LA TAHONA

Revista de Panadería y Pastelería del SIGLO XXI

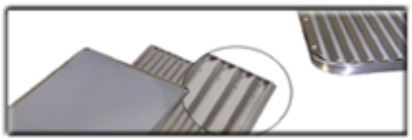
Año XXIII - N. 134
MAYO - JUNIO 2016

www.revistalatahona.com

FRANQUEO CONCERTADO 14/46

Tu máquina es RUEDA

Encuéntrala en www.ruedamaquinaria.com



Fabricación de bandejas en acero inoxidable, aluminio, etc.

Colines

Grissines

Regañá

Colines rizados

Colines artesanos

Rosquillas

Violines

Ochitos

Fabricación de máquinas formadoras de colines, grissines, regañá, colines rizados, colines artesanos, rosquillas, chapata, envasadoras semiautomáticas por peso, soldadoras de bolsas. Fabricacion de máquinas a medida.

TIENDA ON-LINE

ACCESORIOS Y UTILLAJE PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA

RUEDA
MAQUINARIA

Zona Ind. "Los Empalmes" s/n.
14930 MONTURQUE (Córdoba)
Tel. 957 535 640 Fax. 957 518 200
info@ruedamaquinaria.com
www.ruedamaquinaria.com
www.tienda.ruedamaquinaria.com

SUMARIO

EDITORIAL 4

ACTUALIDAD 5
La Rebaná más grande del mundo y el Mejor pan malagueño
Europa inscribe la IGP Polvorones de Estepa
Gran experiencia del Curso de Panes Especiales y Maridajes
Primer Curso de Pastelería de Revista La Tahona
El Curso de Masas Madre y Panes Especiales llega a Córdoba

ESPECIAL TENDENCIA ARTESANA 10
De vuelta a lo artesano
Nace el proyecto andaluz GUAPA en Málaga
Expofranquicias 2016 refleja la apuesta por la panadería artesana
Un Certamen para recuperar la cultura perdida del pan

NACIONAL 16
Primera cita de la Selección nacional de panadería artesana
757 Millones en prestamos para proyectos industriales
Certamen de pan saludable del Club Richemont en Barcelona
El Gremio de maestros confiteros de Valencia inaugura su espacio

INTERNACIONAL 22
Se celebra el Seminario de panaderos europeo TRADEIT 2016

RECETA 23
Boba - Fórmula de Gibraleón (Huelva)

Edita: S.G.M.Ed., s.l. - Calle Zamorano, 2 · 14001 CÓRDOBA · Tel: +34 957 472 840
N.º 134 Mayo-Junio 2016 · Revista digital: www.revistalatahona.com · email: editorial.tahona@sgmed.net · publicidad.tahona@sgmed.net
Director: Eduardo Ramos -Imprime: CORIA Grafica - Depósito Legal: CO -1.775 - 93 · Tirada mar-abr 2015: 4.970 ejemplares.
Distribución gratuita mediante correo postal personalizado en: Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Ceuta, Melilla y resto de España.

LA TAHONA del Siglo XXI es una publicación bimestral, gratuita, privada e independiente, que nace con el objetivo de fomentar los valores de la panadería, divulgar la calidad del pan como objetivo y fortalecer las relaciones entre los hombres y mujeres que tienen al pan como medio de vida y de trabajo. Comparte el mismo ideario la sección destinada para el mundo de la pastelería, confitería y heladería

Son colaboradores especiales de la revista LA TAHONA del siglo XXI los secretarios de las Federaciones y Asociaciones Provinciales y Comarcales de Panadería de toda Andalucía, a quienes agradecemos sus atenciones.

Ésta revista no se identifica necesariamente con las afirmaciones o comentarios vertidos en los artículos que se publican bajo firma.

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter personal y del Real Decreto 1720/2007 del Reglamento de desarrollo de la LOPD, le informamos de que sus datos forman parte de un fichero titularidad de S. G. M. Ed. Si no desea seguir recibiendo mas revistas o comunicaciones a través de esta vía o si desea ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición sobre sus datos, puede hacerlo enviando una solicitud por escrito a: calle Zamorano, nº 2 bajo. CP 14001 de Córdoba, ó a través de correo electrónico a la siguiente dirección: editorial@sgmed.net junto con prueba válida en derecho, como fotocopia/escáner del D.N.I. de la persona gestora e indicando en el asunto "PROTECCIÓN DE DATOS".

Llegó la primavera y nuestra tierra se viste de color, poniéndose sus mejores galas para que comiencen las fiestas que surgen por todas las regiones. Es un tiempo en el que la naturaleza dormida resurge de su letargo para dar paso a nuevas plantas, nuevas ramas y nueva vida con el color verde esperanza por bandera.

Por eso no es casual que en el inicio de esta primavera 2016, así como la naturaleza genera vida, h**aya nacido un nuevo proyecto a la vida panadera y pastelera andaluza, del que La Tahona se siente parte**. Un proyecto que tras gestarse en la dureza del otoño e invierno compartiendo sueños, ilusiones y espacios de intercambio y reflexión, propone una visión esperanzadora para muchos profesionales del sector que quieren cambiar su realidad actual.

Estamos hablando de **GUAPA, el Grupo Unido de Artesanos Panaderos Andaluces**, que vió la luz el pasado 1 de mayo en Málaga. Un proyecto cuya misión principal es **crear un gremio unido y fuerte para reivindicar una panadería y pastelería digna y ponerla en valor** ante los consumidores.

El proyecto está liderado por **José Antonio Rivas, Joaquín Romero, Pepe Ruíz, Francis Vilchez y Juan Manuel Moreno**. Un grupo de panaderos y pasteleros bien formados nacional e internacionalmente, la mayor parte pertenecientes al Club Richemont y que creen que es el momento de impulsar un proyecto que agrupe a los panaderos y pasteleros hacia tres objetivos básicos: mejora de la formación, mayor calidad de vida para el gremio y mayor reconocimiento de la profesión.

Son varias las **líneas que quieren trabajar: una escuela andaluza, distintivos de calidad propios, incorporación de las nuevas tecnologías, difusión y colaboración entre el gremio de la panadería y pastelería**, etc. Pero lo **más importante que hemos percibido son las ganas** que tienen todos de que el proyecto salga adelante.

En la **línea de formación** para mejorar el sector, es algo en lo que c**reen de sobra al igual que nosotros**. No por azar **se sumaron al proyecto conjunto de Formación La Tahona, en la que son profesores titulares de los cursos**. Para ellos es una línea fundamental para tener un sector fuerte, profesionalizado y de calidad, además de ser la clave para mejorar la calidad de vida de muchos panaderos y pasteleros.

La realidad que vemos es que **cada vez era más necesario dar una respuesta a muchas inquietudes que estaban surgiendo en el sector**. Se estaban creando varios espacios de comunicación distintos en los que los panaderos y pasteleros estaban buscando unirse para colaborar, para aprender, para trabajar juntos, para darle difusión conjunta a la profesión que les apasiona.

