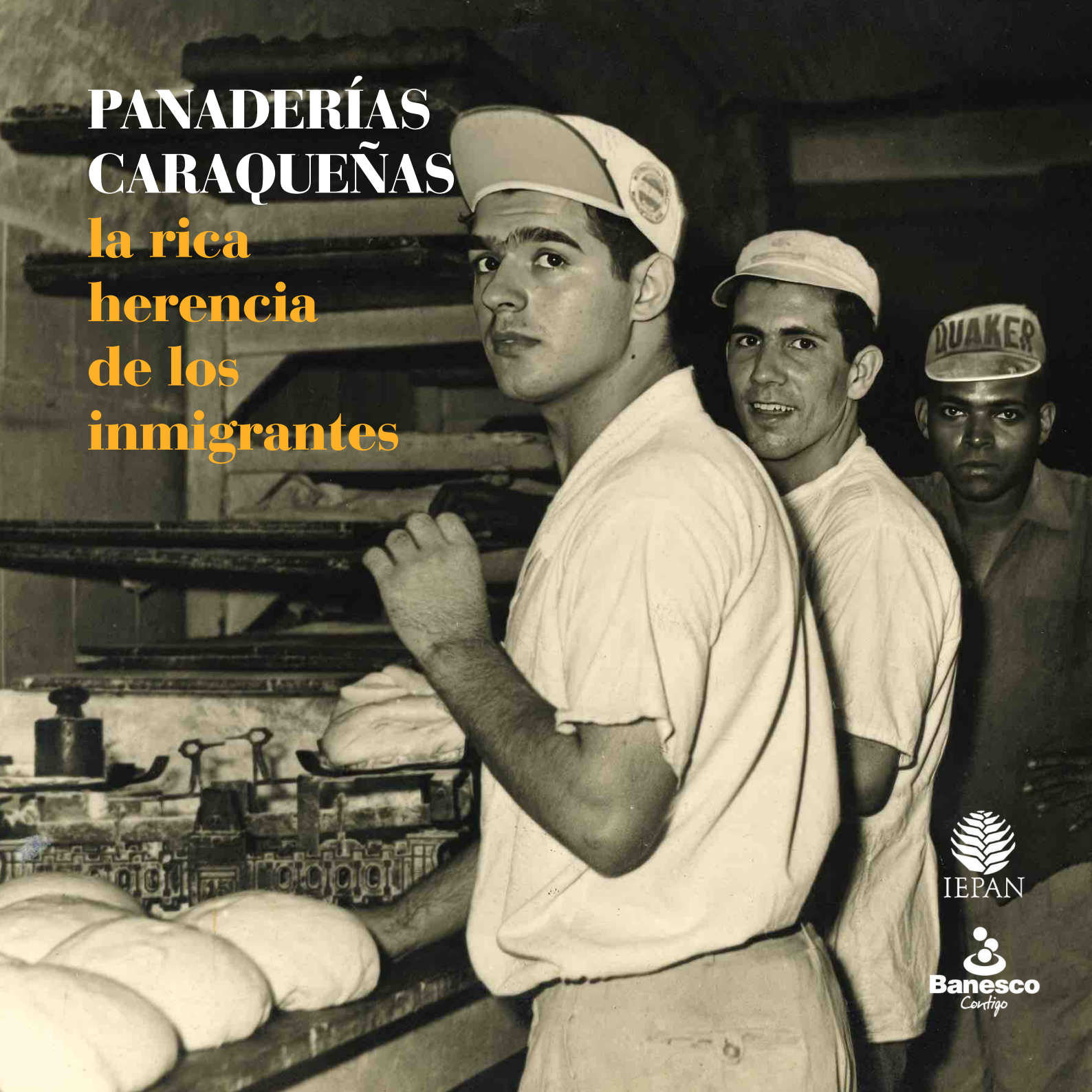


PANADERÍAS CARAQUEÑAS

la rica
herencia
de los
inmigrantes



PANADERÍAS CARAQUEÑAS

la rica
herencia
de los
inmigrantes



WIF_A27533862.5

Director de IEPAN

Juan Carlos Bruzual

Producción editorial

Yelitza Linares Bello

Edición

Yelitza Linares Bello

María Gabriela Méndez

Documentación y asistencia editorial

Larissa Hernández

Diseño gráfico

ABV Taller de Diseño, Waleska Belisario

Fotografía

Efrén Hernández Arias

Administración

Luz Marina Ávila

Impresión

Gráficas Acea

Caracas, Venezuela

Primera edición, octubre de 2024

© Yelitza Linares Bello

© Juan Carlos Bruzual

© Instituto Europeo del Pan

Depósito Legal MI2024000500

ISBN 978-980-18-5082-3

Cronistas

Laura Helena Castillo

Giuliana Chiappe

Jacqueline Goldberg

Nahir Márquez

Ileana Matos

Magaly Rodríguez

Gabriela Rojas

Naky Soto

Ligia Margarita Velásquez Gaspard

Adriana Villanueva

Escritor e investigador gastronómico

Rafael Cartay

Maestro panadero

Juan Carlos Bruzual

Diseño y adaptación del recetario

Juan Vicente Bruzual

Foto de la portada:

Eduardo Campos, Joao Martins y William, un empleado trinitario, en la panadería La Pastora.

FOTO CORTESÍA DE LA FAMILIA MARTINS.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o procedimiento, sin la autorización previa de los titulares del *copyright*.

IEPAN, la escuela de panadería.

<https://escuelaiepan.com/>

IG @iepanvenezuela

Telf: +58 212 2659306

PANADERÍAS CARAQUEÑAS

la rica
herencia
de los
inmigrantes



REP. J20153801-6



Giovanni Nobile junto al empleado Isauro González y un niño aprendiz del oficio. FOTO CORTESÍA DE VILMA NOBILE.

Logorio (un albañil italiano) pidió que el sánduche se lo hicieran de *mortadella*. Ni Arnaldo, el dependiente, ni el portugués casi púber tenían idea de a qué se refería. Llevándose una mano a la cabeza exclamó algo así como «*mannaggia la miseria, porca miseria, ¿cómo que no tienen mortadella?*».

El púber preguntó: ¿Y eso qué es?

«*Bene, bene, vieni con me*».

Recorrieron dos cuadras hacia el oeste, llegaron a la principal de La Carlota y en el abasto Atalanta pidió 200 gramos de mortadela. La pagó y regresó de vuelta con el púber a la Flor de Mayo. «*Questo é mortadella*» y les dio a probar una rodaja de embutido.

Esa misma tarde la Flor de Mayo rebosaba de fiambrería itálica.

Joaquín Marta Sosa (el púber entre 1953 y 1954)¹

¹ *Italia y Venezuela: inmigración y gastronomía*. Fundavag Ediciones. Capítulo «Tres cocinas para un paladar». Por Joaquín Marta Sosa. Pág. 100. Caracas, 2017.

Contenido Prefacio. Nos vemos en la panadería. Por Yelitza Linares Bello. pág. 9

Introducción. El pan sigue siendo un misterio. Por Rafael Cartay. pág. 17

El plano del pan recién horneado. pág. 28

Guanábano

130 años de resistencia en una esquina de La Pastora. Por Magaly Rodríguez. pág. 31

Cachito con vista al Ávila. Por Juan Carlos Bruzual. pág. 43

Angela

El amor de Gavião leuda en la Candelaria. Por Giuliana Chiappe. pág. 45

Pan de la abuela: amor al primer mordisco. Por Juan Carlos Bruzual. pág. 57

La Kasher del Este

La panadería de la errancia y la jalá bíblica. Por Jacqueline Goldberg. pág. 59

Jalá: la trenza que deshilacha. Por Juan Carlos Bruzual. pág. 69

Nobile

En Puente Hierro se multiplican los panes. Por Gabriela Rojas. pág. 71

Pan de jamón con el guarapo *aguao*. Por Juan Carlos Bruzual. pág. 83

Rosita

De Las Delicias a los supermercados: un eterno aprendizaje. Por Naky Soto. pág. 85

El gallego: el caballito de batalla. Por Juan Carlos Bruzual. pág. 95

Flor de Macaracuay

El enclave de Portugal en el este de Caracas. Por Ileana Matos. pág. 97

La broa y sus grietas. Por Juan Carlos Bruzual. pág. 109

Arabito

En Catia se reunieron los sabores del Medio Oriente. Por Ligia Margarita Velásquez Gaspard. PÁG. 111

El pan pita nunca falta. Por Juan Carlos Bruzual. PÁG. 123

Inversiones Soleado

La panadería que está frente a la cauchera. Por Adriana Villanueva. PÁG. 125

Pan de chorizo, otro hallazgo. Por Juan Carlos Bruzual. PÁG. 135

Pan Alemán

Navegar por temporales, crecer y volver al origen. Por Nahir Márquez. PÁG. 137

El maxicorn y George. Por Juan Carlos Bruzual. PÁG. 151

Dolce Capriccio

El oficio de las Di Lucia es persistir. Por Laura Helena Castillo. PÁG. 153

La *focaccia* de Bari en Caracas. Por Juan Carlos Bruzual. PÁG. 165

Los panes que nos unen (recetario). Por equipo de IEPAN. PÁG. 166

Bibliografía. PÁG. 180

Agradecimientos. PÁG. 182



Nos vemos en la panadería

Yelitza Linares Bello*

Era la tarde del 18 de julio de 2023 y estábamos probando el famoso pan gallego de la **Angela**, relleno con un chorizo portugués, cuando se presentó Marianna Martins, hija del dueño de la panadería de la Candelaria. Nos descubrió en una de las visitas de #IEPANenlaCalle, que pretendíamos hacer de manera anónima, para hallar los mejores panes de Caracas.

