomix

La harina de castaña no contiene gluten por lo que todas las personas celíacas (el 1% de la población española) o sensibles a esta proteína (el 6%) pueden tomarlo



La “Fira de la Castanya de Viladrau” es una feria con tradición que reúne a miles de personas que buscan en una población repleta de castaños centenarios productos relacionados con este fruto del otoño tan consumido en estas fechas. En este marco ha tenido lugar una presentación singular: un elaborado para hacer pan en casa con una Thermomix sin más cuidado que el de echar agua y esperar 9 minutos para que esté amasado y a punto para reposar y hornear. El taller Gastronómico del Pan Bonblat, con Francesc Altarriba al frente, ha impulsado este evento con el soporte de la entidad “La Castanya de Viladrau” que ha sido seguido por un animado público. Este es el resumen:



1. Preparando la presentación en la ‘Plaça de l’Esglesia’; la lluvia amenazaba



2. Todo a punto: click al open de la Thermomix y, por delante, 9 minutos para la preparación de la masa



3.El responsable de la entidad “La Castanya de Viladrau” presenta la innovación: el público verá como puede hacer pan de castaña en casa



4.Como por arte de magia y sin temer la lluvia la gente empieza a llegar de todas partes y llena la plaza para escuchar y ver la demostración



5.A todos les interesa las explicaciones de Francesc, que viene acompañado por el líder de su equipo de I+D, Jordi



6.El público se muestra expectante e interrumpe las explicaciones para hacer preguntas



7.Jordi explica que durante los 9 minutos uno sólo se tiene que preocupar de echar poco a poco agua, porque este tipo de harina así lo requiere



8.Los congregados escuchan y esperan pacientes el paso del tiempo... quieren ver si realmente todo es tan fácil como les cuentan



9.Y llega el momento: Jordi saca la masa y la muestra al público, indicando que, de hornearse, quedaría como la muestra ya cocida.



10.La envuelve en un trapo y la enseña a todos. Ha pasado un espacio de tiempo realmente breve y el público ya ve el resultado



11.Para que nadie se quede sin saber que sabor tiene el innovador Pan de Castaña, Francesc rebanda el que ya llevaba elaborado



12.Y haciendo labores de pannier lo corta y lo ofrece al auditorio.Todos se van encantados y se acercan para pedir para cuando la comercialización del preparado

