

En el 'Día Mundial del Pan'...hablemos del buen pan

Los egipcios crearon la buena costumbre de poner un trozo de pan en el puesto de cada comensal

Hablar del pan es hablar de la historia del hombre, de la alimentación. Se supone que el primer pan apareció por el descuido de algunos granos amasados y dejados cerca de un fuego, calor que provocó la aparición de la primera torta de pan ¿es posible? Es bastante factible que, por un descuido el pan haya hecho su entrada en la historia de la gastronomía, ya que según estudios, el ser humano cocinó primero los cereales, antes de hacer pan con ellos.



Las condiciones que les brindaba el Río Nilo, con sus constantes crecidas, eran ideales para el cultivo de cereales, esto y la creación del horno, facilitó la aparición de las primeras panaderías, es tanto así que, según historiadores, fueron los egipcios quienes crearon la buena costumbre de

poner un trozo de pan en el puesto de cada comensal.

Ahora para darnos una idea del tiempo, estamos hablando de vestigios de la fabricación del pan con más de 4.000 años A.C, el pan es uno de los primeros productos procesados, al igual que el aceite y el vino.

Día Mundial del Pan

Hoy se celebra el Día Mundial del Pan, este especial día ha sido creado por la **Federación Internacional de Panaderos**, con la clara intención de promover, incentivar y claro está, buscando el aumento del consumo de pan en el mundo. Otra de las motivaciones es que se busque la excelencia en la producción de pan, ya que todavía existe la producción de panes de baja calidad en el mercado, dejando mucho que desear. En muchos establecimientos se pueden encontrar panes congelados y de dudosa calidad, lo mismo ocurre en cadenas de panadería industriales, gasolineras y hasta en grandes superficies.

Actualmente hay una nueva ley del pan que, intentará poner los puntos sobre las 'íes' en el sector, aunque ya existen opiniones por parte de los panaderos artesanos de que no es lo suficientemente estricta para poner freno a la fabricación de pan de mala calidad. **Indicaciones Geográficas Protegidas** (IGP) son indicativos de calidad, pero son solo 4 los panes españoles que la ostentan.



PA DE PAGÈS CATALÀ

PA DE PAGÈS CATALÀ

Pa de Pagès Català, de fermentación lenta, usa masa madre y se cuece con horno de solera (con superficie de piedra) con una característica muy especial, no se le hacen los cortes que, a la final permiten que el gas de la fermentación salga, lo que hace que su crecimiento sea de forma irregular, esto es porque ese gas no puede salir, lo que hace que su forma sea abombada.



PAN DE CEA

PAN DE CEA

Galicia es otra región que cuenta con un pan con IGP y es el de la localidad de Cea la le da nombre a este pan con una dilatada historia, la cual se remonta la al siglo XIII, además este pan también cuenta con su propia fiesta la que se celebra el primer domingo de julio y, esto viene sucediendo desde 1991. De todas Cea es la más estricta y por ende la que ofrece una mayor garantía a la hora de hablar de calidad.

En esta región se limita, más que en las otras tres, el uso de la levadura, la fermentación lleva más tiempo y es la única que determina el origen de la harina que se debe usar para su elaboración.



PAN DE ALFACAR

PAN DE ALFACAR

Este pan se reconoce en la historia desde el siglo XVI en Granada, Alfacar y se define como el “pan elaborado manualmente en al menos una de las etapas del proceso de panificación y se presenta en los siguientes formatos: bollo, rosco, rosca y hogaza, obtenidos a partir de una misma masa de origen”.

El agua es aquí uno de los puntos importantes ya que, la IGP le da mucha relevancia al agua utilizada, lo que hace que para ser clasificado como pan de Alfacar, el agua debe provenir de la región. Pero aquí nos encontramos con un detalle que nos da la impresión de no cuidar mucho la normativa de la levadura, ya que, este pan se elabora hasta con un 3% de levadura, lo que resulta muy desconcertante si se quiere lograr un pan de calidad.



PAN DE CRUZ

PAN DE CRUZ

Ahora nos vamos a la comarca de Calatrava, en Ciudad Real, este pan se define por una masa con la marca de una cruz antes de llevar al horno, la que representa la Cruz de Calatrava. Al igual que los otros panes de los que hemos hablado, este también cuenta con una historia que date del siglo XIII, Don Miguel de Cervantes lo nombra en su obra El Quijote.

Está muy arraigado a la gastronomía tradicional de la comarca, en platos como las migas, son las pellas para guisos.

Entre sus peculiaridades está, que durante su fermentación se espera que la masa produzca una costra, detalle que en la mayoría se evita y por último los cortes se le hace por la parte trasera.

En la descripción de la normativa de la IGP explica: un “pan

formado por una pieza compacta y densa, de trigo candeal, bregado de miga consistente y blanca, en forma de hogaza abombada, con corteza lisa, en cuya cara anterior lleva dos profundos cortes perpendiculares en forma de cruz”.

EN PROCESO DE IGP

Encontramos el pan gallego, en general con una descripción en el pliego de condiciones de “pan de corteza crujiente y de dureza variable en función del formato, miga esponjosa y alveolado abundante e irregular, que se elabora de forma artesanal con harina de trigo blando (*Triticum aestivum*, L.), de la cual una parte procede de trigos cultivados en la comunidad autónoma de Galicia pertenecientes a variedades y ecotipos autóctonos gallegos (los comúnmente denominados “Trigo país” o “Trigo gallego”).”