En medio de una gratísima conversación con la joven, me asaltó la historia de este libro, de la que no pude desprenderme hasta estas líneas que escribo para cerrar la edición.

Marianna, una abogada graduada en la UCV, había dejado su trabajo en la Fiscalía General de la República, en el turbulento año 2017, para cumplir funciones administrativas en el negocio que, desde 1990, regentaba su padre, Diamantino Martins, oriundo de Portugal.

Una semana antes, habíamos estado en la panadería **Rosita**, de Las Delicias, y también supimos cómo Roberto dos Santos, un administrador de formación, estaba expandiendo y remodelando el comercio fundado por su papá. La motivación había sido «hacerle un homenaje en vida» a su padre.

Emergió la serendipia: los fundadores de las panaderías caraqueñas, inmigrantes casi todos y llegados a nuestra patria a mediados del siglo XX, estaban comenzando a entregar el legado a sus descendientes o a gerentes más jóvenes.

Con el equipo de IEPAN y nuestra editora María Gabriela Méndez (una venezolana en Bogotá), fuimos más allá con otra premisa: develar cómo se trasladó el conocimiento de los inmigrantes europeos y del Medio Oriente a los panaderos caraqueños.

¿Por qué razón en Caracas se pueden comprar por igual panes gallegos, multicereales o pan pita a diferencia de otros países vecinos? Era natural que nuestra escuela armara este relato.

Siempre me han animado más las historias menudas que las de los grandes héroes, porque visibilizan la humanidad de otros campeones de la cotidianidad, revelan mayores detalles y diversidad y muestran otras narrativas de una nación.

Creo que esta obra es un buen ejemplo. En cada capítulo de estas 10 panaderías caraqueñas se podrán apreciar bosquejos del devenir de Venezuela en el siglo XX y, sobre todo, de los difíciles 24 años del siglo XXI.

Procuramos imaginar un relato que, además de homenajear a las panaderías como centros de encuentro en los que nos reconocemos, nos permitiera reconectarnos con los sabores de los panes que nos identifican —esa mezcla de cultura que comemos y somos— y con los valores que construimos con los inmigrantes y que tenemos tatuados, no importa dónde estemos.

No fue fácil escoger los negocios. La selección fue algo azarosa, pero tratamos de cumplir con cuatro criterios: 1) que un inmigrante lo haya fundado o sea su propietario, 2) que sus panes sean de calidad, 3) que tuvieran asiento en Caracas y 4) con arraigo en su comunidad.

Con sentido de urgencia, nos planteamos concretar el proyecto con un equipo de cronistas. También tratamos de seguir unas normas para escogerlas: que tuvieran una conexión con la panadería, como clientas; con la comunidad de inmigrantes de la que iban a escribir, o que fueran estudiosas de la gastronomía o aficionadas.

Y hablo en género femenino porque la lista lo terminó siendo. Ante mi preocupación por la falta de inclusión, el director de IEPAN, Juan Carlos Bruzual, se percató de un detalle: «Serán 10 mujeres contando la historia de 10 hombres».

Fue lo que nos planteamos al inicio, aunque nos encontramos con la sorpresa, que leerán en el último capítulo sobre la panadería **Dolce Capricci**, de que dos damas llevan el mando de la producción: la *nonna* Grazia Gentile y su hija Angela Di Lucia.

En las indagaciones iniciales, le preguntamos a la historiadora Inés Quintero si, además de Francisca Rodríguez —la mamá panadera del precursor de la Independencia, Francisco de Miranda—, hubo otras mujeres en el oficio durante el siglo XX. No tenía registro, pero nos sugirió: «Pregunten a los dueños de panaderías quién les enseñó a hacer pan, porque, seguro, fueron mujeres, que eran las que cocinaban y, probablemente, están invisibilizadas».

Efectivamente, así dimos con la historia de María *a padeira*, la madre que entrenó a Cristiano dos Santos, el fundador de la **Rosita**; la de María Saudade Ferreira de Correia, apasionada por el oficio y una de las dueñas de la panadería **Inversiones Soleado**, de la Alta Florida, y la de Alice de Truzman, la autora de la jalá de **La Kasher del Este**. Otras dueñas, hijas, esposas y gerentes aparecerán como piezas fundamentales en estos comercios.

Campeones en crisis

El libro comienza con la introducción que nos regaló el profesor Rafael Cartay, escritor especializado en historia de la alimentación, en la que presenta un resumen sobre cómo la panadería se fue transformando desde las culturas egipcia, griega y romana hasta llegar con los colonizadores españoles a la isla de Cubagua y, luego, con las oleadas de inmigrantes, a Caracas.

Se conocerá quiénes fueron los primeros dueños de las panaderías de la capital y otros detalles, como que, al inicio, fueron regentadas por españoles, franceses e italianos y terminaron en manos de portugueses.

Sigue una infografía de la ubicación de estos establecimientos en un mapa de Caracas, en la que se muestra el origen de los fundadores y subsiguientes dueños.

Al comparar las fichas, surgió un dato interesante: seis de las diez fueron fundadas o reinauguradas un primero de enero.

Dada la antigüedad de los negocios, una dificultad que encontramos fue no dar con fundadores: algunos fallecieron y otros no dejaron rastro.

A partir de este abreboca gráfico, y en orden cronológico, en los siguientes capítulos siguen las crónicas que van construyendo lo que ha sido este país: de cómo estas panaderías han resistido, tanto la expansión urbanística de la ciudad como el estallido social recordado como el Caracazo, por ejemplo. Tal es el caso de la centenaria **Guanábano** de la avenida Baralt, hoy denominada **Chocolat Deli Café**, que relata la acuciosa Magaly Ramírez.

También se aborda cómo la religión católica ayudó a Francisco Tavares y su familia, propietarios de la **Nobile**, a hacerle más leve la vida al prójimo con un bocado de pan que reparten cada mañana a personas afectadas por la crisis humanitaria. Su clienta Gabriela Rojas nos da los pormenores desde Puente Hierro, con un café de por medio.

Ileana Matos se esmeró en contar cómo los Ferreira, entregados al oficio en la **Flor de Macaracuay**, se las ingenieron para crear un *pan arepero*, que les permitió sustituir con harina de maíz la de trigo, que escaseaba entre 2016 y 2017.

El libro también muestra cómo la emigración y la migración interna de colonias tuvo su influencia en la panadería. El ilustrativo texto de Jacqueline Goldberg sobre la tradición de la jalá, además, revela que Menahem Truzman mudó a Sebuacán —en plena pandemia— la panadería-pastelería judía que regentaban sus padres en San Bernardino, hoy **La Kasher del Este**, cuando su comunidad —caracterizada por la errancia— también cambió su lugar de residencia.

Una de las panaderías más difíciles de encontrar fue la de un fundador italiano que cumpliera con las premisas. Fue duro confirmar que las pocas que quedan entre

Las Acacias y Los Chaguaramos han sido de las más afectadas por la crisis económica y desaparecieron de su menú los panes tradicionales, porque no hay quien los pague. Por ello, la **Dolce Capricci** es otro portento de resistencia y se entiende en el hermoso relato de Laura Helena Castillo.

Pese a las adversidades, hay algunos propietarios que han podido expandir sus firmas. Ligia Velásquez Gaspard reseña la inspiradora historia del emprendedor Bakhos Antoun y el crecimiento de su **Arabito**, con cuatro sedes y una próxima a abrir en Altamira. O el caso de **Pan Alemán**, que Nahir Márquez ilustra con una bella metáfora, cuyos dueños encontraron un camino rentable con una panificadora, preservando su concepto inicial de una sola tienda de panadería artesanal.

Otro relato de éxito es, sin duda, el de **Rosita**. Su fan Naky Soto cuenta las claves de cómo lograron llevar sus productos, primero, del local de la plaza Las Delicias a cientos de restaurantes y, luego, a los supermercados.

Por el contrario, el capítulo de **Inversiones Soleado** (antes, Los Claveles) es una historia de humildad que conmueve y que narra una de las aficionadas a sus panes: Adriana Villanueva. Nadie recuerda la identidad del local, pero en su estrecha sede elaboran panes rústicos que han ganado fama y que venden a establecimientos de renombre.

Y, finalmente, en el capítulo de la panadería **Angela** se aprecia la insistencia de sus dueños en mantener la calidad de sus panes portugueses y en hacerlos con masa madre, pese al difícil contexto en el que se desenvuelve en la Candelaria. Lo cuenta Giuliana Chiappe con nostalgia de sus tiempos como redactora del vecino diario *El Universal*.

De la gloria de la abuela

Este libro estaría incompleto si no habláramos de los productos emblemáticos de estas panaderías. Por esta razón, Juan Carlos Bruzual, director de IEPAN, se dedicó

a recorrerlas y a probar los panes que recomiendan los clientes, para describirlos técnicamente y destacar su valor gastronómico, desde su experiencia y apreciación personal.

Con textos breves que acompañan cada crónica de la panadería, Bruzual muestra sus hallazgos y cómo se enamoró del pan de la abuela y del pan de chorizo; destaca productos peculiares, como la broa de maíz, que tiene su público exclusivo en la comunidad portuguesa, y el respeto que le profesa a la tradición que hay detrás de una jalá.

El aporte del Instituto Europeo del Pan lo complementa, al final, el recetario de panes que nos legaron los inmigrantes y que enseñamos a hacer en los cursos. Las fórmulas fueron adaptadas y diseñadas por los profesores Juan Carlos Bruzual y Juan Vicente Bruzual.

Allí encontrarán nuestro gallego, la *focaccia*, la jalá, el pan pita, el campesino, la barra de centeno y hasta aquellos que los inmigrantes crearon en Venezuela y que son muy valorados: el cachito y el pan de jamón.

