

El maestro Florindo Fierro en Mario Bake's, Tenerife

Hemos tenido el gusto de conversar con un titán de la panadería que han dejado una marca indeleble en la escena gastronómica de España y Tenerife. Con nosotros hoy, tenemos a Florindo Fierro, un respetado maestro panadero con una trayectoria que abarca España, Suiza e Italia.

Florindo Fierro, su experiencia multicultural ha moldeado su enfoque para crear panes de calidad, y hoy compartirá con nosotros sus reflexiones sobre cómo las distintas tradiciones panaderas han influido en su obra.

Canariasmagazine! – Como un reconocido maestro panadero con experiencia en España, Suiza e Italia, ¿cómo ha influido esa diversidad de culturas en su enfoque para crear panes de calidad y cuáles considera que son las características distintivas de cada tradición panadera?

Florindo Fierro. – Bueno, es importante conocer las diferentes culturas del consumo de panes a nivel europeo, y aplicar procesos de estas culturas a nuestros panes, con la intención de mejorar.

El pan es un producto muy cultural, como casi todo, y muy diverso, incluso dentro de nuestro país. A los Países del norte de Europa, las características de los panes de estos países son: panes con sabores y aromas más intensos, ácidos, más compactos, colores más oscuros, donde predominan más los cereales como el centeno, etc. Los países mediterráneos (España, Italia, etc.) las características de estos panes son:

sabores más Lácticos, migas más blancas, panes más esponjosos, y crujientes.



El maestro Florindo Fierro y Mario Torres de Mario Bake's

Canariasmagourmet! – El sector de la panadería en España ha experimentado una transformación significativa en los últimos años, con una mayor tendencia hacia la elaboración artesanal y el uso de ingredientes más saludables. ¿Cuál cree que ha sido el principal motor de este cambio y cómo ha influido en su propio enfoque como panadero?

Florindo Fierro. – En España tenemos uno de los consumos de pan más bajo de Europa, desde mi opinión esto se debe a que después de la guerra civil, se pasó mucha hambre, de tal forma

que la panadería se industrializo exageradamente, lo más importante era hacer la mayor cantidad de pan posible, al menor precio.

En la última década, está surgiendo una panadería muy purista auténtica, donde lo que prima, es elaborar panes sin aditivos, con masas madres o pre fermentos, fermentaciones y maduraciones de las masas adecuadas, panes de diferentes cereales, harinas molidas a la piedra, granos completos, obradores vistos, donde se pueda comprobar por el consumidor como se elabora el pan.

En definitiva, que el pan se ha dividido en dos caminos, por una parte, un pan industrializado, para ese tipo de consumidor que no le importe consumir lo que sea.

Por otra parte, un pan destinado este tipo de cliente que le gusta disfrutar de un buen pan, igual que el que disfruta de un buen vino, y al mismo tiempo le gusta cuidarse, comer sano.

Canariasgourmet! – Ha trabajado con reconocidos restaurantes, proporcionando panes de primera calidad para complementar su oferta gastronómica. ¿Cómo logra equilibrar la creatividad y la innovación en la elaboración de pan con las necesidades específicas de cada restaurante?

Florindo Fierro. – Todos en ocasiones, incluso más de las deseadas, comiendo en restaurantes, menús, banquetes, etc., hemos comprobado, que el pan que acompaña la mesa, es de muy

mala calidad, que casi nadie lo prueba.

Por otro lado, una parte de la restauración se ha dado cuenta, que un pan de calidad, añade un valor muy importante a la mesa, y que incluso muchos clientes, es una de las cosas que más valoran y resaltaban del menú.



Las asociaciones de panaderos, siempre han cumplido un papel muy importante para el panadero. Florindo Fierro

Cuando me encargaron diseñar los panes para el grupo Paraguas de Madrid, (Amazónico, Ten con Ten, Quintín, , etc.), pudimos comprobar que elaborar panes de calidad, y ofrecer variedad a elegir al cliente, era más valorado en ocasiones, que platos famosos de dichos restaurantes.