No sabemos si esta es la respuesta y habrá que ver cuantos se suman al proyecto creado. Lo que si está claro **es que es un proyecto que llega con convicción de sus creadores y que apuesta por poner a la panadería y pastelería en el lugar que se merece**. De la cantidad de panaderos y pasteleros que se sumen también dependerá el éxito real del proyecto. **Esperemos que el verde esperanza primaveral bajo el que han nacido, sea también el verde esperanza para un sector andaluz de panadería y pastelería que está muy necesitado de un gran impulso como este**.

La Rebaná más grande del mundo y el Mejor pan malagueño

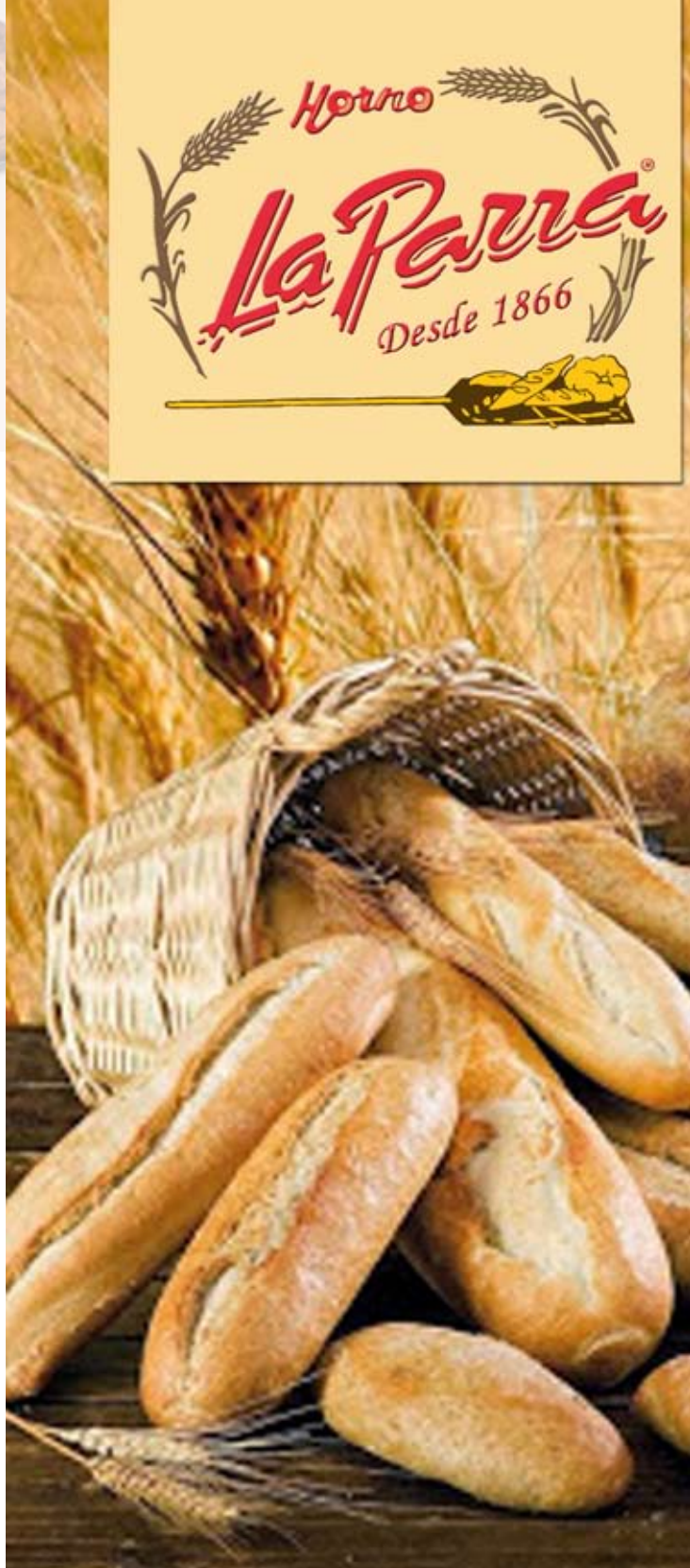
En el pasado mes de marzo tuvo lugar un gran día para la panadería artesana en Algatocín (Málaga) con **la elaboración de la rebaná más grande del mundo y la elección del mejor pan malagueño**. El evento ha sido un gran punto de encuentro para muchos de los panaderos artesanos de la provincia y de toda la región de Andalucía, que han tenido un día para compartir, convivir y festejar con compañeros de profesión la importancia de su trabajo e impulsar algo tan rico para nuestra región como el pan artesano y saludable que se produce en muchos rincones de nuestra geografía.

La rebaná más grande del mundo ha alcanzado los **300 metros de longitud y ha pesado 500 kilos**, equivalente a 2.500 rebanadas normales o 411 panes. La producción de los panes previos para la rebaná ha corrido a cargo del organizador del evento, **Juan Manuel Moreno de la panadería artesana familiar "Pan Piña", en colaboración con más de 150 panaderías malagueñas** de toda la provincia. Tan buen pan ha tenido el mejor de los acompañamientos: zurrapa de la zona, manteca colorá, paté de cerdo y por supuesto el mejor de los jamones de la tierra, ofrecido por **cortadores profesionales de la mano del gran maestro José María Téllez "Popi"**.
Además de **la rebaná más grande del mundo**, que ha recorrido las céntricas y empedradas calles de Algatocín, como si fuera una gigante serpiente multicolor que intenta atrapar un codiciado record Guinnes para el próximo año, se ha celebrado otra importante cita. Estamos hablando del **I Concurso del mejor pan malagueño** que se celebró entre las 12 y las 14 horas aproximadamente. Tuvo como flamante ganador aJosé Palma de Panadería La Mallorquina en Málaga capital, como segundo premiado a Diego Rubio de Piquitos Rubio en Ardales y en tercer lugar Paco "el catalán", de Alora.
En el concurso participaron **28 panaderías** de la provincia.