El valioso registro visual

Un rol fundamental en esta producción editorial fue el del fotógrafo Efrén Hernández Arias, quien, además de mostrarnos la belleza de estos panes, se dedicó a retratar a los propietarios y a sus equipos, así como a registrar la operación de estos negocios. Con su empatía habitual, se ganó la confianza de panaderos que nos alimentan a diario y que suelen ser tímidos, reservados y anónimos.

La documentación de la memorabilia fue un arduo trabajo que ejecutó Larissa Hernández, quien puso a los propietarios a revisar álbumes familiares de antaño y a rescatar material de valor. Muchos de ellos reconstruyeron la propia historia, que no tenían clara: desde fechas de fundación y el origen de los primeros dueños de sus comercios hasta fotografías históricas. Lamentablemente, no lo logramos en todos

los casos, aunque nos apoyaron desde las pocas hemerotecas y archivos fotográficos que quedan en la ciudad.

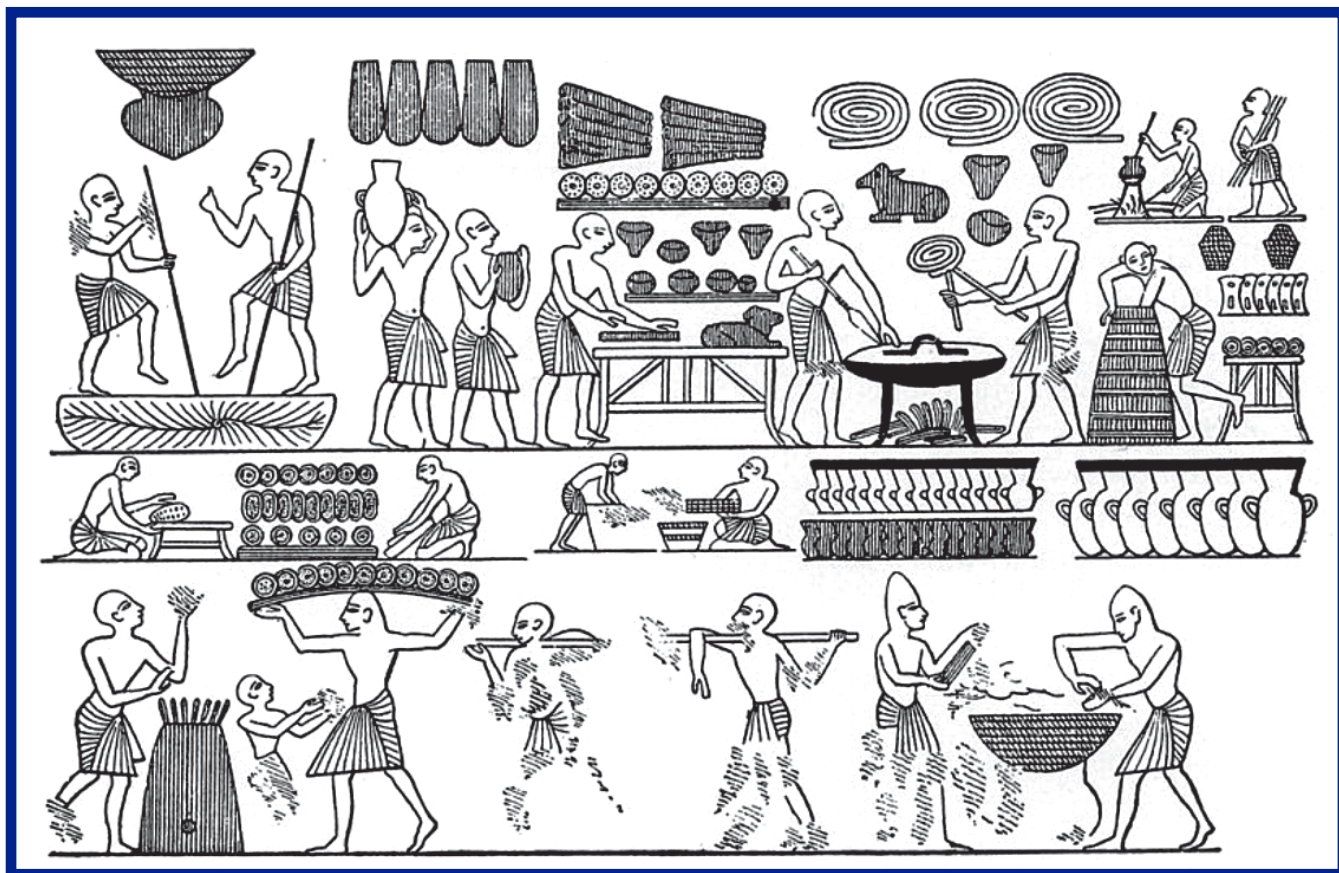
Al final, fue un trabajo de memoria colectiva entre propietarios, cronistas, panaderos, editoras, académicos, fotógrafos, archivólogos y personal de barra. El resultado que tiene en sus manos o en la pantalla electrónica es un homenaje que quisimos ofrecerles a los venezolanos, inclusive en la diáspora, para que entendamos que aquí sigue ese país de mestizaje, atravesado y sostenido por unos valores como el trabajo dignificador, la búsqueda permanente de calidad, la vocación de servir y de alimentar al prójimo, la ambición de ser mejores, el interés por la comida gustosa y la pasión por lo que hacemos.

Vamos a reconectarnos con ese espíritu, que bastante falta nos hace. Cómprese un vinito o una cervecita, unos panes buenos con sus embutidos y disfrute de la lectura.

¡Salud!

***Yelitza Linares Bello**

es periodista, *project manager*, consultora y catadora de pan. Lideró equipos editoriales y de negocios en *El Nacional*, el grupo Cadena Capriles y *El Pitazo*. Como copropietaria de IEPAN y responsable de sus contenidos, sigue siendo una cazadora de historias como las de este libro.



Escenas de elaboración de pan en la tumba de Ramsés III. Valle de los Reyes, Egipto. FUENTE: WIKIPEDIA.

El pan sigue siendo un misterio

Rafael Cartay*

De los egipcios a los griegos y, luego, a los romanos. De Europa a América, de Cubagua a Caracas. El cultivo del trigo y el consumo del pan llegaron a la capital en manos de colonizadores españoles; luego el pan fue perfeccionado, industrializado y comercializado por inmigrantes. Un conocimiento traspasado por culturas que se basa en los mismos cinco elementos.

El pan es un misterio para mí por varias razones. La más importante es que hay una inmensa variedad de panes artesanales que son elaborados con solo cinco elementos básicos: harina, agua, levadura, grasa y sal. Y siempre me he preguntado qué hace la diferencia de forma, tamaño, apariencia, sabores.

La palabra genérica *pan* (derivada de la raíz indoeuropea *pa-*, que produjo luego la voz latina *panis*, de la que provienen *compartir*, *compañero*, *compañía* y, por supuesto, *panadero*) designa un alimento universal presente en todas las culturas del mundo, y que se elabora en las más antiguas, desde hace más de 14.000 años.

Los antiguos nómadas hacían un pan rústico con las semillas y bellotas que encontraban a su paso. Las aplastaban, las mezclaban con agua y calentaban en piedras planas. Más tarde, hace ya unos 5.000 años, utilizaron un horno rústico para cocerlo: cubrían los panes con un cuenco invertido. A partir de ese momento, evolucionaron lentamente y casi al mismo tiempo el cultivo de cereales panificables, los procesos de fermentación, los utensilios y artefactos para elaborar el pan, los tipos de panes y los sistemas de distribución.

En esa larga historia, destaca el antiguo Egipto, pionero en la preparación del pan con levadura (*zyme*) o sin ella (*azyme* o ácimo). Durante el período Neolítico, entre 5000 y 3000 a. C., se produjo la sedentarización del ser humano. Al final de este período, hay el registro del primer pan, hecho de trigo, o de cebada, y agua. Se habla del egipcio Uestht, hacia 2750 a. C., como uno de los primeros panaderos conocidos de aquella época.

Desde entonces, en su larga historia, el pan se ha convertido en el alimento básico y en el mayor referente de la comida. Su proceso de elaboración se difundió de Egipto a Europa, unos 2.000 años después, con la introducción del trigo común en ese continente. En particular, en España, llevado por los celtíberos, en el siglo II a. C.

De allí, muchos años después, con el descubrimiento de América, el cultivo de este cereal y el uso del término *pan* pasaron a estas nuevas tierras. Pero en la América prehispánica se hacía pan de otras materias, como el maíz, la yuca, la papa, la quinoa y el amaranto o kiwicha.

***La historiografía griega
menciona más de 70 variedades
de pan que se cocían en los hornos
de piedra o de barro de la
Grecia clásica***

Recordemos que el documento base del *Diccionario de la lengua española* es el *Diccionario de autoridades* (1726-1739), y que allí, en su edición de 1737, se llama *pan* a todo lo que, en general, sirve para el sustento diario. O sea que, en definitiva, el pan no se hace solo con harina de trigo. Creerlo es una idea errónea de la hegemonía alimentaria europea en América.

De un arte a la masificación

El pan de trigo fue adoptado por la antigua Grecia. Los griegos, adiestrados por los egipcios, se convirtieron en los grandes panaderos de la humanidad. Homero, el gran poeta griego del siglo VIII a. C., los llamó «comedores de pan». Con justicia, porque los griegos mejoraron los molinos hidráulicos y los hornos de pan, y les dieron respetabilidad a los panaderos.

Platón, el gran filósofo ateniense del siglo V a. C., discípulo de Sócrates y maestro de Aristóteles, nombra al panadero Théarion o Theanos en uno de sus diálogos, lo que indica que tenía un valor en la sociedad.

