

## de pan



GEMMA MARTÍ

# La multiplicación de los panes

**E**l pan es un producto que está presente en todas las mesas, en casi todas las culturas, pero cuando la sociedad quiere etiquetar de 'gourmet' un sector, lo hace, y aparecen variedades, sabores, texturas, colores, formas. "Pero la base siempre es la misma: agua, harina, sal y paciencia", explica Francesc Altarriba, consultor y director del taller gastronómico del pan, BonBlat.

Actualmente en el mercado encontramos todo tipo de panes y se aprovecha cualquier motivo para elaborar una nueva variedad desde el típico pan de Sant Jordi a panes con frutos secos, chocolate, vino, florales o sin gluten, entre otros. "Lo importante es que el pan nunca deje de ser pan, o sea, que todo lo que le añadimos no impida apreciar que estamos comiendo pan y no otro alimento", añade Altarriba. De la misma opinión es el presidente del Gremi de Flequeiros de Barcelona, Xavier Vilamala: "Desde hace unos años desde el Gremi estamos impulsando un cambio en el sector y apostamos por los productos de calidad, artesanales, con fermentaciones más largas y controladas, elaborados a diario por profesionales y artesanos que conocen el oficio". Para Vilamala es importante ampliar la oferta, poder ofrecer una mayor variedad de productos, y más y mejores servicios.

## CONSUMIDOR DIVIDIDO

El maestro panadero Xavier Barriga, el alma de las panaderías Turris, considera que en estos momentos el consumidor está dividido: "Una parte valora el pan con sabor, de calidad, las variedades existentes, y el servicio y la informa-

A diario aparecen nuevas variedades, sabores, colores, texturas, formas... pero la base de un buen pan siempre es la misma: agua, harina, sal y paciencia



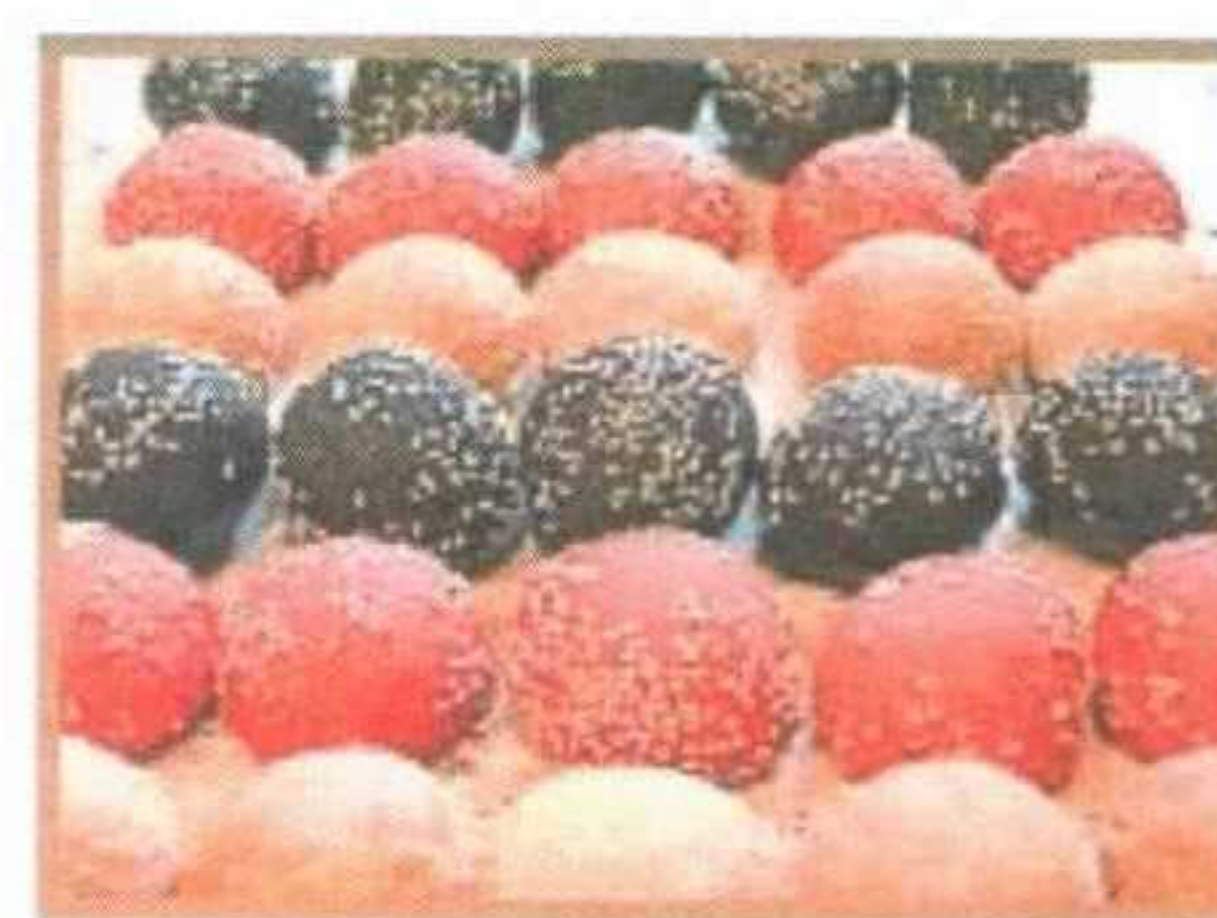
LOS PANADEROS RECUPERAN EL PAN CON SABOR A PAN Y AMPLIAN LAS VARIETADES. IMÁGENES DE BONBLAT