Todos los panes presentados eran artesanos y de 500 gramos. **La elección del mejor pan malagueño se realizó en una cata a ciegas,** en la que el jurado iba puntuando en base a 4 criterios: presentación y color, sabor, olor, textura, otorgando de 1 a 10 puntos a cada uno de ellos.
El jurado estuvo formado por varios miembros del Club Richemont, un jurado por provincia: **Cosme Planet** (Jaén), **Roberto Ríos** (Benalup, Cádiz), **José Antonio Rivas** (Málaga), **Pepe Ruíz** (Alfacar, Granada), **Eduardo Ramos** (Córdoba) y **Joaquín Romero Osuna** (Sevilla), entre otros.
El evento, apoyado como en otras iniciativas por el sello **"Sabor a Málaga"** y su diputación, comenzó a las 9 de la mañana con una reunión preparativa. A las 11 ya estaba siendo inaugurada por el alcalde y dando inicio a este momento festivo. Cada rebaná tenía un precio de 1€ y las de jamón de 1,50€. Toda la comida sobrante del evento se entregó a ONG's como Caritas y demás asociaciones que cuentan con comedores sociales. La cita estuvo enmarcada por la celebración de la V Hinojá Feria Gastronómica y cultural, por la que se invitó a los asistentes al típico plato de potaje de hinojos

Europa inscribe la IGP Polvorones de Estepa

La Comisión Europea ha aprobado la **inclusión de la Indicación Geográfica Protegida, la IGP Polvorones de Estepa, en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e IGP,** según se recoge en el Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) de 9 de marzo 2016. Este reconocimiento se suma a los otros dos con los que ya cuenta la localidad sevillana, la IGP 'Mantecados de Estepa' y la del aceite Denominación de Origen Protegida.
Entre las características que definen a los productos amparados por la IGP Polvorones de Estepa se encuentran sus **ingredientes fundamentales: harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, canela y aromas naturales, pudiendo añadirse clavo** como elemento alternativo. Estas materias primas son comunes a los dos tipos de polvorones que protege este figura de calidad: 'caseros' y 'almendra' (o 'tradicional') en función de la cantidad de almendra que incluye la receta empleada para su elaboración (un mínimo del 8% en el 'tradicional' y del 15% en el 'casero').
Estos dulces, que deben estar **envasados individualmente y pueden pesar un máximo de 50 gramos**, presentan una forma oblonga y cobertura de azúcar glas. En cuanto a su color y textura, los 'Polvorones de Estepa' son marrón tostado, compactos en su exterior y tiernos en su interior, con la superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar.
La Indicación Geográfica Protegida 'Polvorones de Estepa', que pone en valor la excelencia y tradición de estos productos, se basa en la reputación del producto adquirida a lo largo de más de 100 años que llevan fabricándose en el término municipal sevillano de Estepa, donde se ubican las industrias dedicadas a la elaboración y envasado de los productos.
Aunque el **origen de los polvorones se remonta al siglo XVI** según está documentado en el convento de Santa Clara de Estepa, la 'inventora' de este dulce tal y como lo conocemos hoy es Micaela Ruiz Téllez, 'La Colchona', que vivió en la localidad sevillana entre 1824 y 1901. Para mejorar su sabor y su resistencia durante los posibles desplazamientos, introdujo modificaciones en la elaboración de los polvorones como, por ejemplo, el secado exterior, que mantiene tierno el tradicional dulce navideño.



"El sabor de lo antiguo, sano y natural"
"Especialistas en pan precocido andaluz"
EL PAN DE CADA DIA, S.L.
Poligono Navisur c/Jacinto, 51 · 41970 Valenciana de la Concepción (Sevilla)
Fabrica: 955 998 144 - Pedidos: 955 999 846 - AT al cliente: 902 333 111
Correo electrónico: contacto@hornolaparra.com - www.hornolaparra.com

Gran experiencia del Curso de Panes Especiales y Maridajes

El día 10 de abril se realizó nuestro nuevo taller de formación, el **curso de panes especiales y maridajes**. El lugar de celebración, fue una de las cunas del pan en Andalucía, Alfacar, provincia de Granada, única región andaluza que cuenta con la Indicación Geográfica Protegida en cuanto a pan se

refiere. Allí, en el polígono industrial La Alfaguara, se escogió el **obrador de Miguel Caballero,** al que agradecemos la hospitalidad brindad al númeroso grupo de alumnos.
El curso contó con 16 alumnos y fue impartido, como ya habíamos anunciado, por todo un experto en la materia, **José Antonio Rivas**. Un docente que además de llevar muchos años en el campo de la formación dentro de la Escuela de panadería de Málaga, se ha especializado en la elaboración de panes especiales que hagan las delicias de los chefs y restaurantes más exquisitos.
El taller se celebró en jornada intensiva de mañana, desde las 9:30 hasta las 17 horas. Inicialmente estaba planificado hasta las 15 horas, pero las ganas de aprender del grupo, el buen ambiente que se respiró en el mismo, y la generosidad del profesor y del anfitrión, permitieron que se alargara un poco más. Los panes realizados en este curso fueron panes especiales **como el pan de agua de mar y algas, pan de tomate con albahaca, pan de pimiento y azafrán, pan de aceitunas negras, ajetes y soja tostada, pan de maíz ecológico y el peculiar pan sorpresa**. Todos los panes realizados son elaboraciones que pueden abrir el camino tanto a la restauración, como a clientes más gourmet o que están buscando novedades dentro de sus hábitos de consumo, con lo que pueden permitir ampliar la clientela. Sin duda, son dos importantes nicho de negocio para muchos panaderos artesanos, que además de nuevos clientes pueden encontrar alianzas con la hostelería consiguiendo que ambos sectores ganen.

Durante el curso hubo tiempo para una pausa para el café, compartir experiencias, extender el buen ambiente y también para una parada final, en la que además de degustar los panes se combinaron con unos ricos embutidos y algo de beber. Porque la filosofía es además, que estos cursos sirvan además para crear lazos entre las personas que los componen. Son cursos para que todos nos vayamos sumando y creciendo juntos.

Jaén acoge el nuevo curso

22 de Mayo - 30 VARIEDADES

Durante el curso se desarrollarán:

Masa de pan blando y especiales, para mejorar la rentabilidad del trabajo panadero.

Teléfono inscripciones: 957 472 840

correo: formacion@sgmed.net

Primer Curso de pastelería de Revista La Tahona

El día 13 de marzo se celebró en Linares (Jaén) un nuevo taller de formación. En este caso fue el **primer curso de pastelería de Revista La Tahona, "Surtido clásico de pastelería fresca"**, organizado por nuestra editorial SGM ED S.L. en estrecha colaboración con Francis Vílchez el maestro pastelero y formador del curso.
Un total de **12 alumnos de distintas provincias** aprendieron como desarrollar un surtido de pastelería, bien para ampliar la oferta de sus panaderías, bien como reciclaje de técnicas profesionales ya adquiridas. El buen ambiente y las ganas de aprender reinaron durante todo el día en el curso, que se celebró en la Pastelería Auxiliadora.
El profesor, Francis Vílchez, es un maestro pastelero de largo recorrido y con gran experiencia tanto profesional como de docencia en distintas escuelas como la de Agrapan. Es además, presidente de FAEP y miembro del Club Richemont.