La historiografía griega menciona más de 70 variedades de pan que se cocían en los hornos de piedra o de barro de la Grecia clásica. Incluso, el noble Crisipo de Tiana escribió *Artokopikos*, un curioso tratado sobre el pan.

Había panes de diverso aspecto. De formas que iban desde redondeadas a cuadradas, como el *phaios* (pan negro), el *daraton* (pan sin levadura), el *bromite* (pan de avena), el *cribanitis* (pan de cebada) y muchos otros, hasta el *maza*, un pan rústico para los pobres. Había panes de formas caprichosas y sensuales; es el caso del *kribanes*, que copiaba los senos de Afrodita, o el *mulloi*, que semejaba el genital femenino.

De Grecia, el oficio de la panificación pasó a la antigua Roma, en particular después de la tercera guerra macedónica (171-168 a. C.). Muchos panaderos griegos emigraron a Roma, en el siglo II a. C., donde eran llamados *pistores*.

El pan de harina de trigo, al menos el amasado, era hecho inicialmente por los esclavos en las casas. Después, con los panaderos griegos, la actividad se convirtió en una suerte de gremio llamado *collegium*, que transmitía el conocimiento sobre el pan, o *ars pistórica*, como le llamaban al arte de cocinar este alimento.

Fortalecidos, los panaderos romanos lograron relevancia social y algunos alcanzaron celebridad, entre ellos, Marco Virgilio Eurysaces. Mucho tiempo después, el pan junto con el circo (*panem et circus*) fue empleado por los gobernantes romanos para acallar las protestas populares.

En el año 30 a. C., había unos 300 lugares en Roma donde los panaderos griegos elaboraban pan: se trataba de casas o sitios informales. Se distinguía el pan por su función. Había, entonces, panes modestos, conocidos como *panis militaris* para los soldados, y *panis plebeius* para los pobres, estos últimos hechos con harina integral. El pan blanco tenía la concepción de pureza y era consumido por los ricos. El integral, o negro, era el alimento de los menos favorecidos.

Durante la Edad Media europea, el pan recibió muchos cambios. El uso de la levadura natural fue introducido por los romanos en 1191. Dejó de hacerse exclusivamente en las casas, y su elaboración se convirtió en una actividad comunal. Aparecieron los primeros locales de panaderías organizadas en las ciudades más pobladas y se incorporaron los hornos de leña.

También surgieron los primeros gremios de panaderos, como el de Barcelona, en el siglo XIV. Doscientos años después, ya se distinguían los panaderos de los reposteros (que trabajaban con masas dulces). En el siglo XVIII, se perfeccionaron aún más los hornos de panadería y comenzó la producción en serie. Se alargó el período de la conservación del pan, cociéndose dos veces: el *biscotti* o bizcocho.

Poco a poco se fue democratizando el consumo de pan. Con la Revolución Industrial, se originaron nuevas maneras de producirlo, una de estas con levadura química, que comenzó a usarse entre 1830 y 1850. Surgieron los molinos movidos por la fuerza del vapor y aparecieron panes europeos emblemáticos, como el pan de Viena, el de molde y la *baguette*.

El sabio don Arístides Rojas (1826-1894) cuenta, en su Crónica de Caracas, publicada póstumamente en 1946, que la primera panadería en la capital fue abierta, en 1825, por un francés

En la década de 1920, empezó el uso de los primeros aditivos para fortificar y conservar el pan. Se dio, entonces, el proceso de transición de la panadería artesanal a la panificación industrial moderna.

En 1961, se aplicó por primera vez en Inglaterra el proceso de panificación Chorleywood, que consiste en mezclar a alta velocidad grasas duras, más levadura y una serie de productos químicos, hasta obtener una masa lista para hornearse en menor tiempo que el usual.

Usar mayor cantidad de levadura permitió acortar el proceso de fermentación. Ese método estimuló la elaboración del pan blanco de molde.

Parecía que la época del pan artesanal había quedado atrás, frente al pan industrial que comenzó a distribuirse en supermercados. Pero no. La tendencia por comer sano de los últimos años le devolvió su valor a la panadería artesanal. Al usarse de nuevo masas madre y aplicar la larga fermentación, se ha demostrado que este pan es más saludable que el industrial por ser más digerible y ofrecer una mayor cantidad de fibra.

Colonizados con un cereal importado

En la América prehispánica, y Venezuela no fue la excepción, se consumía pan, pero no de trigo, pues se elaboraba con otros ingredientes como maíz, yuca o papa. Luego, durante la época colonial, sí se llegó a preparar con granos del cereal importado, pero resultaba muy costoso. Se decidió, entonces, con grandes esfuerzos, como señaló el historiador francés Fernand Braudel, reproducir el paisaje europeo en el trópico, intentando implantar en América la trinidad alimentaria mediterránea: el trigo, la vid y la oliva.

Semillas de trigo fueron llevadas por Cristóbal Colón, en 1493, a la isla La Española, pero su cultivo no prosperó. Nuevos intentos se hicieron en otras regiones americanas, para cultivarlo en una mayor escala, aunque solo lo encontramos, según los escritos de los cronistas, extendido en algunas zonas de México, Chile y Argentina. Se elaboraba pan de trigo en toda América, pero con harina importada de España.

Así sucedió en el inicio de la colonización suramericana. Los primeros asentamientos poblacionales se realizaron en las islas del Caribe. Una de ellas, al frente de la actual costa venezolana, fue Cubagua. Allí se erigió un poblado tras el tercer viaje de Colón, en 1500. La isla se hizo famosa por su gran riqueza en placeres de ostra-perla, que fueron sometidos a una desmesurada explotación, según algunos cronistas españoles citados por la investigadora Grecia Salazar Bravo.

La población creció, a pesar de que Cubagua era pequeña y el suelo casi estéril. El agua y la leña había que traerlas de la cercana isla de Margarita, más extensa, dijo el poeta y tesorero de la ciudad, Juan de Castellanos, en el siglo XVI.

A pesar de todas las carencias, se comía pan hecho con harina de trigo traída, a elevados precios, desde Sevilla. De allí, venían la harina y muchas otras mercaderías: miel, alcaparras, pasas, almendras, nueces, dátiles, ciruelas pasas, higos, clavos, jengibre, canela y conservas de pera, membrillo y durazno.

Las reglamentaciones para hacer pan eran muy estrictas y su incumplimiento era sancionado con penas muy severas. Se supervisaba el peso del pan y la harina empleada, de manera que estuviera apta para ser amasada y horneada. Se exigía que el pan fuera «bien cocido y sazonado», lo que nos hace pensar que se hacía, entonces, pan aliñado. El pan debía ser «marcado» para identificar su procedencia.

De allí que, probablemente, pudieran haber vivido varias panaderas en la isla. Según un registro de 1526, se sabe al menos de una de ellas, llamada Juana Cruz.

*A pesar de todas las carencias, en
Cubagua se comía pan hecho con
harina de trigo traída
desde Sevilla*

Poco tiempo, sin embargo, duró la población de Cubagua.

La ciudad fue desapareciendo, debilitada por las insurrecciones indígenas de 1520 y, años más tarde, entre 1535 y 1541, fue devastada por un fuerte huracán y un terremoto.

Mientras tanto, el cultivo del trigo se extendió a la tierra firme de Venezuela, donde se cultivó en varios sitios, durante la época colonial. Lo menciona Juan de Pimentel en su *Relación* de 1578. José Luis de Cisneros decía que en Trujillo «se coge mucho trigo; su harina es hermosa», en su relación de la provincia de Venezuela, de 1764.

El viajero irlandés William Duane, en las crónicas de su viaje a la Gran Colombia en 1822-1823, señala que en 1822 se «cogía mucho trigo» en Mérida. El naturalista y pintor Karl Ferdinand Appun, que vivió en Venezuela entre 1849 y 1858, ubicó su siembra en Humocaro Alto, hoy Lara, en 1857. El cultivo del trigo creció en muchos lugares del centro y norte del país, aunque siempre en pequeñas extensiones. Así sucedió en Valencia, en el siglo XVII, según el teniente Antonio de Manzano, quien decía que «se sembraba y cogía mucho trigo» y que también había molinos.

Pero a finales del siglo XIX, hacia 1883, el trigo solo se cultivaba en los estados andinos y en la Colonia Tovar. Años después, en 1924, la gran mayoría de la producción nacional de este cereal provenía de Mérida, aunque el volumen estaba en clara desventaja frente al trigo importado. Entonces, el consumo de pan había aumentado en el país, y la oferta no alcanzaba a satisfacer la demanda, y había que importar el trigo en cantidades crecientes.

La primera en Caracas fue de un francés

El pan se elaboraba en las casas hasta principios del siglo XIX, y desde allí, en la mayoría de los casos, se distribuía a los clientes a través de las pulperías. Luego, se establecieron formalmente las panaderías. El sabio don Arístides Rojas (1826-1894) cuenta, en su *Crónica de Caracas*, publicada póstumamente en 1946, que la primera en la capital fue abierta, en 1825, por un panadero francés.

Caracas se estaba modernizando bajo la influencia de Francia durante el mandato del general Antonio Guzmán Blanco, que gobernó el país por varios períodos.

Entonces, inmigrantes franceses controlaban las actividades de sastrería y calzado. De esa comunidad procedían las ideas científicas, las artes, la literatura... y también los sastres y los panaderos.

Se instalaron en Caracas varias panaderías, controladas por dos familias, los Ramella y los Montauban, que compitieron fuertemente entre sí desde finales del siglo XIX.

