

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 es 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.

El mejor pan...el de Masa Madre

Sin duda alguna el pan ha sido el embajador de los menús por excelencia, en España más que una costumbre se puede decir que ya es un hábito.

La Masa Madre es una corriente que ya cuenta con un tiempo entre chefs y restauradores, una muy buena tendencia en gastronomía.

En el tema del pan, la gran mayoría buscan tener la mejor calidad posible para dar la bienvenida en las mesas a sus clientes, para muchos es un esfuerzo que se recompensado con el reconocimiento de la calidad por parte de los comensales.

Y si en algo estamos de acuerdo todos es que el Pan de Masa Madre, es el mejor. es un pan lleno de buena textura, aroma, suavidad y muchos beneficios más.

La Masa Madre

La masa madre es una mezcla de harina y agua que se fermenta naturalmente gracias a las bacterias y levaduras presentes en el aire y en los granos de la harina.

Esta mezcla se alimenta regularmente con más harina y agua para mantener vivas las bacterias y las levaduras.

La fermentación natural de la masa madre produce un pan con una serie de beneficios. En primer lugar, el proceso de fermentación lenta permite que el pan desarrolle un sabor y

aroma más profundos y complejos.



Masa Madre

En contraste con los panes comerciales que se hacen con levadura química, los panes de masa madre tienen un sabor más pronunciado y una textura más suave y masticable.

Además, la masa madre ayuda a mejorar la digestibilidad del pan. La fermentación natural descompone el gluten, lo que hace que sea más fácil de digerir para las personas que tienen problemas digestivos o intolerancia al gluten.

En resumen, los panes de masa madre tienen un sabor más profundo y complejo, una textura más suave y masticable, una mayor digestibilidad y una vida útil más larga.

Además, el uso de masa madre es una forma más sostenible de hacer pan. Por estas razones, los panes de masa madre son considerados por muchos como los mejores panes.

Mario Bakes

Mario Torres es uno de esos restauradores que ha sabido, no

solo darle importancia a la calidad del pan que se sirve en sus restaurantes, sino que ha hecho de la panadería parte de su profesión de chef.



El trío de restaurantes que dirige Mario y su hermano Fabián, El Calderito de La Abuela, Donde Mario y La Bodeguita de Enfrente, además de un pan artesano para sus comensales, también cuenta con huerto propio 0 km.

Entrevista

Hemos hablado con Mario para que nos cuente un poco como ha sido esta evolución de Mario Bakes, del cual podemos decir que es una de las panaderías haciendo uno de los mejores panes del norte de Tenerife.

Mario Torres. – No sé si es de los mejores, pero sí sé que estamos contentos con lo que estamos haciendo y eso es importante tanto para mí como para todo el equipo.

Canariasgourmet!. – Pero cuéntanos como ha sido esa evolución desde el primer momento que decidiste hacer el pan de tus restaurantes.

Mario Torres. – Bueno hay que decir que tuve la suerte de conocer a Leo Corbo, y eso nos cambió la vida, empezamos a cambiar los sistemas de trabajo, nos hemos dotado de la mejor maquinaria posible, muy profesional.

Eso hace que cambie todo, te estandariza mucho los resultados después de un amasado, las masas no se calientan, la cámara fermentadora en lo que le tomamos el puntito todo va mucho mejor, todos del mismo tamaño, el mismo gramaje.



Al final adquieres un sistema de trabajo que una vez le pillas el punto, difícilmente lo cambies ya que el resultado final es

siempre óptimo y lo que estamos produciendo ahora está muy bien.

**Canariasgourmet!. – Algo que la gente debe saber
¿Es mucho más caro el pan por ser de masa madre?**

Mario Torres. – Mira el precio del pan es poca la diferencia en precio y mucho en calidad y durabilidad, hay establecimientos que tienen el pan de levadura química y cobran el pan a un euro o uno con cuarenta y nosotros lo cobramos a uno noventa.

hablamos de un pan de masa madre de larga fermentación, harinas ecológicas molidas a piedra de Francia, claro son productos de importación de la más alta calidad y bueno a la final todo es de importación porque todo viene de fuera de península y Francia.

Las harinas que vienen de España, son de Gerona, de Colomina son de las mejores harinas que hay en España y grandes impulsores de todo lo referente al arte panadero del país.

Canariasgourmet!. – Mario gracias por recibirnos y darnos a probar tan magnífico pan...

Mario Bake´s está en Carretera Provincial, 130 Cuesta de la Villa, Santa Úrsula

Telf: 922 30 19 18