El taller se celebró en **jornada partida de mañana y tarde, de 9:30 a 13:30 y de 14:30 a 18:30 en Linares, un poco más del horario previsto por la organización, ya que las ganas de aprender y motivación fueron muchas**. Francis comenzó dando una charla sobre el desarrollo del curso, para continuar metiendo las manos en la masa y crear pasta de petisú, crema pastelera con huevo y sin huevo, crema pastelera con chocolate, hojaldre clásico, bizcocho genoise, bizcocho cuchara y pasta brisa. De esta base se realizaron distintas creaciones: **milhojas, piononos, tartas de manzana, tartaletas de frutas, petisús, bizcochitos, galletas, bizcochos de chocolate y muchas versiones pasteleras con chocolate Valrhona**, tanto en cobertura como en parte de los procesos. En resumen, se aprendieron las técnicas de las distintas masas, rellenos y coberturas necesarias y la cantidad de creaciones y presentaciones variadas que de ellas pueden salir en pastelería para ofrecer lo mejor a nuestros clientes.

ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN

DE PAN CON 1 MASA

El Curso de Masas Madre y Panes Especiales llega a Córdoba

El 17 de abril celebramos la segunda edición del **Curso de masas madre y panes especiales** en la ciudad de Córdoba. Esta nueva edición del curso confirma la necesidad de formación del sector.
El taller se celebró en el **obrador de Panadería La Catalana**, donde participaron un total de **11 alumnos** que vinieron de toda la región andaluza y fue impartido por nuestro excelente **docente Pepe Ruíz**.

De vuelta a lo artesano

Desde hace tiempo se viene percibiendo en el sector una tendencia a panes y dulces de toda la vida, a recetas nuevas hechas con el gusto de siempre, a imágenes de panes rústicos, a grupos de panaderos y pasteleros artesanos que se unen en nuevas formas de entender la panadería de una forma más reposada, más artesana. Sólo hay que estar un poco atento en las noticias de los medios y en las redes sociales para ser conscientes de este movimiento. Se crean **rutas del bon pá** (rutas del buen pan), se realizan **certámenes de panadería artesana**, nuevos **grupos de panaderos y pasteleros que quieren mejorar su gremio y hasta en el mundo de las franquicias** la oferta de nuestro sector presentada este año en Madrid han sido 3 firmas que llevan el mundo artesano en su ADN.

Y de **esta fuerte tendencia a lo artesano que se está acrecentando y haciéndose una realidad** en esta primavera de 2016, es de lo que queremos hacernos eco en este especial de nuestra revista 134. Este proceso que está experimentando **el sector no podría ser posible si los clientes no la acompañaran o la reclamaran**, pero la realidad es que así lo están haciendo. Hay muchos clientes que están comprometidos con nuevas tendencias de consumo, que no se mueven sólo por el precio a la hora de comprar, que buscan en los productos que consumen la huella que los artesanos dejaron a sus piezas únicas. Hay **cooperativas de consumo, asociaciones que buscan nuevas relaciones con la gastronomía como el slow food, personas que valoran el trabajo que hay detrás de cada pieza y producto realizado**, porque para ellos la compra de alimentos no es trivial, buscan con su compra acercarse al mundo que quieren para sus hijos. Un mundo más repartido que valora por encima de todo el trabajo y la profesionalidad de la persona que hay detrás del producto.

Esta puesta en valor de lo artesano y de las posibilidades que trae, también es una tendencia que el Canal HORECA y, más específicamente **la restauración está abrazando también en la búsqueda de panes que acompañen la visión gastronómica y filosofía de muchos restaurantes**.

Es cierto, que actualmente el mercado en su mayoría está encabezado por las producciones de pan a gran escala, y que **más de la mitad de los consumidores españoles (53,4%) adquieren el pan en supermercados e hipermercados, mientras que representa las ventas en tiendas tradicionales suponen un 41%**. Según datos del Ministerio de agricultura y medio ambiente, el consumo de pan se redujo en 2014 en todos los canales de venta, siendo **el de las tiendas tradicionales el más castigado con una reducción del 11% en 2014**, según los datos del último estudio publicado por Asemac. Sin embargo también es cierto, que como consumidora **no paro de ver nuevos negocios que abren con nuevos conceptos de panadería centrada en lo artesano, con una imagen adecuada y enfocados hacia lo que los nuevos clientes demandan**. Quizás en ese estudio falta un análisis profundo de cuáles son las tiendas tradicionales que están viendo disminuir esta cuota de mercado, porque estoy segura del bienestar económico del que gozan algunas **nuevas aventuras artesanas que han abierto en los últimos tiempos en los centros de muchas capitales de provincia**.

Es evidente que no todos tenemos que sumarnos a esta tendencia ya que no todos los clientes buscan lo mismo, pero como otras propuestas **es buena tenerla estudiada y estar atento a su evolución**. Si estás en un momento de cambios en tu negocio, quizás es tiempo de probarla y ver que te trae. Nosotros al menos pensamos que **esta vuelta a lo ancestral, a lo de siempre, incluyendo las capacidades y ventajas de la tecnología moderna es una fusión que puede traer beneficios para muchos**.

Degré

el auténtico
SABOR A
ANÍS

El sabor anisado es uno de los más tradicionales que se utilizan en la pastelería y gastronomía de nuestro país. Es un ingrediente básico para la elaboración de buñuelos, rosquillas, pestiños, tortas, cocas, roscos, etc. Les confiere ese peculiar y único sabor que tanto gusta a todos.

materiacreativa.com

Degré Anís 35% vol. y Anís 45% vol.

Dos graduaciones diferentes, para que usted elija el grado de intensidad que desea dar a sus productos.

(+34) 93 772 91 00
ricart@ricartdegre.com
www.ricartdegre.com

Degré es una marca registrada de Ricart S.L.

Nace el proyecto andaluz GUAPA en Málaga

El día 1º de mayo fue algo más que el día de la madre y el día de los y las trabajadoras en España, **fue el nacimiento del Proyecto GUAPA (Grupo Unido de Artesanos Panaderos Andaluces) en Málaga**. El acto se celebró en las instalaciones del Centro de apoyo y desarrollo empresarial (CADE) del Puerto de Málaga.

El proyecto tiene como **misión principal crear un gremio unido y fuerte para reivindicar una panadería y pastelería digna y ponerla en valor** frente a los consumidores. Es crucial dignificar el oficio, dotarlo de bases sólidas, de formación para conseguir alcanzar el reconocimiento de la profesión de panadero y pastelero que existe en países como Francia, Suiza o Alemania. Los precursores y presentadores del proyecto son José Antonio Rivas, Joaquín Romero, Juan Manuel Moreno, Pepe Ruíz y Francis Vílchez, aunque este último no pudo asistir al evento. En la mesa, también estaba presentando y apoyando la iniciativa Jaime Delgado del grupo Frutas Gallego, que ha estado apoyando con sus conocimientos empresariales al grupo de panaderos y pasteleros.