Se pensaba, inicialmente, que ambas familias eran de origen francés. Pero el pionero de los Ramella, Giuseppe, fue —según la investigación que Miro Popić detalla en su libro *Leer para comer* (2023)—, un italiano que emigró a las islas Canarias y, de allí, a Venezuela. Él y su único hijo varón, Pablo, «fundaron una de las más importantes cadenas de panaderías de Caracas». Había otros panaderos como A. Banchs, que tenía dos panaderías, una de estas en la esquina de Solís, y se publicitaba como el único oferente del «auténtico pan francés». O Benigno Otazo, con Las Tres Naciones. O Joaquín Barnola, con la de El Chorro.

A veces, había cambio de propietarios. Por ejemplo, la de Ferrenquín fue creada por el bearnés Pablo Layrisse y luego cambió de dueño. El suegro de Layrisse era el canario Francisco Marrero, quien tuvo varias panaderías en Caracas, una de las cuales fue la de Manduca.

Durante esos años, creció la rivalidad entre los dos grupos que se repartieron la mayor parte del mercado del pan en la capital. Los Ramella, liderados por Pablo, establecieron, entre 1852 y 1894, cinco panaderías en varias esquinas de Caracas: Gradillas, Ferrenquín, Peinero, Altagracia y Guanábano (la levantada en esta esquina en 1894 era famosa por su pan de piquito).

Para entonces, era costumbre que estos negocios no tuvieran nombres propios, sino que se les asignaba el de la respectiva esquina en la que funcionaban.

El pan se elaboraba en las casas hasta principios del siglo XIX, y desde allí, en la mayoría de los casos, se distribuía a los clientes a través de las pulperías

En 1915, el grupo de los Ramella estaba controlado por Lucas Ramella Martínez, médico y panadero de la tercera generación de la familia, quien introdujo varias innovaciones tecnológicas en sus panaderías. Bajo su gestión, fue creado, en 1905, el pan de jamón, de acuerdo con una minuciosa investigación periodística de Miro Popić, cuya obra es fundamental para entender los entresijos de la historia de la gastronomía venezolana.

La sociedad de Juan Montauban y Augusto Augé, por su parte, creó tres panaderías: San Pablo, Miracielos y San Juan. En esta última, era muy popular su pan isleño.

Los dos grupos competían de muchas maneras, no solo en el ámbito de la producción, sino también en el de la distribución del producto entre sus clientes.

Entonces, el pan lo despachaban repartidores que usaban burros para cargarlo en grandes barriles, adornados con vistosos colores y la letra inicial que identificaba al grupo comercial. Los barriles, que portaban animales de carga, estaban marcados con la letra R, en el caso del pan de Ramella, y M para los productos de Montauban, y eran adornados con



Esquina de Ferrenquín.
De la serie «Esquinas
de Caracas», Caracas,
Venezuela, 1953. Foto de
ALFREDO CORTINA © ARCHIVO
FOTOGRAFÍA URBANA.

Edificio de la panadería
Marca R, esquina de
Las Gradillas. Foto de
Federico Lessmann.
El Cojo Ilustrado, n.º 122,
15-01-1897. CORTESÍA
DE MARIBEL ESPINOZA.

los colores de las banderas: blanco y rojo, los de Ramella; blanco, azul y rojo, los de Montauban.

Pero no todo era color de rosa. Los consumidores de pan se quejaban de la mala calidad de la harina, mezclada con granos o con papa; de los fraudes cometidos en el peso del pan, o de los aumentos continuos de precio.

También hay que reconocer que las panaderías competían entre sí innovando, aunque modestamente, con equipos de avanzada tecnología. Lucas Ramella, por ejemplo, inició tímidamente la panificación industrial en Venezuela. Popicé reseña un reportaje de *El Cojo Ilustrado*, de 1903, en el que se señala, entre estas innovaciones, la adquisición de la primera amasadora eléctrica, hornos y talleres de panificación, «todos movidos por electricidad».

A partir de la década de 1950, el negocio de la panadería comenzó a cambiar con la llegada de los portugueses, quienes empezaron a arribar en pequeñas oleadas. Portugal era un país empobrecido que estaba, además, sometido a la férrea dictadura de Antonio de Oliveira Salazar, el líder supremo del Estado Novo. Según el VIII Censo de Población en Venezuela, de 1950, había en el país 10.954 inmigrantes de ese país europeo (9.867 hombres y 1.087 mujeres), para constituir el tercer grupo de extranjeros, por detrás de los italianos (43.938) y los españoles (37.887). Después continuaron llegando.

En el lapso de 40 años, migraron a Venezuela más de 120.000 lusitanos, que se dedicaron, principalmente, a la horticultura, la zapatería y al comercio al por menor (bodegas o abastos, pescaderías, panaderías). Muchos de ellos incursionaron en el negocio del pan, hasta llegar a ser importantes en las ciudades más populosas.

Compraban los establecimientos a los panaderos nacionales o inmigrantes y creaban nuevos comercios, hasta llegar a controlar el sector de la panificación en gran parte del país.

En 1990, la mayoría de las panaderías eran de madeirenses. Para 1995, Cunha (1998) señala que los portugueses eran dueños, aparte de muchas panaderías, de 185 supermercados, 136 abastos y 271 bares y restaurantes en Caracas.

Progresivamente, fueron controlando el negocio de las panaderías. Para el año 2000, según el *Diccionario de Historia de Venezuela*, de Fundación Polar, la mayoría de estos negocios era o había sido en algún momento propiedad de personas de esa nacionalidad.



*El repartidor de pan
Marca R. Dibujo de
Manuel Gutiérrez G.
El Cojo Ilustrado, 1892.*
IMAGEN CORTESÍA DE MARIBEL
ESPINOZA.

En el año 2005, vivían en Venezuela unos 550.000 portugueses, que se dividían en dos grandes grupos: los que provenían de la isla de Madeira, principalmente agricultores, y los del territorio continental, originarios en su mayoría de Aveiro y, un poco menos, de Porto, Gaia y Ermesinde, casi todos dedicados a la distribución de alimentos.

Los portugueses crearon un singular modelo de negocio en sus establecimientos, que, además de vender pan, ofrecían artículos de abasto, charcutería, lácteos y, finalmente, actuaban como cafeterías y pequeños restaurantes.

Es justo recrear el misterio del nacimiento del pan en Venezuela recordando con gratitud a las humildes familias, venezolanas y extranjeras, que amasaron y moldearon con amor ese pan artesanal y lo animaron, dotándolo de su inconfundible olor, el atractivo brillo dorado de la hermosa corteza y el claro y singular alvéolo, que tanto gusto han dado a nuestras vidas.

El poeta Pablo Neruda cantaba en sus odas elementales a la misteriosa brevedad del pan: «Pan, con harina, agua y fuego, te levantas, espeso y leve, repites el vientre de la madre...». Y continuas ese misterio esencial de que está hecho el pan: «Qué fácil y qué profundo eres».

***Rafael Cartay** es economista, especialista en economía agrícola y desarrollo agropecuario, además de doctor en Ciencias Sociales. Autor de una cincuenta de artículos científicos y una sesentena de libros, muchos dedicados a la historia de la alimentación. Profesor universitario, investigador y escritor incurable, porque no sabe hacer otra cosa. Es adicto al pan dulce mojado en guarapo de Barinas o en café con leche a la manera de Caracas.



El panadero.
Reproducción del siglo XIX de un grabado del siglo XVI de Jost Amman. ÁLBUM/UNIVERSAL HISTORY, ARCHIVE/UNIVERSAL IMAGE GROUP.

El plano del pan recién horneado

Leyenda

Fundación: fecha en la que comienza a operar la panadería

Fundador: nombre del primer dueño, lugar de nacimiento (fecha de nacimiento)

Dueños que sucedieron al fundador: nombre, lugar de nacimiento (fecha de nacimiento)

Dirección: ubicación actual

IG: usuario en esta red social

Nota: Hay datos de los que no se hallaron registros

1 GUANÁBANO
Fundación: 1/1/1894
Fundador: Lucas Ramella, Caracas (1855), hijo de canarios.
Dueños que sucedieron al fundador: Francisco Marrero; Latouche, Ortega & Co.; Faustino Pérez Donis; Virgilio Figueredo, Portugal; Manuel Gonçalves, Madeira, Portugal y, probablemente, otros dueños de los que no hay registro.
Dirección de la panadería: avenida Baralt, esquina de Guanábano, La Pastora.
IG @chocolatdeli

2 ANGELA
Fundación: 1/1/1953
Fundador: Vittorio Salvatore, Italia
Dueños que sucedieron al fundador: Hermanos Da Silva, Portugal; hermanos Manuel Martins, Gavião, Portugal (1938), y Diamantino Martins, Gavião, Portugal (1952).
Dirección de la panadería: avenida este 0, esquina Manduca a Romualda, edificio Ziade, planta baja, local 01, Candelaria.
IG @angela.panaderia

3 LA KASHER DEL ESTE
Fundación: 11/11/1962
Fundador: Mendel Garber, Securení, Rumania (1912) y Sonia Garber, Securení, Rumania (1914)
Dueños que sucedieron al fundador: Shimon Truzman, Tetuán, Marruecos (1938). La empresa siguió en manos de su hijo, Menahem Truzman, Rehovot, Israel (1963).
Dirección de la panadería: centro comercial Galerías Sebucán, nivel T2, prolongación transversal 10, Sebucán.
IG @lakasherdeleste

4 NOBILE
Fundación: 30/4/1963
Fundador: Giovanni Nobile Schettino, región de Basilicata, Italia (1923)
Dueños que sucedieron al fundador: Francisco Antonio Tavares, distrito de Aveiro, Oporto, Portugal (1956)
Dirección de la panadería: 1ª avenida, Las Flores de Puente Hierro, Casa N.º 2, Santa Rosalía.
IG @nobilepanaderia

5 ROSITA
Fundación: 7/4/1967
Fundador: Cristiano dos Santos Neto, Montouro, distrito de Coimbra, Portugal
Dueños que sucedieron al fundador: Sandra y Roberto dos Santos, Caracas, Venezuela.
Dirección de la panadería: edificio Urimare, segunda transversal de Las Delicias, entre la avenida Libertador y la avenida Francisco Solano López, diagonal a la plaza Las Delicias, Las Delicias.
IG @panaderiarositaces

6

FLOR DE MACARACUAY

Fundación: Fecha desconocida
Reinaugurada el 1/1/1972

Fundador: Sin registro conocido,
se cree que era portugués.

