

# Panadería de Alto Nivel: Taller con Florindo Fierro en Mario Bake's, Tenerife

Justo al comienzo o justo al final de Santa Úrsula, se encuentra un rincón donde el arte de la panadería adquiere un nivel que es y será apreciado por los fanáticos del pan.

Mario Bake's, una panadería, un obrador que ha conquistado paladares con su enfoque meticuloso y aprecio por la tradición, es un faro de la panadería artesanal en la isla.

En esta entrevista exclusiva, la cual podemos decir que se convirtió en una magnífica y breve Master Class, conoceremos el oficio de Mario Torres, un empresario, cocinero y panadero visionario que está al frente de esta apasionante empresa de panificación. Su enfoque combina la profesionalidad con un toque artesanal arraigado en su experiencia como panadero.

Con un [compromiso inquebrantable](#) con la calidad y una incesante búsqueda de la excelencia, Mario comparte sus perspectivas sobre la panadería como una verdadera forma de arte culinario.



Mario Torres

Además, nos acompaña Florindo Fierro, un [maestro panadero](#) de renombre que ha dejado una marca indeleble en el mundo de la panificación. Su colaboración con Mario Bake's trae consigo un flujo de nuevas técnicas y una riqueza de conocimiento que promete llevar la experiencia de panadería a nuevas alturas.

Aromas, texturas y sabores definen la esencia de Mario Bake's, donde la pasión por el pan se convierte en una auténtica obra maestra culinaria.

## Mario Torres. La Entrevista –

**Canariasgourmet! – ¿Qué motivó a Mario Bake's a buscar la colaboración de un maestro panadero de renombre como Florindo Fierro para mejorar la elaboración de pan en su panadería?**

**Mario Torres.** – Una estrecha colaboración y amistad que nos une con Dulpan ha sido la causante de esta excelente iniciativa de tener un taller en nuestro obrador con este maestro de la panadería como es Florindo Fierro. Así que, gracias a Josue y Carolina de Dulpan y ese gusanito de aprender cada vez más y buscar una óptima calidad en lo que hacemos en Mario Bake's.

Este taller marca el décimo en el que participo en este tipo de elaboraciones. Para mí, es de suma importancia tener la perspectiva de diferentes maestros panaderos. Aunque repitas la misma técnica, cada uno aporta diferentes enfoques que, al final del día, perfeccionan tus propias habilidades. Esos pequeños detalles son los que realmente afinan tu técnica.

## **Canariasgourmet! – ¿Cuáles fueron las principales áreas de enfoque durante el taller impartido por Florindo Fierro en Mario Bake's y cómo espera que impacten positivamente en la marca Mario Bake's?**

**Mario Torres.** – El enfoque se centró en distintos tipos de panes, como el Pan Candeal, característico de la zona de Castilla León en España. Este pan se elabora con harina de trigo Candeal y tiene una hidratación muy baja.

Siempre había tenido interés en aprender a hacerlo, pero nunca lo había intentado debido a que no disponía de una refinadora. Sin embargo, gracias a la generosidad y versatilidad de las técnicas de este maestro, pudimos utilizar la laminadora, la misma máquina que usamos para las masas laminadas, los hojaldres, los croissants y otros productos, para refinar el "Pastón". De esta manera, logramos elaborar nuestros primeros Panes Candeal, los cuales hemos hecho en varias ocasiones.

Como te mencioné, este pan tiene entre un 45 y un 50 por ciento de hidratación, con una corteza muy marcada, similar a la "piel de cocodrilo". Nos enfocamos principalmente en este tipo de panes y también en las 'Cocas', que fueron otra parte importante del taller.

Las cocas son de alta hidratación. En este caso, se trataba más bien de una 'torta saladilla', como la llaman en Málaga, o una 'torta Antequera'. Utilizamos aceites más neutros, como el de girasol, ya que no afectan tanto al sabor como lo haría el aceite de oliva.

De esta manera, obtenemos un pan de origen árabe, plano y que recuerda un poco a una schiacciata de Florencia o a una focaccia, ya que los panes del sur de España tienen esa influencia árabe de panes planos untados en aceite."



**Canariasgourmet! – La panadería moderna ha experimentado una tendencia hacia métodos más artesanales y el uso de ingredientes más saludables. ¿Cómo planea Mario Bake's implementar estas tendencias en su oferta de productos?**

**Mario Torres.** – El pan ha sido un alimento fundamental a lo largo de siglos en la historia de la humanidad y seguirá siéndolo. Es cierto que estamos regresando a la elaboración de pan con cultivos ecológicos y utilizando masas madre tanto líquidas como sólidas, tal y como se ha hecho desde siempre en la panificación.

Lo que también es cierto es que hoy en día contamos con la bendición de la tecnología, lo que nos permite ser más productivos y aprovechar mejor el tiempo. Esto se traduce en una mayor eficiencia para nosotros, los panaderos. Ya no es

necesario empezar a trabajar a la una de la mañana, como solía decirse en el pasado.