En el acto, al que acudieron unos 40 panaderos con sus familias, se presentó el proyecto y las principales líneas de trabajo que se pretenden alcanzar como:

- **Luchar por una escuela andaluza de panadería y pastelería gestionada** por el Gremio.
- **Creación de un pan andaluz y luchar por su denominación de origen**, un pan que tenga como ingredientes masa madre natural, harina de trigo duro andaluz y por supuesto aceite de oliva de la tierra.
- **Crear un distintivo propio de calidad** y solicitar su reconocimiento ante las administraciones públicas.
- Creación de **grupos en redes sociales,** que permitan compartir conocimiento entre los integrantes del Grupo.
- **Aumentar la presencia en el canal Horeca**.
- Redoblar esfuerzos para posicionar el pan en la alta cocina.
- Asistir a eventos nacionales e internacionales bajo las siglas de GUAPA.
- Tener **repercusión en los medios** de forma constante.
- Conseguir el reconocimiento de los profesionales panaderos y pasteleros, para estar a la altura de los compañeros cocineros, los Chefs.

Tras la explicación del proyecto, hubo espacio para el dialogo entre los asistentes. Fue en esos momentos, donde varios de los integrantes tomaron la palabra y expusieron sus preguntas, sus valoraciones y también la intención de sumarse a una iniciativa que tiene como principal premisa, aunar el mayor número de profesionales andaluces que quieran mejorar su profesión, su negocio y su calidad de vida. Y es que **no hay nada que quedara más patente en el acto que la frase de que "la unión hace la fuerza" y que para alcanzar los objetivos marcados se necesita el apoyo del máximo número de profesionales del sector**. Para ello se repartieron unas fichas de adhesión al grupo, que los asistentes pudieron rellenar y que desde nuestro medio pondremos a disposición también para todo aquel interesado que se quiera unir al grupo, ya que nos parece una forma de apoyar al sector que tanto queremos.

Expofranquicias 2016 refleja la apuesta por la panadería artesana

El pasado mes de Abril, se celebró en Madrid la feria **Expofranquicias 2016**, una cita que presentaba a los visitantes y posibles inversores nuevas oportunidades de inversión en más de 20 sectores distintos. El Salón, organizado por IFEMA, congregó en el pabellón 4 de Feria de Madrid, la oferta de 521 enseñas y 15.711 visitantes.

En nuestro sector solo había presentes **3 marcas de franquicia**, sin embargo, **todas apuestan claramente por una franquicia que mantienen la elaboración artesana de los productos como marca de identidad,** lo cual vuelve a reflejar una vez más una tendencia evidente en el sector de la vuelta a lo artesano. Del total había **2 franquicias enfocadas a la panadería: La Colegiala y Tradicionarius y 1 de elaboración artesana de tartas, Tartalia**.

La Colegiala es una panadería original de El Raal, un pueblo murciano, que presenta un **modelo de franquicia basado en un concepto de FAMILIA, con dos tipos de negocio: establecimientos de despacho de pan, y establecimientos mixtos con despacho de pan y zona de cafetería**. La Colegiala en un pequeño resumen propio de la feria, expone frases interesantes como "el interés por las Panaderías Artesanas es real", "lo importante para los interesados es que el PAN sepa a PAN, huela a PAN y sea PAN, no solo una moda, una foto, un local bonito" y **"antes de escoger una franquicia de panadería"**

Tradicionarius es original de Barcelona,aunque cuenta ya con una red de establecimientos con presencia a nivel estatal **especializada en productos de alta calidad y tradición, como panes de autor, bollería y pastelería variada, platos caseros, productos de temporada y una línea delicatessen**. Esta extensa y variada gama de productos, en constante ampliación, permite llegar y satisfacer diferentes segmentos de mercado. Tradicionarius se caracteriza por su cuidada atención a los clientes, a los cuales integra en la marca con interesantes promociones y programas de fidelización.

Tartalia es una franquicia que comenzó en Madrid hace más de 40 años en Madrid gracias a la apuesta de tres emprendedores, trabajadores de una empresa líder del sector, que deciden independizarse para comenzar la **elaboración de tartas artesanales a buen precio**. Ahora disponen de más de 28 establecimientos donde distribuyen más de **35 tipos de tartas de fabricación propia que suponen el 85% de la oferta, que se complementa con otros dulces y accesorios para cumpleaños y fiestas.**
Sin duda, esta presencia en Expofranquicias de estos 3 modelos no es casual, es sin duda un reflejo cada vez más claro de que los consumidores piden cada vez más artesanía, cercanía, mayor línea de productos y modernidad en la imagen de los establecimientos. Algo, que no tiene por qué estar reñido con un modelo de franquicia, como demuestran estos 3 ejemplos.

Un Certamen para recuperar la cultura perdida del pan

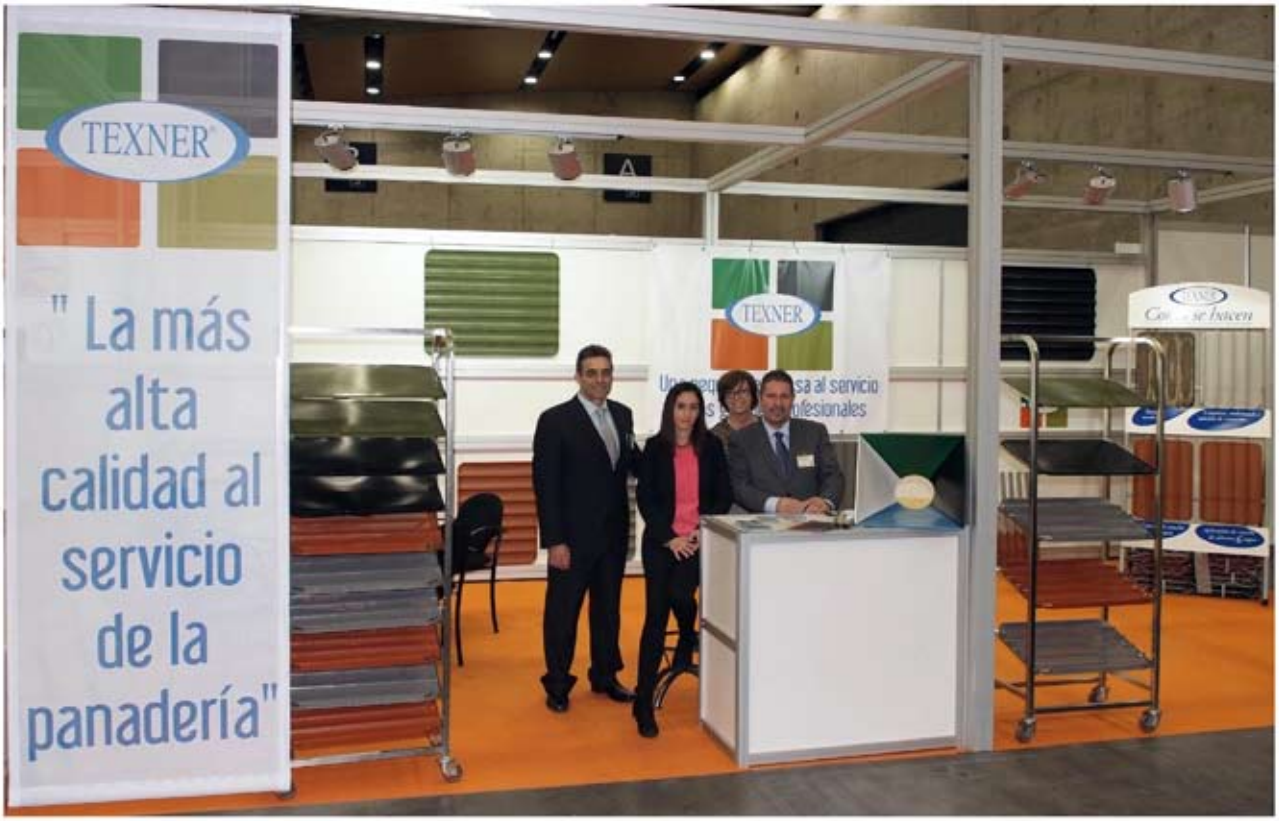
La pasada semana se celebró en Valencia el **I Certamen internacional de panadería artesana** de Valencia. Un encuentro que tenía como uno de sus objetivos principales, según sus impulsores, recuperar la cultura perdida del pan en España. Este Certamen, auspiciado por Ceopan y organizado por el Gremio de panaderos y pasteleros de Valencia ha congregado a profesionales españoles de primera categoría como el Equipo espigas, profesionales internacionales como Patrick Castagna al grupo #Valènciapadequalitat y a muchos otros profesionales y proveedores que también ven en esta línea un proyecto de negocio sostenible a largo plazo.