Dueños que sucedieron al
fundador: Diamantino

Ferreira, Tomar, Portugal
(1928); Martinho Fernandes;
Augusto Ferreira, Tomar,
Portugal; Manuel Carvalho y
Antonio Ferreira.

Dirección de la panadería:
avenida Naiguatá, centro
comercial Macaracuay, planta
baja, local 6, Macaracuay.
IG @

panaderialaflordemacaracuay

7

ARABITO

Fundación: 1/1/1983

Fundador: Bakhos Bechara
Antoun, Arbet Kozhaya,
Líbano Norte.

Dirección de la panadería: Sede
Catia: calle Colombia, sector
Nueva Caracas. Sede Sabana
Grande: avenida Casanova,
esquina calle El Colegio,
quinta El Arabito, planta
baja. Sede Las Mercedes:
calle París.

Sede Hotel Eurobuilding:
calle La Guairita, Chuao.
IG @arabito_ccs

8

INVERSIONES SOLEADO

Fundación: 1/1/1995

Fundador: Antônio Correia
Saraiva, Aveiro, Portugal
(1950) y María Saudade de
Correia, Aveiro, Portugal
(1958).

Dirección de la panadería:
avenida principal El Ávila,
Alta Florida.

IG @inv_soleado

9

PAN ALEMÁN

Fundación: 25/12/2004

Fundador: Christof

Burlefinger, Alemania

Dueños que sucedieron al

fundador: Tomas Bacher,

Caracas, Venezuela (1968);

Andrés Corazzini, Madrid,

España (1966); Oswaldo

Esté, Oklahoma, Estados

Unidos (1973).

Dirección de la panadería:

4.ª avenida de Los Palos

Grandes, entre 2.ª y

3.ª transversal, edificio

Anabella, planta baja,

local 1, Los Palos Grandes.

IG @panaleman

10

DOLCE CAPRICCI

Fundación: 1/9/2009

Fundadora: Grazia Gentile

Bari, Italia (1944) y sus hijos

Filomena Di Lucia (1962);

Angela Di Lucia (1964) y

Sabatino Di Lucia (1966),

todos nacidos en Caracas,

Venezuela

Dirección de la panadería:

avenida Ciudad

Universitaria, edificio

Las Cumbres, local B1,

Los Chaguaramos.

IG @dolcecapricci2021

Avenida Boyacá

URBANIZACIÓN
ÁVILA

8

ALTAMIRA

LA
CASTELLANALOS PALOS
GRANDESLOS DOS
CAMINOS

EL ROSARIO

BOLEÍTA
NORTE

Avenida Boyacá

Avenida Sáenz

La Urbina

EL
MARQUÉSCAMPO
RICO

Avenida Francisco de Miranda

LA CALIFORNIA
SURCOLINAS DE
LOS RUICES

EL LLANITO

MACARACUAY

URBANIZACIÓN
TEREPAN

6

EL CAFETAL

SANTA
PAULACOLINAS DE
TAMANACO

SANTA INÉS

SAN ROMÁN

LOMAS DEL
MIRADORLOS RUICES
SURLA
FLORESTABase Aérea
La CarlotaLAS
MERCEDES

CHACAÍTO

VALLE
ARRIBA

SANTA FE

DA

N

S





GUANÁBANO

130 años de resistencia en una esquina de La Pastora

Pocas panaderías se han mantenido por más de un siglo de avatares: el cambio de dueños de varias nacionalidades, el Caracazo, la escasez de harina y la pandemia, por nombrar algunos. Aunque tiene otro nombre, Chocolat Deli Café, sus fieles clientes la siguen llamando como el árbol que estuvo en su lugar.

Magaly Rodríguez*

El hornero Jesús Becerra cuida de la calidad de los panes.

Esta preciosa vista al Ávila se cuenta y no se cree. Un espectáculo vegetal que va cambiando de color durante el día y que incita a quedarse a desayunar, tomarse el café de media mañana, almorzar, merendar y cenar. El olor a café recién colado y cachitos calientes tampoco ayuda a salir de ahí. Héctor González, hornero desde hace 32 años de esta panadería pastoreña, confiesa que ese paisaje cotidiano no lo aburre nunca.

Chocolat Deli Café, un concepto mixto y de ambiente *instagramable* (que en el piso de abajo es panadería y en el de arriba es restaurante), reabrió sus puertas en 2021, durante la pandemia de covid-19. «Al principio, nos preocupamos porque veíamos todo cerrado y pensamos que iban a poner una licorería o algo así», revela Aarón Briceño, un vecino de 81 años que lleva más de media vida comprando el pan allí. Pero asegura que el cambio fue positivo. Su hija y su nieta lo llaman para decir: «Nos vemos en un ratico. Vamos primero a comer a la Guanábano».

Es verdad que las fechas —que aparentemente no cuadran— y esa doble nomenclatura pueden confundir a quienes no la conocieron antes. Pero en la práctica, este negocio es una versión comercial de *El retrato de Dorian Gray*. Sus dueños se las ingeniaron para que la clásica panadería Guanábano se viera fresca y estéticamente agradable, a pesar de sus 130 años.



La antigua fachada de la panadería Guanábano. Fecha y autor desconocidos. Tomada de la página de Facebook «Fotos Antiguas de Venezuela».

A la sombra del árbol

Giuseppe Ramella Ferrari, un italiano casado con una española y padre de cuatro criaturas, llegó a Venezuela desde las islas Canarias en 1834. El periodista e investigador Miro Popić señala que este genovés, su hijo Pablo y sus nietos (entre ellos Lucas e Ignacio) fueron leudando un conjunto de panaderías en el centro de Caracas. La primera abrió sus puertas en la esquina de Gradillas en 1852. Le siguieron la de Ferrenquín en 1886, Peinero en 1888, Puente Miranda en 1891 y Guanábano en 1894, según relata el investigador Rafael Cartay en su libro *El pan nuestro de cada día* (Fundación Bigott, 1995).



Imagen tomada del libro
*Pioneros del primer siglo
1864-1929: la industria
de alimentos en Venezuela.*
(Fundación Polar, 2005).

Cuando Pablo Ramella murió a los 55 años, el conglomerado pasó a sus hijos. En *El nuevo libro del pan de jamón...* y *26 panes más* (Libros El Nacional, 2014), Popić recalca que en el obrador de Gradillas, que heredó Lucas Ramella, nació en 1905 el bienamado pan de jamón. Se sabe que Lucas Ramella era uno de los benefactores del Leprocomio de Caracas con donaciones de pan y que ayudaba de igual forma a los indigentes que frecuentaban sus negocios. En distintas fechas, esta familia también tuvo sucursales entre las esquinas de Llaguno a Bolero, en las esquinas de Socorro, Zamuro, Altagracia y Salvador de León, entre otras. Pero la tienda de Guanábano —nombrada así

por un enorme árbol que ya no está en esa esquina clave de La Pastora— pareciera ser una de las más longevas entre las panaderías caraqueñas.

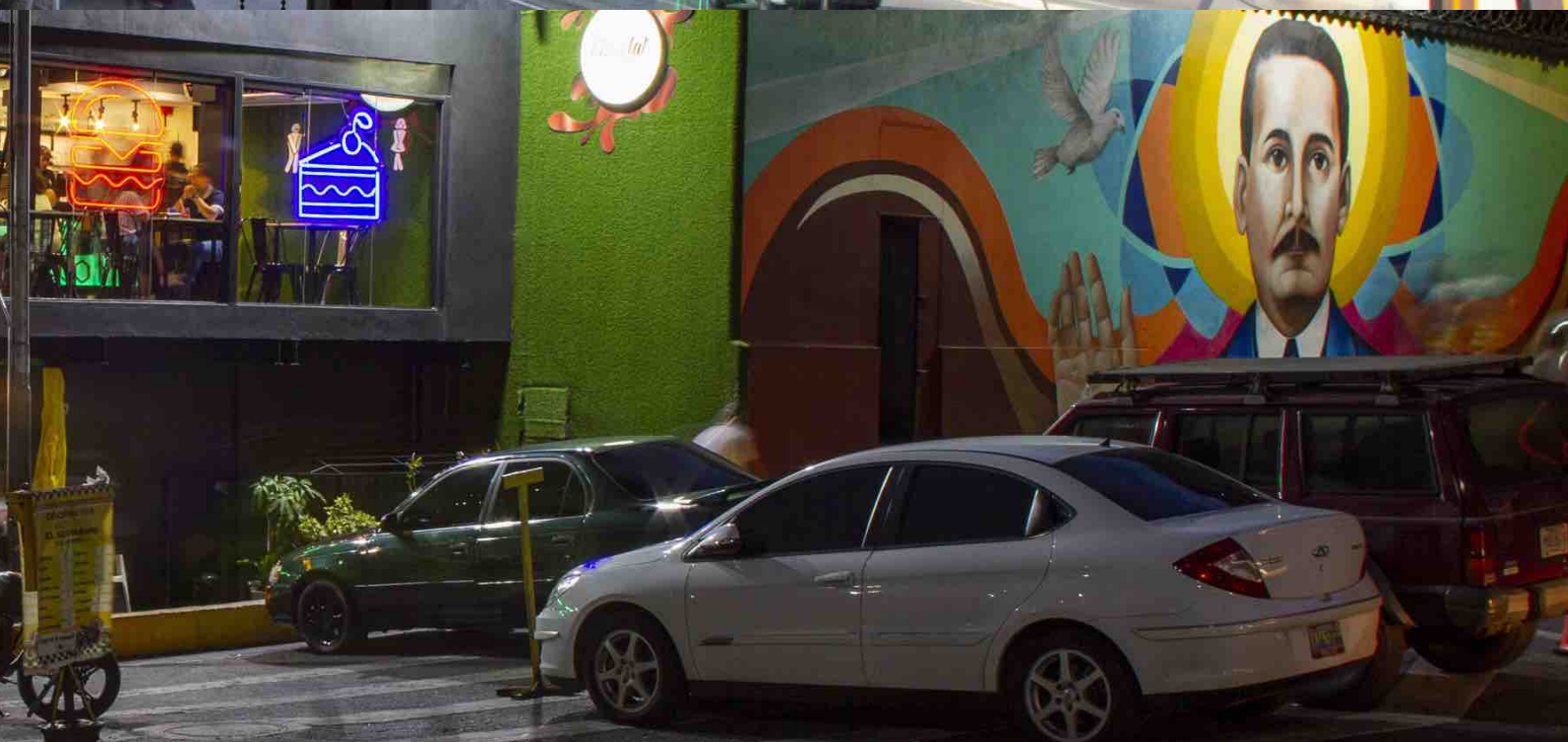
Sus barras de pan eran repartidas mañana y tarde por pregoneros, a lomo de burro, cargadas en barriles de madera que cada panificadora rotulaba con sus iniciales. La marca R distinguía a los Ramella. La M identificaba a las panaderías Montauban, y así sucesivamente. Aunque competían también con otros linajes de harina, como los Barnola o los Banchs, la de Ramella y Montauban era una rivalidad panadera en la escala de Montescos vs. Capuletos o Caracas contra Magallanes, con ardides publicitarios para hacer sombra al oponente y jactarse de ofrecer el mejor pan de la capital.