Canariasgourmet! – La Asociación de Panaderos de Soria ha estado trabajando para fortalecer el contacto entre los profesionales

del sector y promover el reconocimiento del pan de la provincia. ¿Qué papel cree usted que juegan las asociaciones en el fomento de la colaboración y el crecimiento del gremio panadero a nivel local y nacional?

Florindo Fierro. – Las asociaciones de panaderos, siempre han cumplido un papel muy importante para el panadero, para orientación al panadero, formación, resolución de problemas, y en el caso de la panadería rural, intentar que haya relevo generacional, porque están desapareciendo muchas panaderías de las zonas rurales. Cuando en un pueblo se cierra la panadería, y el bar, la escuela, empieza el pueblo a desaparecer.



Canariasgourmet! – ¿Cómo ve la importancia de la diversidad de panes en la oferta gastronómica de un lugar? ¿Qué beneficios puede aportar al público contar con una amplia gama de opciones de pan y cómo ha visto evolucionar las preferencias del consumidor en este sentido a lo largo de su carrera?

Florindo Fierro. – Bueno, la harina de trigo, se puede mezclar con casi todo tipo de productos: pasas y nueces, chía, chocolate, cerveza, vino, tomate, cúrcuma, semillas, etc.

Creo que el panadero, debe de aprovechar todos los productos, para hacer panes más funcionales (sanos), atractivos, mejores aromas y sabores, etc.

Canariasgourmet! – Con la creciente preocupación por la sostenibilidad y el impacto ambiental de la industria alimentaria, ¿cómo aborda usted la cuestión de la responsabilidad medioambiental en su panadería y cuáles son algunas prácticas sostenibles que ha implementado?

Florindo Fierro. – Lo más importante para la elaboración del pan es la energía, se utiliza en el amasado en la fermentación, aplicación de técnicas de frio, y en el horneado.

En los últimos tiempos es lo que más ha encarecido el precio del pan es la energía. He podido comprobar que en estos dos últimos años el panadero, está instalando placas solares en sus instalaciones, recurriendo a hornos de leña o peles, con el fin de abaratar costes.



Más importante que la variedad de panes, es que los que se están elaborando, sean de la mayor calidad posible, que el panadero sea honesto, utilizando harinas limpias sin aditivo.

Canariasgourmet! – ¿Cómo ve la importancia de la diversidad de panes en la oferta gastronómica de un lugar? ¿Qué beneficios puede aportar al público contar con una amplia gama de opciones de pan y cómo ha visto evolucionar las preferencias del consumidor en este sentido a lo largo de su carrera?

Florindo Fierro. – Hay que tener en cuenta que el pan es muy cultural, de forma que, en cada región de España, se consumen diferentes [variedades de panes](#), ejemplo en Andalucía y el centro de España, diferentes variedades de panes candeales, en Galicia panes de alta hidratación, etc.

En mi opinión, más importante que la [variedad de panes](#), es que los que se están elaborando, sean de la mayor calidad posible, que el panadero sea honesto, utilizando harinas limpias sin aditivo, que sea un pan con carácter, migas húmedas, cortezas crujientes, con sabores: lácticos, cereal, a campo, etc., en definitiva, este tipo de pan que no puedes parar de comer.

Canariasgourmet! – Como profesor de la Escuela de Panadería de Madrid, ¿qué consejos les da a los aspirantes a panaderos que desean seguir sus pasos y destacar en el mundo de la panadería artesanal?

Florindo Fierro. – Lo más importante es la formación, cuanta más formación, mejor serán valorados en la empresa, y en el caso de los empresarios, cuanta más formación, mejores resultados económicos.

Desde mi humilde opinión, este es un oficio de vocación, y los

que llegan a ser grandes profesionales, son los que aman esta profesión, que disfrutan en su trabajo.