Entre los temas más destacados del Certamen ha **estado la importancia del pan en la salud, como fuente natural de cereales e hidratos de carbono**, y que según muchos estudios debe estar **presente en todas las dietas, incluso en las de adelgazamiento**. Es algo que ha promulgado, entre otros, José María Fernández, secretario general de Ceopan(Confederación Española de Organizaciones de Panadería). Otro de los temas importantes ha sido **la vuelta a la esencia del pan artesano**, ya que además de más saludable, como ya publicamos en un estudio presentado por el Club Richemont, también es una tendencia de muchos consumidores que buscan panes de calidad, artesanos y que necesiten su tiempo de elaboración. Es un fenómeno en crecimiento y es la oportunidad para el sector de dejar de luchar por precios y poner en valor el trabajo artesano que se realiza. Una tendencia que en los últimos años se ha visto relegada por la elaboración del pan industrial, más barato y en mayores cantidades, según Vicente Martínez, secretario general del Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia, y que también respaldó, Antonio Arias Ordóñez, presidente de la Unión Internacional de Panaderos y Pasteleros.

Durante el Certamen han participado además, varias empresas del sector que han apoyado la celebración del evento. Entre ellas ha estado Dossche Mills, que ha patrocinado la celebración del evento, además de colaborar en el proyecto conjunto de masas madre con el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) y también ha estado presente la empresa valenciana **Texner,** que como siempre, no se pierde un evento del sector para **apoyarlo y presentar sus bandejas y su sistema único que permite reducir el tiempo de cocción y mejorar la calidad del pan**, muy al hilo de este certamen.

Otro de los temas más relevantes ha sido la unión de los panaderos para reclamar apoyo a las administraciones. El sector del pan necesita mejorar la regulación y elevar el nivel de calidad, ayudando al consumidor a diferenciar las diferentes elaboraciones de pan como ya pasa en otros países como Francia. Es necesario que los consumidores puedan reconocer fácilmente quienes son panaderos profesionales y artesanos con cualificación y experiencia, y cuales no. En esta línea, **durante el Certamen se ha presentado la 'Ruta del Bon Pan' (Ruta del buen pan) de Valencia.** Esta iniciativa promovida por Panatics, que ya habían realizado una primera experiencia en Barcelona, se ha estado realizando en Valencia durante varios meses. Un jurado profesional ajeno al gremio ha estado visitando de manera anónima y sin previo aviso, los hornos artesanos de la ciudad para evaluar el pan y los productos ofertados en base a criterios de evaluación como la cata del pan (olor, sabor, corteza, etc.) o la atención al público o el punto de venta. El resultado ha sido **un total de 20 hornos que han conseguido estar dentro de esta ruta**. No obstante, esta ruta pretende servir de impulso no solo a estos 20 establecimientos si no a todos aquellos que promuevan la calidad del pan como su seña de identidad.

Además, en el propio acto se aprovechó para elegir al mejor panadero del año en Valencia. Un premio denominado Llesca d'Or 2016 y cuyo ganador ha sido Juanjo Rausell, de La Tahona del Abuelo en el barrio del Cabanyal.



Existen cuatro razones fundamentales por las que nuestros clientes siguen confiando en el sistema Texner:

¡Y éste es el secreto que permite todo esto!

- -Reduce el tiempo de cocción.
- -Mejora la calidad del pan.
- -Ahorra costes en su negocio.
- -Sus bandejas duran más hornadas.

TEXNER®

Polígono Industrial Moncarra. Parcela 16
46230 Alginet (Valencia). Apartado 110.
Tel. 961 752 413 - Móvil: 629 44 02 55
www.texner.es - info@texner.es

mtscode

Primera cita de la Selección nacional de panadería artesana

Fuente: Ceopan

A principios de marzo tuvo lugar la **primera concentración de la Selección Nacional de Panadería Artesana**. Esta primera reunión tuvo lugar entre el 3 y el 5 de marzo en Barcelona, donde se congregaron los 8 miembros que la componen. Será la primera de un total de cinco concentraciones programadas para el 2016.
Este año la selección se va a centrar en preparase de la mejor forma posible para **afrontar con las mejores garantías el gran año de competiciones internacionales en 2017**, donde tendrán que medirse contra selecciones como Francia, Alemania, Japón o Korea.
La Escuela Andreu Llargués acogió los entrenamientos de nuestro equipo, dirigidos por el seleccionador nacionaL Eduardo Crespo y su cuerpo técnico. «Juntamos a los profesionales con mayor talento para que entrenen juntos, trabajen en equipo y preparen su futura participación defendiendo a España en campeonatos internacionales», dijo Crespo.

Tanto esta como las siguientes convocatorias serán días de duro trabajo para la selección, ya que ambicionan poner a España en los puestos más altos de la panadería actual. Uno de los objetivos de la selección es lograr el campeonato del mundo en 2020.
Esta Selección Nacional de Panadería Artesana, que nace del proyecto Espigas, cuenta entre sus miembros con José Roldán (Córdoba), Antonio Cepas (Toledo), Guillermo Moscoso (Santiago de Compostela), Javi Moreno (Murcia), Unai Elgezabal (Vizcaya), Raquel López (Valencia), Pablo Conesa (Sevilla) y Francisco Recio (Córdoba).
El proyecto está impulsado por CEOPAN para reclamar la posición de la panadería artesana y tradicional como gran referente del sector. En palabras de su presidente, Andreu Llargués "a través de Espigas estamos empujando y **apoyando a esta nueva generación de panaderos para que nos ayuden a conquistar la plaza que nos merecemos a nivel internacional**. Tenemos una panadería que se caracteriza por su calidad, su diversidad y su gran tradición, y eso es lo que vamos a enseñar y demostrar al mundo".