¿Me da un bolívar de pan de piquito?

La lista de los sucesivos dueños de la panadería Guanábano (casa 131 de la calle Norte 6, según la sencilla retícula urbana de finales del siglo XIX) no es fácil de rastrear. En el libro *Pioneros del primer siglo 1864-1929: la industria de alimentos en Venezuela* (Fundación Polar, 2005) se asienta que, alrededor de 1917, este obrador pasó de la dinastía Ramella a las manos del empresario Francisco Marrero, quien ya tenía un negocio afín en Candelaria. En el lugar, también se ofrecían licores, dulces y galletas. En 1934, perteneció al grupo Latouche, Ortega & Co., según acota el investigador José Rafael Lovera en su obra *Historia de la alimentación en Venezuela* (Monte Ávila

La panadería Chocolat Deli luce como un faro en la noche de la transitada esquina Guanábano, en la avenida Baralt. Luego de la remodelación, se puede comer un cachito mientras se aprecia el Ávila.





Editores, 1988). A partir de allí, la estela visible de propietarios se difumina hasta 1963, cuando Faustino Pérez Donis, para entonces dueño en funciones, felicita a los industriales del pan desde las páginas de *Trigo*, una revista del gremio. Varios metros de la fachada de esta panadería tuvieron que ser sacrificados para dar paso a los seis canales de la naciente avenida Baralt, en 1953.

Uno de los panes más populares de El Guanábano —así, con artículo, como en algún punto empezó a rezar la marquesina del local— era el extinto pan de piquito, según el periodista Oscar Yanes. Era un pan ovalado e individual, de corteza tostada, crujiente y con puntas

El pan de piquito era un pan ovalado, de corteza tostada, crujiente y con puntas bien agudas, y era uno de los más económicos

bien agudas, en algunos casos llevaba un toque de anís dulce y era uno de los más económicos. Por esa misma razón, se agotaba rápido y su ausencia súbita derivó en esa frase mitad lamento y mitad advertencia: «Señores, ¡se acabó el pan de piquito!», que aplica cuando una situación muy favorable termina repentinamente.

Rafael Cartay, investigador de la gastronomía venezolana, explica que, si bien el pan de piquito a veces se asocia indistintamente con el famoso *pan de a locha* (así nombrado porque podía pagarse con esa moneda, un octavo de bolívar), es muy probable que se tratase de panes diferentes, aunque compartieran rango de bajo costo. El clásico pan de a locha, francés o *salao* —ese que sí logró sobrevivir en las bandejas— es más blando y romo que su antiguo pariente. «No hay que confundir el precio con el tipo de pan», sentencia. En la actualidad, los panes que más salida tienen en Chocolat Deli son las canillas y el pan francés. Son suaves y pálidos, pues los clientes de La Pastora prefieren sus barras no tan tostadas y con corteza fina.

Castillos de harina

Virgilio Figueredo, uno de los accionistas, que vivía en el segundo piso de la panadería, apiló 400 kilos de harina detrás de la puerta de su casa para que los saqueadores no entraran. Atrincherado allí, en su pequeño apartamento, el comerciante pasó el susto de su vida mientras escuchaba el caos en la planta baja durante el estallido social del 27 de febrero de 1989.

Abajo, su negocio quedó destruido. Neveras destartaladas, vitrinas estrelladas. Los ingredientes desaparecieron, al igual que la máquina de café, la rebanadora y todo lo que pudiera ser de utilidad. Irónicamente, el hermoso horno de la panadería Guanábano sobrevivió a la debacle del Caracazo por ser una pesadísima y gigantesca reliquia, que a leguas se ve que no hay manera de llevarse a cuestras. Pero a pesar de que el aparato más valioso se salvó, el daño ya estaba hecho. Figueredo quedó tan preocupado por el clima político y económico del país que decidió reparar lo que pudo, ceder las riendas del negocio y devolverse a su natal Portugal.

Por la misma puerta, en noviembre de 1989, entró uno de los nuevos dueños. Manuel Goncalves salió de Madeira a los 17 años para buscarse la vida. Recaló primero en Francia, donde lo contrataron para soldar rines para autos en una fábrica de Michelin. No le gustó. Decidió probar suerte en Caracas a los 19 años y empezó a trabajar en una arepera atendiendo al público. Era 1972. La hospitalidad, la calidez, la prosperidad y el buen clima de la ciudad lo ataron sin remedio. Cuando ahorró lo suficiente, compró un bar en Catia y, luego de siete años, lo vendió para pasar al rubro panadero.

Confiesa que un negocio de este tipo no es fácil. «Al principio fue difícil, porque en esta zona había mucha inseguridad. A veces ponía en el mostrador una bandeja completa de cachitos y podía entrar alguien, agarrarla entera y salir corriendo», relata. «Gracias a Dios, con el tiempo eso fue mejorando y ahora esta zona es muchísimo más segura, pero fueron tiempos complicados, de mucho trabajo. Todos los días, a las 4 de la mañana, tenía que estar aquí,

«A veces ponía en el mostrador una bandeja completa de cachitos y podía entrar alguien, agarrarla entera y salir corriendo»

porque teníamos que abrir a las 6, con el pan listo. Además, cerraba tarde y una vez pasé semanas enteras sin ver a mis hijos: cuando yo me iba o llegaba a la casa, ellos estaban dormidos. Un día le preguntaron a mi mujer: “Mamá, ¿qué pasó con mi papá?”».

Poco a poco logró organizarse y sumó nuevos accionistas. Reconoce que el sacrificio rindió buenos frutos. «Con esta panadería pude pagar la educación de mis hijos y darle bienestar a mi familia. Aquí les enseñé a trabajar y a coordinar eso con sus estudios». Aun así, a Goncalves y sus socios les tocó sortear tiempos difíciles, como la estricta



fiscalización de las panaderías en 2015, por la escasez de harina de trigo. «Dentro de todo, creo que los dueños lo manejaron bien. Repartían números y ordenaban las filas para que la compra fuera organizada», recuerda el cliente Aarón Briceño.

Pero Goncalves también supo cuándo entregar su negocio a las ideas de las nuevas generaciones. Fueron sus hijos —y también otros socios, como Víctor Rodrigues— quienes decidieron cerrar el local por unos meses durante la pandemia para remozarlo y potenciar la oferta.

La nueva era

«Ahora, además de la panadería, servimos desayunos y almuerzos, arepas, sándwiches, pizzas, hamburguesas, parrillas, ensaladas y otros platos», explica Rodrigues. «La idea es poder ofrecerle a la gente de este lado de la ciudad un lugar agradable para comer, con productos de calidad y precios atractivos». Fueron ellos también quienes adornaron con un mural multicolor del doctor José Gregorio Hernández la calle que los acoge, por haber sido uno de los habitantes más célebres de esta parroquia. «A los vecinos les gustaron los cambios; sentimos que están contentos».

Entre un equipo de casi 70 empleados, el horno es comandado por Samuel Correia, un panadero que, con apenas 22 años, ya ha sido vencedor de las primeras dos ediciones del concurso El Cachito de Caracas, en su categoría tradicional, y también ha ganado en dos ocasiones el tercer lugar en la categoría de cachito de autor. Nieto a su vez de un panadero madeirense al que no llegó a conocer, descubrió su pasión por la levadura a los 14 años. Aunque sus cachitos le han dado notoriedad —«procuro que tengan una masa suave y esponjosa y con un relleno de embutido fresco, que no sean recortes»— confiesa que su pan preferido es el de jamón.

Víctor Rodrigues, al frente de las operaciones, con los panaderos y horneros Jesús Becerra, Samuel Correia (izq.), y Alejandro Yhon Zorrilla, Jhonny Zorrilla y César Hernández (der.).

