

Harina



NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD



Agua



NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD



Levadura



NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD



Sal



NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD





NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD

El maestro panadero

El pan es un alimento cotidiano que se elabora desde tiempos inmemoriales. Sus ingredientes son sencillos, basta con mezclar harina, levadura, agua y sal para elaborar este alimento. Sin embargo, sólo el conocimiento que otorga la experiencia durante años de experiencia y de trabajar en un obrador, hacen al maestro panadero. Es él quien conoce cómo se comportan

las diferentes levaduras y harinas, qué temperatura es la ideal para cada tipo de masa cuando ésta ha fermentado, qué olor caracteriza a una buena masa madre, qué grado de elasticidad es el idóneo para cada tipo de elaboración del pan y, en definitiva, es capaz de hacer que de estos cuatro ingredientes, surga la maravilla que es el pan caliente recién hecho.





NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD

La España del Pan

En España el pan fue introducido por los celtíberos en el siglo III A. De C., por lo que ya se conocía cuando llegaron los romanos a la península.

En la España mozárabe el cultivo de cereales, que no era extenso, era suficiente y por esto el pan era el alimento base de la dieta cotidiana; en cada casa, el ciudadano amasaba el que iba a ser su futuro pan, le ponía una marca que lo distinguiera y lo llevaba a cocer a los hornos públicos, el panadero cobraba una tasa por ello. Durante esta época se consumía pan blanco y el llamado “pan rojo”, un pan más tosco, formado por harina y salvado. Autores españoles, desde Gonzalo de Berceo hasta los autores del siglo de oro, como Cer-

vantes, Lope de Vega, Tirso de Molina, citaron en muchas de sus narraciones o poemas el pan de la península Ibérica. Y en la España post-renacentista, Zurbarán y Velázquez lo representarían en sus bodegones.

Las primeras leyes que regulaban la panificación en nuestro país aparecen en el siglo XIV. La hermandad de panaderos españoles, que en el siglo XV se transforma en Corporación de Oficio, se mantiene hasta el siglo XIX.

En España, especialmente en la zona mediterránea, existen gremios de panaderos desde hace más de 750 años. En el año 1200 consta la existencia escrita del gremio de panaderos de Barcelona.



Fuente del texto: CEOPAN

Fotografías: MAGRAMA



NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD

La España del Pan

El olor y sabor del pan nos transportan a todos y ningún lugar, suponen la precipitación de las sensaciones y sugieren un bienestar anhelado por todos, por ello, tan sencillo y tan importante a la vez, la figura del pan representa mucho más que un

alimento. Nuestro país, de gran riqueza gastronómica, ha utilizado el pan como acompañamiento pero también como base de multitud de platos tradicionales y ha formado parte de la dieta básica de nuestros pueblos a lo largo de la historia.



Fuente del texto: CEOPAN

Fotografías: MAGRAMA



NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD

El Pan en el Refranero

Un ejemplo de lo asociado que está el pan a la vida cotidiana es la multitud de referencias que se hace a éste en el refranero, que conforma una especie de catálogo de la cultura popular más arraigada.

“Con vino añejo y pan tierno se pasa el invierno”.

“Bocado de pan, rajilla de queso y de la bota un beso”.

“Pan candeal, pan celestial”.

“El muerto a la mortaja y el vivo a la hogaza”.

“Quien no da migas, no tendrá amigas”.

“Pan rebanado sin vergüenza es masticado”.

“Pan y agua, vida hambrienta o vida sana”.

“Pan de ayer y vino de antaño mantienen al hombre sano”.

“Pan que sobre, carne que baste y vino que falte”.

“Quien de mano ajena come pan, come a la hora que se lo dan”.



Fuente del texto: CEOPAN

Fotografías: MAGRAMA