



Juanra Hernández, en su obrador de Molina de Segura, con uno de los panes de autor. :: J. L. VIVAS

## Un obrador de Molina se suma al 'tour' nacional de panes de autor

La iniciativa se extenderá hasta el 9 de octubre y la panadería molinense aporta al circuito un 'tritordeum' con semillas de chía y quinoa

:: JUAN LUIS VIVAS

Pan de algarroba y naranja confitada, centeno con lavanda y miel, pan del samurai o roscas de karashan y germinados. Son cuatro de los trece panes artesanales elaborados por varias panaderías de todo el país que forman parte del colectivo La Pepa (Pequeños Panaderos Afines) y que hasta el próximo 9 de octubre han promovido el 'Círculo de Panes de Autor'. La Región está representada en este singular 'tour' a través del Taller de Pan La Subirana.

Su aportación al circuito es un 'tritordeum' con semillas de chía y quinoa roja y blanca. «Muy saludable,

rico y nutritivo», resalta Juanra Hernández, socio fundador y encargado del obrador situado en la calle Triunfo. El sorteo fue caprichoso y depuró que su delicioso manjar fuera el primero en circular por este tour de panes, por lo que fue degustado en diversos puntos del país.

Al circuito se han sumado tres obradores más que el año pasado. Los participantes pertenecen a las provincias de Cataluña, Vizcaya, Alicante, Valencia, La Coruña, Ávila, Cáceres, Madrid, Cádiz y Segovia. «Estos panes de autor son pequeñas muestras con las que deleitar a nuestros clientes, acercándoles al buen hacer de otros compañeros», indica el panadero molinense.

Hernández señala que entre los objetivos de La Pepa está «el apoyo recíproco como compañeros de un mismo oficio separados por la distancia», además de concienciar a los clientes sobre la importancia de los procesos, la calidad de la materia pri-

ma y el papel que juega el artesano para lograr un producto bueno, aromático y saludable. «El pan es un producto que ha sido muy maltratado, pero cada vez hay más profesionales intentando ponerlo en el sitio que se merece».

### Inversión para la despensa

La clientela suele pensar que este tipo de panes artesanales resultan más caros, pero el panadero de La Subirana, que en breve abrirá otra tienda en la calle Estación, aclara que «los precios están bastante ajustados. Además, un pan elaborado artesanalmente dura varios días. Si sacas cuentas, a lo largo de la semana, consumiendo nuestro pan, puede que no gastes más que consumiendo uno de una gran superficie, que a priori puede parecer más económico». Hernández recurre al refranero para justificar su alegato en favor del pan de autor: «Al que come bien el pan, es pecado el darle ajo».

El Col  
Agrón  
colab  
la est  
del M

:: LA VE

El coord  
rritorial  
Menor,  
ha mant  
la Junta  
Agróno  
objetivo  
la elabo  
gestión  
Durant  
caron lo  
puestas  
de colab  
cara a e  
nal del

La T  
una de  
territor  
por la C  
ña para  
europ  
vo 201  
invers  
de eur  
da en  
tos mo  
do de  
tión I  
mente  
recoge  
recup  
ción  
Menc

130

Salva  
«la ag  
tégic  
men  
plan  
tar a  
las in  
hace  
vida  
de la  
ITI p  
el re  
rio S  
esta  
apor