Ahora, lo que hacemos es implementar sistemas informáticos en nuestras cámaras, lo que nos permite programar los tiempos de fermentación, controlarlos y asegurarnos de que el pan y las masas estén listos en el momento óptimo para llevarlos al horno.

Logramos esto a través de un proceso de 'ensayo y error' para establecer tiempos de fermentación a una temperatura específica. Por lo general, esto oscila entre 16 y 18 horas a 5 grados, con una fermentación controlada en frío. Además, la tecnología nos permite programar los hornos.



En nuestro caso, utilizamos un 'horno de suela', como se hacía antiguamente, cocinando sobre una piedra. Esta combinación se fusiona con el horno de la marca Salva, conocida como la 'Ferrari' de los hornos. Esto nos permite precalentarlo y tenerlo listo a una hora que coincide con el punto de maduración óptimo de nuestros panes preformados y fermentados

en canastos.

Es importante destacar lo maravilloso que es fusionar la artesanía con la tecnología. Nunca renunciamos a nuestro enfoque artesanal en la panificación, utilizando los mejores ingredientes. Sin embargo, la tecnología nos apoya y te aseguro que obtenemos resultados espectaculares.

**Canariasgourmet! – Como resultado de la colaboración con Florindo Fierro, ¿han surgido nuevas recetas o técnicas innovadoras que planean incorporar a la selección de panes de Mario Bake's?**

**Mario Torres.** – “Una de las técnicas que aprendimos con Florindo está relacionada con las masas madre; aprendimos a lavarlas. Permíteme explicarte mejor: una vez que tenemos la masa madre lista para usar, es sorprendente lo que se logra al añadirle una cantidad de agua que será utilizada en la fórmula de amasado del pan.

Esta se agrega a la amasadora y se ponen en movimiento los brazos o el ‘Rabo de cochino’, dependiendo del tipo de amasadora. La idea es que el agua se mueva, lo que resulta en su oxigenación, lo cual es totalmente opuesto a la acidez. Al hacer esto, eliminamos la acidez de la masa madre, por eso le decimos que la ‘lavamos’.



Esta técnica implica añadir agua fresca, en este caso, masa madre líquida, que es la que normalmente se utiliza. Puedo decirte que esta técnica de lavado fue una de las cosas más

importantes que pudimos aprender de este maestro, como lo es Florindo Fierro.”

## **Canariasgourmet! – ¿Cómo cree que esta colaboración con un experto en panadería como Florindo Fierro ha elevado la calidad y diferenciación de los productos de Mario Bake’s en el mercado?**

**Mario Torres.** – “Todo lo que implica aprender nuevas técnicas de panificación al final nos lleva a obtener un producto de muchísima más calidad. Estamos estandarizando un sistema y buscamos minimizar los fallos, ya que, si hablamos de hacer pan, ya sabemos cómo hacerlo.

Lo que sucede es que cuando no se hace pan a diario y tienes la masa madre inactiva, y tienes que reactivarla, debes controlar la acidez de manera cuidadosa, especialmente si la masa madre ha estado sin ser refrescada durante uno o dos días, ya que esto podría resultar en irregularidades o inconsistencias en cuanto a la calidad del pan a la que la gente está acostumbrada.

Es cierto que el pan de masa madre siempre tendrá acidez, pero buscamos una acidez láctica suave, nunca una acidez acética. Las técnicas que aprendimos con Fierro, como el lavado de la masa madre, nos permiten tener las masas madres en cámara, aguantar un día, luego refrescarlas y prepararlas para el día siguiente.

De esta manera, evitamos los puntos de acidez y minimizamos los fallos. Esto ha sido fundamental en esta visita del maestro Fierro.”

## **Canariasgourmet! – A medida que Mario**

## Bake's avanza hacia una elaboración de pan más mejorada y enfocada en las tendencias actuales, ¿cómo espera que esto influya en el reconocimiento y posicionamiento de su panadería?

**Mario Torres.** – Esto ha sido la continuidad de una estrategia que comenzó hace tiempo, buscando una filosofía de calidad, de valor añadido, de diferenciación.

“Queremos que la gente nos perciba, ya sea en El Calderito de La Abuela, La Bodeguita de Enfrente o Donde Mario, como una empresa familiar que apuesta de manera fehaciente por la calidad, pero sobre todo por la consistencia de nuestros productos. Además, deseamos que se nos vea como un producto muy diferenciado.



Hemos adoptado un enfoque de integración vertical, que consiste en retroceder en la cadena de producción y elaborar

nuestras propias materias primas, preferiblemente utilizando nuestros propios ingredientes, tal como lo hacemos con el vino y los productos de nuestra huerta. En el caso del autoabastecimiento de trigo, sabemos que es un poco más complicado, pero no descartamos la posibilidad de comprar trigo local en el futuro y molerlo nosotros mismos utilizando algún sistema de molienda.

Esto sería en pequeñas cantidades, pero estamos considerando hacerlo. De hecho, en este momento estoy en la búsqueda de un molino para quizás producir alrededor de cinco kilos, suficientes para elaborar entre 10 y 15 panes con ingredientes locales, algo que realmente valoramos: la autenticidad local, los 'kilómetros 0'."