ción que ofrecemos en las panaderías, mientras que la otra se muestra indiferente y no aprecia el producto en sí". Para los consumidores que sí es importante degustar un buen pan, Barriga elabora un producto sano, con una masa madre natural y fermentaciones largas, y con un gran número de variedades. "Considero que no debemos vender humo ni engañar al cliente", remarca.

## COMO EL DE ANTES

Para Emili Feliu, de la panadería Sant Josep, fundada por su abuela en 1913 y situada en la calle Roger de Llúria de Barcelona, "el consumidor cada día es más exigente y busca un pan de calidad, como el de antes, elaborado con harinas certificadas y con procesos naturales".

Del mismo parecer es Anna Boix, tercera generación al frente de Forn Boix, en Ciutat Vella, una saga de panaderos iniciada en 1920, quien también considera que "debemos adaptarnos a las demandas de los clientes, y ahora nos piden pan de cultivo ecológico, o la barra rústica de fermentación larga que es ideal para preparar un buen pan con tomate". Boix añade que "también debemos innovar a diario, ya que la clientela cada vez es más gourmet y busca un pan que combine con cada plato".

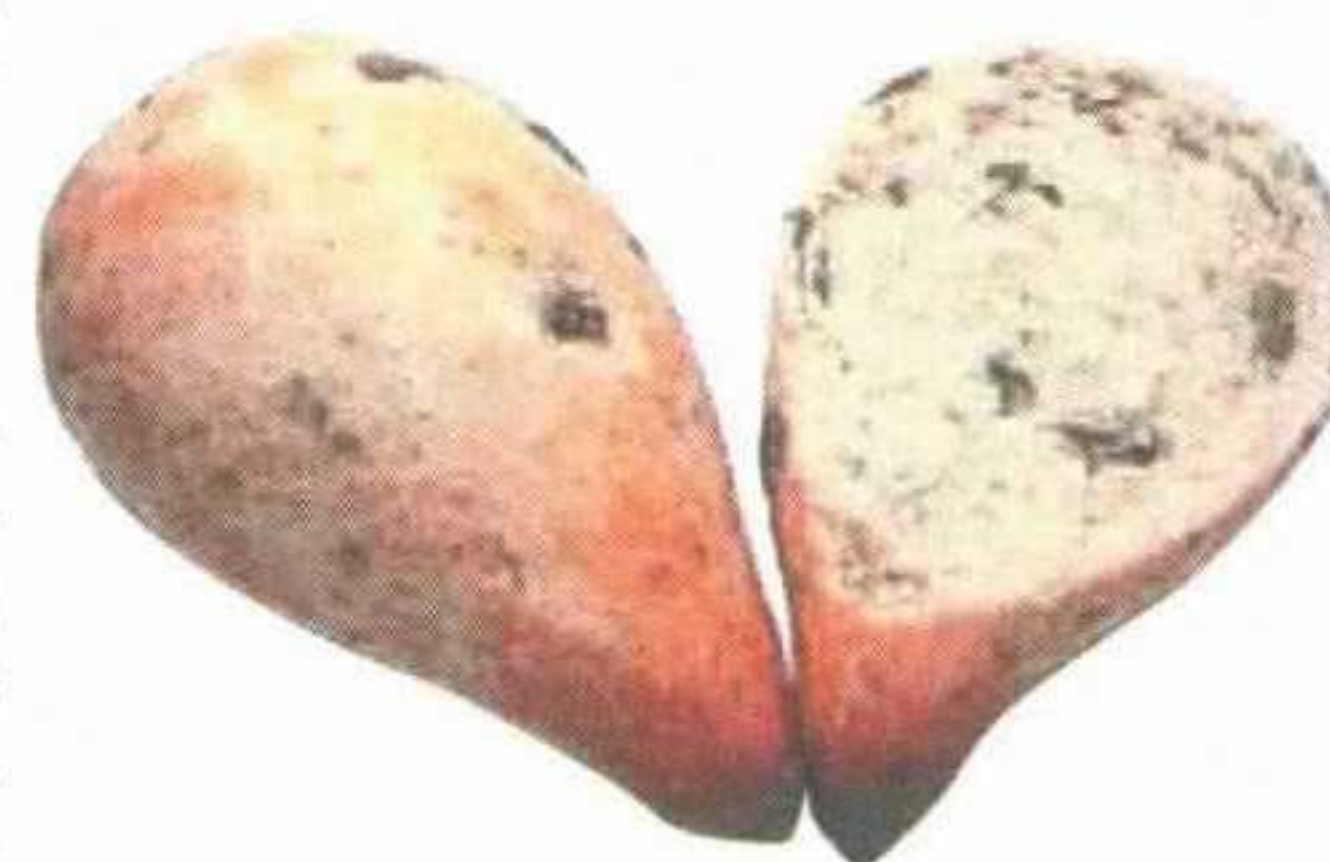


## Hamburguesas de colores

Para las negras se utiliza tinta de calamar, de sabor neutro

## FLORALES

Francesc Altarriba ha elaborado una colección de panes florales, entre la que destaca el Pan de Pétalos de Rosa de Alejandria, ganador en 2007 de los premios Innofórum que impulsan la innovación gastronómica. Se trata de un pan elaborado con pétalos de rosa roja de Alejandria —como su nombre indica— y aceites esenciales. Es muy atrevido, aromático e ideal para tomar con ensaladas y aperitivos. Su forma es semiovalada, imitando la forma del pétalo