PANSUR

EL NUEVO PAN DE SIEMPRE

COMPROMISO,

CALIDAD,

PASIÓN

Expertos en Pan.

954 904 077

pansur.com

757 Millones en préstamos para proyectos industriales

El Consejo de Ministros ha autorizado al Ministerio de Industria, Energía y Turismo, a través de la Secretaría General de Industria y de la PYME, a convocar préstamos para la inversión industrial correspondiente al Programa de Reindustrialización y de la Competitividad Industrial en el año 2016. El presupuesto destinado a dicha convocatoria asciende a un total de **757 millones en préstamos para proyectos industriales** a disposición del sector empresarial privado.

Las principales novedades del año 2016 son la **agrupación en una única línea de las tradicionales ayudas a la reindustrialización** y fomento de la competitividad (convocatorias Plan Reindus y Competitividad Industrial, y que se enmarca dentro de la estrategia establecida por la iniciativa "Industria Conectada 4.0". Los préstamos se concederán a diez años, con tres de carencia, y el tipo de interés se determinará en función de la clasificación obtenida por el beneficiario durante la fase de evaluación y de la garantía constituida antes de la resolución de concesión, por lo que oscilará entre el 1,7 por 100 y el 4 por 100. Las garantías a constituir serán del 10 por 100 del préstamo solicitado y habrán de hacerlo en el momento de la solicitud.

El régimen de concesión será de concurrencia competitiva en cada una de las once zonas geográficas específicas definidas y en la general, que incluye el resto de municipios no incluidos en las anteriores.

En total, se estima que **podrían generarse casi diez mil nuevos empleos** entre empleo directo e indirecto. Finalmente, se espera que este apoyo contribuya a incrementar las exportaciones industriales, especialmente en aquellos productos con un nivel tecnológico más elevado.

Distribución de las cuantías

Dentro de la distribución hay partidas específicas para algunas regiones de España, y una partida general que engloba más del 75% de la financiación global. En el siguiente cuadro podemos verlo con detenimiento.

De nuevo en Málaga

ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN

23 de Mayo - SURTIDO CLÁSICO DE PASTELERÍA FRESCA

Durante el curso se desarrollarán:
Masa hojaldrada, escaldada, batida, quebrada y pasta choux.
Diferentes rellenos y terminaciones.

Teléfono inscripciones: 957 472 840
correo: formacion@sgmed.net

Certamen de pan saludable del Club Richemont en Barcelona

Durante el pasado fin de semana se ha realizado en Barcelona el **Certamen de Pan Saludable, organizado y dirigido por el Richemont Club de España**. El lugar escogido para su celebración ha sido la Escuela de Panaderia del Gremio de Barcelona capital.

El principal reto del Certamen era elaborar y combinar el sabor con la salud, a la par que premiar a las mejores elaboraciones que lo consiguieran. El resultado según el propio Club Richemont ha sido magnifico, sorprendente y grato.

En el **Certamen de Pan Saludable** han participado 8 profesionales de la panadería venidos de distintos puntos de nuestro país. Un grupo de miembros del Club Richemont enfocados en este tipo de creaciones han elaborado y presentado sus panes para disfrute del resto y de los miembros del jurado. De los 8 participantes, una era mujer panadera y el resto hombres. **Todos los panes elaborados se han realizado con masa madre y con distintos ingredientes naturales**, buscando, no solo la excelencia, sino también unos beneficios saludables para el consumidor y un sabor sorprendente y que se gane al público.

Los panes realizados han sido los siguientes:

- **Pan de espelta con frutos secos y semillas**. Realizado por Andreu Bertran de Forn Mistral en Barcelona.
- **Falso pan de chocolate**. Realizado por Agustí Costa de Forn Ca'L Agustí, eCercs (Barcelona).
- **Pan de almendras y sésamo**. Realizado por Sergio Cristobal de Panadería Panishop en Zaragoza.
- **Pan Energético**. Realizado por Juan José Guillamón de Panadería Guillamón en Archena, Murcia.
- **Pan de tritordeum ahumado con altramuces**. Realizado por Jesús Machi del Horno San Bartolome en Valencia.
- **Pan de mantequilla y chocolate, sin mantequilla ni chocolate**. Realizado por Jordi Morera de la Panadería L'Espiga d'or de Vilanova y la Geltrú en Barcelona.
- **Pan Enriquecido**. Realizado por Francisco Javier Quintana de Ogipan en Pamplona.
- **Rostol Andino**. Realizado por Lot Roca de Harinera Roca de Agramunt en Lleida.

También ha habido tiempo el domingo para que Jorge Pastor, actual presidente del Richemont haya repetido una conferencia impartida en la Universidad de Zaragoza a los alumnos de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, sobre **el Pan Saludable**. Sus puntos claves han sido explicar la **filosofía y bases científicas del pan saludable, la masa madre de cultivo y sus características, la digestibilidad del pan y la reducción del índice glucémico del pan**.

El Gremio de maestros confiteros de Valencia inaugura su espacio

Tras la apertura el pasado mes de noviembre de **las instalaciones de la renovada Escuela Superior de Pastelería, el Gremio de maestros confiteros de Valencia inaugura el próximo 25 de abril la totalidad de las instalaciones**. El Gremio ha hecho extensiva una invitación tanto a medios y conocidos para congregar a la mayoría de profesionales del sector que puedan compartir con ellos tan señalada fecha.

Las instalaciones siguen situadas en la misma calle, Hugo de Moncada, donde comenzara su andadura en 1994, ya que el proyecto ha consistidos en renovar y modernizar las instalaciones, tanto del Gremio como de la Escuela. Para la inauguración, la organización tiene preparadas degustaciones de lo más selectas, elaboradas por profesionales de primer nivel. Según nos han contado contarán con preparaciones dulces y saladas, cócteles para celíacos y recetas con café o helado como ingredientes estrella. Todo para dar una calurosa bienvenida a todos los profesionales del sector que se acerquen al evento para inaugurar «la casa» de todos los miembros del gremio, según el director gerente Vicente Mayor.

E**l objetivo de la inauguración es además de mostrar las nuevas instalaciones, compartir una tarde en compañía de los compañeros profesionales**. La inauguración se ha puesto expresamente en estas fechas para que los invitados y compañeros puedan ver todo en pleno funcionamiento. De hecho, como comentábamos al inicio del artículo, las instalaciones llevan funcionando y acogiendo cursos de formación desde finales del pasado año.