## Mediterráneos

Varietades que utilizan frutos secos, verduras, hierbas aromáticas, etc. propios de los pueblos mediterráneos, como el romero, las nueces o las aceitunas verdes

**LOS MAESTROS PANADEROS FACILITAN EL PODER HACER PAN EN CASA Y APUESTAN POR LOS PRODUCTOS 100% NATURALES**



## Castaña

Pan sin gluten —apto para celíacos— elaborado con harina de castañas autóctonas de la zona de Viladrau y el Montseny. Su sabor y textura son muy similares a las del pan convencional, elaborado con harina de trigo



## Cuadrado

Panecillo individual de 30 gramos en forma de mini molde cuadrado elaborado con harina integral de trigo molturada a la piedra con cereales y miga oscura. Forma parte de una colección de panes creados a petición de diferentes cocineros



## Creak

Un nuevo concepto de pan, de reciente creación, y siempre crujiente. Se rellena, se dobla y ya tenemos el bocadillo

## Dalí

En honor al pintor ampurdanés, y recuerda los que decoran la fachada de su famoso museo. Es un pan con cuerpo, sabroso y crujiente, ideado con motivo de la celebración del Año Dalí



## Vuat de Osona

Pan vanguardista de tres fermentaciones, creado al estilo más artesano y autóctono de la comarca de Osona. Debido a la forma que adopta, tiene la particularidad que cuando se rompe para abrirlo nunca se desmigaja