La escuela celebra cursos de formación para certificar a los nuevos profesionales del gremio, en una formación tanto teórica como práctica de la mano de profesores de gran experiencia como Vicente Mayor y Miguel Ángel Señoris. Además, la escuela quiere abrirse a otras enseñanzas también de moda en estos días, como los cursos amateurs, formación continua de profesionales confiteros y jornadas de pastelería orientadas a grupos escolares.

NUESTROS PANES ARTESANOS

Con mas de 100 recetas que reflejan la labor artesanal que desarrollan a diario los panaderos andaluces.

P.V.P
35€
+ Gastos de envio

Para realizar su pedido del libro llamar al:
957 472 840

www.revistalatahona.com

Ahora puedes seguir las noticias al día para estar siempre a la última de lo que se cuece

entra a nuestro www.fb.com/revistalatahona y hazte fan haciendo clic en Me gusta

Gutiérrez

FÁBRICA DE ACCESORIOS Y ÚTILES DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

Bandejas de panificación y para picos

Mobiliario en acero inoxidable

Carros

Maquinaria de acero inoxidable

CONSULTE NUESTRA OFERTA DEL MES!!!

www.jgutierrez.es

Calle Polysol Dos, nº14
Alcalá de Guadaíra (SEVILLA)
Tel. 955 615 860
Fax 955 610 957

Se celebra el Seminario de panaderos europeo TRADEIT 2016

En Braganza, Portugal **se reunieron una treintena de panaderos de 9 países diferentes, con el propósito de intercambiar conocimientos y aprender todos de todos. El Seminario denominado TRADEIT 2016** reunión en las instalaciones del Instituto Politécnico de Braganza a reconocidos panaderos de toda Europa.

Entre los participantes españoles, destacamos la presencia de los miembros del Club Richemont España: Elisabete Ferreira, Eduardo Villar, Sergio Cristobal, Carlos Mariel y Jorge Pastor en el evento. Todos ellos asistieron con el objetivo de aportar sus conocimientos y experiencias, contribuyendo así al intercambio real entre panaderos de unos y otros países.

La organización del evento fue perfecta según palabras de los propios asistentes españoles. El planning contemplaba tanto **ponencias en el Instituto Politécnico de Braganza** como **talleres prácticos** en la Panadería Pao Gimonde. Tanto Elsa Ramalhosa, como Elisabete Ferreira con sus equipos hicieron un trabajo grandioso que tuvo un resultado muy agradable para todos los asistentes al evento.

Entre las novedades presentadas durante las jornadas de trabajo estuvo el Pan de Tritordeum, todo un desconocido para los colegas internacionales. También se elaboraron muchas e interesantes especialidades de todas las nacionalidades. **Eduardo Villar de Horno Arguiñano de Logroño elaboró unas excelentes Hogazas Zamoranas, Sergio Cristobal de Panishop presentó un Pan de Tritordeum** con Frutos Secos sabroso y original, Carlos Mariel ayudó y apoyó a los presentes en las distintas elaboraciones, mientras que el presidente del Club Richemont España, Jorge Pastor presentó **una ponencia sobre el Tritordeum** y participó en dos mesas de trabajo.

Sin duda fueron unas jornadas de gran intercambio muy aprovechadas por todos los asistentes, y de las que además de mucho conocimiento y distintas formas de producir el rico manjar que es el pan, también surgieron amistades y lazos con colegas internacionales que seguro que darán pie a colaboraciones internacionales en otros eventos.

Manual de Panadería
"Pan Directo"

Para realizar su pedido del libro llamar al:
957 472 840

20€

PAN DIRECTO
es un completo manual de panadería que le permitirá conocer nuevas técnicas, solucionar problemas o poner al día sus conocimientos.

Artesano Panadero:
Francisco Fernández Marín
Gibraleón (Huelva)

Esta especialidad es en miga dura, pero con el mismo nombre que su hermana en miga blanda, también con receta tradicional de la provincia onubense, realizada de forma artesanal con una formulación de masa heredada, y bien realizada con tiempo, del mismo modo que en la antigüedad se hacía.

BOBA

INGREDIENTES

10.000 g. Harina trigo candeal W180
1.500 g. Masa Madre
250 g. Levadura prensada
5 l. Agua
180 g. Sal

ELABORACIÓN

Amasado
Tipo amasadora: BRAZOS
Tiempo de amasado: 20' (Lento: 5' - Rápido: 15')
Temperatura de la masa: 23ºC
Refinadora: 5'
Reposo en bloque: 90'
Formado: Dividir en porciones de 900 g., bolear y formar al estilo de hogaza con su forma tradicional y peculiar.
Reposo en formación: 40'

Horneado
Tipo de horno: SOLERA
Tiempo de horneado: 50' - Temperatura: 195ºC
(introducir la masa con el horno ya caliente)
Vapor: NO

Formación LA TAHONA

Información e inscripciones

Tlfno: 957 47 28 40

email: formacion@sgmed.net

Abierto el plazo de inscripción

Calendario - Próximos cursos (6h)

Jerez (Cadiz) 29 de Mayo	**PANES ESPECIALES Y MARIDAJES** por José Antonio Rivas Elaboración de variedades de panes salados y dulces: pan de zanahoria, nueces, cebolla y otros.
Huelva 12 de Junio	**MASA MADRE Y PANES ESPECIALES** por José Ruiz Cómo elaborar y conservar masas madre, poolish y esponja. Elaboración de panes especiales.
Sevilla 13 de Junio	**SURTIDO DE PASTELERÍA DE VANGUARDÍA** por Francis Vilchez Nuevas variedades de rellenos y elaboraciones. Mousse, chocolates y semifrios.
Ciudad Real 26 de Junio	**PANES DIETÉTICOS Y SALUDABLES** por José Antonio Rivas Elaboración de varios tipos de panes saludables.
Antequera (Málaga) 10 de Julio	**DESARROLLO ROMERO: PAN CANDEAL** por Joaquin Romero Mejora de la elaboracion del pan candeal y sus derivados..
Badajoz 24 de Julio	**APLICACIÓN Y TECNICAS DE FRIO EN PANIFICACIÓN** por Jose Ruiz Empleo de las tecnicas de frio para la mejora del trabajo panadero.

Si está interesado en los mismos cursos en otras provincias o en otros cursos de nuestro catálogo, póngase en contacto con nosotros y le informaremos. **Realizamos cursos a medida para empresas.**

Empresas colaboradoras

VALRHONA
AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT

HARINAS PALMERO

Otros cursos disponibles

- Panes especiales que ilusionan
- Pan de cristal
- Panes rústicos de alta hidratación
- Pan de alta gama para restauración
- Pastelería salada y nuevos productos
- Aditivos, mejorantes y su funcionalidad
- Bollería de alta gama
- Panes para intolerantes y alérgicos