El laborioso formado de los famosos cachitos.

Samuel Correia es nieto de un panadero madeirense. A los 22 años, comanda al equipo y ha ganado dos ediciones del concurso El Cachito de Caracas.

Graciela Ruiz lo compra allí religiosamente cada diciembre. Vive a tres cuerdas de la panadería desde hace casi 50 años y asegura que todo lo que preparan en este obrador es de calidad. «Aquí en La Pastora valoramos mucho lo nuestro. Nuestra iglesia, nuestras calles... Esta es nuestra panadería; ella tiene su lugar en esa identidad».

Reconoce que todavía no logra llamarla por el nombre nuevo. «Es la costumbre. Para mí siempre será *la Guanábano*. Además de hacer buenos panes, atienden muy bien», explica esta educadora que la frecuenta desde hace casi cinco décadas.

¿Y el famoso pan de piquito de este lugar? Se acabó. Goncalves explica que cuando compró su parte del negocio, desde hacía muchos años ya no se preparaba. «Los caraqueños ya no compran tanto pan como antes. Antes necesitábamos de 15 a 20 sacos de harina de 45 kilos para la producción del día. Ahora, con 5 sacos hacemos todo». Lo que sin duda sigue resistiendo los embates del tiempo es la fidelidad de la clientela, pues los lugareños se han ocupado de que el negocio se mantenga en pie.

«Yo aquí en Venezuela jamás me he sentido extranjero. Todo el mundo me ha tratado con respeto. Por eso, ni mis hijos ni yo nos hemos querido ir del país», agrega Goncalves. Para él, los detalles que pasan inadvertidos a veces hacen la diferencia.

«Yo aquí en Venezuela jamás me he sentido extranjero. Todo el mundo me ha tratado con respeto. Por eso, ni mis hijos ni yo nos hemos querido ir del país»

«Decidí ayudar a los loquitos y a los malandritos de la cuadra, para llevar la fiesta en paz y, después, resultó que ellos me cuidaban a mí al abrir y al cerrar, para que nadie se metiera conmigo. En Europa, creo que eso no pasaría nunca: allá la gente es más fría y todo el mundo anda en lo suyo. Los venezolanos somos más divertidos y generosos», explica.

«Aquí se ve como algo normal, pero eso de que alguien llegue al mostrador pidiéndome un pancito, porque tiene hambre, y que cualquier cliente, teniendo mucho o poco, me diga: “Sí, déselo, yo se lo brindo”, no pasa en todas partes».



***Magaly Rodríguez**
 es periodista, librera y
 asesora editorial. Trabajó
 en la revista *Todo en*
Domingo, de *El Nacional*,
 y es cofundadora de la
 librería gastronómica
 Sabores de Acá.

La edad de este enorme horno fabricado por «Comercial Alisetti, Caracas» es incierta, aunque cabe presumir que se instaló entre los años 40 o 50, por la estética de su logo. Aún hoy, este dragón impasible cuece en orden la producción diaria de Chocolat Deli Café.
 «Es un horno de palín. De esta hilera de compuertas, abres y cierras solo las que necesitas, y con esta pala plana metes y sacas los panes», explica Samuel Correia, jefe de panadería. Al fondo, las piezas se cuecen sobre una piedra a altas temperaturas. «A diferencia de un horno actual, este mantiene una temperatura bastante estable. Todo queda muy bien».

El cachito de Chocolat Deli Café
ha ganado fama en los últimos años.



Cachito con vista al Ávila

**Juan Carlos
Bruzual***

La panadería Guanábano era conocida en sus inicios por el pan de piquito, que quedó immortalizado en una canción de la Dimensión Latina: «Pan de piquito, caliente está». Ahora, en su última etapa, con el nombre de Chocolat Deli Café, el negocio adquirió fama por su cachito.

Otra novedad fue la remodelación del local, con la que se abrió un amplio ventanal en el piso superior que ofrece la experiencia placentera de sentarse a comer, mientras se disfruta del imponente cerro Ávila que está allí, frente a uno.

«¡Señor!, aquí está su cachito de jamón y su malta», interrumpió la mesera mi estado de contemplación del icono natural de Caracas. Lo agarré entre mis manos y le tomé una foto con la hermosa montaña detrás, para immortalizar el momento. El cachito de la antigua panadería Guanábano es de color oscuro, su miga es suavcita y de tono *beige*, ligeramente hilachada. El sabor láctico, propio de la mantequilla, no está presente como una característica organoléptica importante, quizá por el uso de alguna grasa hidrogenada (margarina o manteca vegetal) o de una mantequilla baja en sabor.

Tiene una buena cantidad de relleno (jamón cortado en cuadros grandes y tocineta tostada) en relación con la masa. La mayoría de las panaderías, regularmente, usan entre 70 % y 100 % de jamón con respecto al peso de la masa. En esta oportunidad, no nos quisieron decir la relación, pero seguro está alrededor de 80 %.

Esta panadería obtuvo el premio al Mejor Cachito de Caracas en un concurso que ha organizado en los últimos años la Panificadora Pastelpanes. En la primera edición, la Chocolat Deli se llevó el galardón en la categoría tradicional, en una final en la que compitieron más de una docena de panaderías. Al año siguiente, repitió el galardón en la segunda edición, con mayor asistencia de establecimientos participantes.

Parece ser una tradición que donde hay buen cachito, se consigue un óptimo pan de jamón, y en este caso se confirma. Lo probé en diciembre de 2023 y me pareció una buena opción, por la relación calidad-precio. Fue el más económico que encontré en un recorrido por varias panaderías.

*Es panadero, cocinero
y, desde el año 2007,
director del IEPAN, la
escuela de panadería
caraqueña donde se formó.
Recorre panaderías para
compartir lo que
hacen mejor.





ANGELA

El amor de Gavião leuda en la Candelaria

La panadería fue fundada a mediados del siglo XX por el italiano Vittorio Salvatore. Hace 34 años, la familia Martins, de origen portugués, la compró y, desde entonces, hornea tradicionales panes europeos y venezolanos. Es de las pocas en Caracas que usa masas madre.

Giuliana Chiappe*

Diamantino Martins, dueño de la panadería Angela, acompañado de los panaderos Norberto Solano y Ediover Rincón.

Diamantino Martins creció alimentado por los panes que su mamá cocía en un horno de ladrillos con trigo cultivado por su familia y procesado en el molino de su pueblo, Gavião, en la histórica región de Alentejo, al sur de Portugal. ¿Esos aromas eran, acaso, ligeras ráfagas de su futuro? Décadas más tarde, Diamantino y su hermano Manuel serían los dueños de una panadería en una esquina de una lejana ciudad, Caracas, y replicaría esas fragancias y sabores que aún mantiene en su memoria.

Desde hace 34 años, la familia Martins es la dueña de la emblemática panadería Angela, con unos 70 años ubicada entre Romualda y Manduca, en Candelaria, zona fundada en la época colonial por inmigrantes españoles e instaurada formalmente como parroquia en 1750.

La Angela, como la llaman popularmente sus vecinos, es un pequeño anclaje del tiempo, con grandes vitrinas y mostradores en los que los clientes se apoyan con confianza para tomar su café, en un ambiente sin exagerados avisos en neón, sino, más bien, con carteles escritos a mano. Pero esta escenografía está por cambiar. El local se prepara para una remodelación, porque la clientela lo pide y para que esté acorde con la fama que tienen sus productos.

La inauguración de la panadería Angela coincide con la etapa de modernización de la Candelaria, que hasta la primera mitad del siglo XX se mantuvo poblada de casas y pequeñas edificaciones e, incluso, con calles de adoquines. En los años 40, comienza la construcción de grandes torres, especialmente de oficinas, y de imponentes avenidas de seis canales. La más emblemática y cercana es la avenida Urdaneta, fundada en 1953, a tan solo dos cuadras de este comercio.

Panes portugueses

A diferencia de muchas panaderías regentadas por inmigrantes portugueses, la Angela es una de las pocas en Caracas que sí vende panes típicos de esa tierra: el popular pan de la abuela, los de maíz, el pan de Ló y el *bolo rei*, entre tantos otros. Además, son reconocidos por sus panes gallegos alargados y redondos.

Fue fundada en la década de los 50 del siglo XX por el italiano Vittorio Salvatore, quien en 1967 la traspasó a la sociedad Hermanos Da Silva y, pocos años después, a Diamantino y su hermano Manuel, quienes estuvieron unos años alquilados y, finalmente, la compraron en 1990.

Era la época en que la palabra valía tanto como el dinero, incluso ante las autoridades. Diamantino recuerda que metían las facturas en «un saco de harina vacío» y con eso acudían a pagar sus impuestos. El pan se despachaba a las casas, si el cliente quería, y se vendía a crédito. «Ahora, todo ha cambiado mucho», dice con un acento de melancolía.



La panadería está en la esquina de Manduca a Romualda, en la Candelaria.

«Cuando mi hermano y yo compramos la panadería ya se llamaba Angela, pero en italiano, o sea, *anyela*», pronuncia. Y continúa: «Los antiguos dueños también elaboraban el pan de maíz y los pasteles de nata, pero nosotros mejoramos la fórmula e innovamos en algunas cosas, como en hacer panes gallegos redondos».

El gallego es un pan que ha ganado popularidad en Venezuela, gracias a la migración de españoles después de la guerra civil en su país y, aunque la panadería sea de portugueses o italianos, se hace pan gallego. Se vende usualmente en barra, aunque en la Angela ofrecen la presentación redonda. El original, el de Galicia, cuenta con Indicación Geográfica Protegida (IGP) desde 2019, pero se sigue replicando en varios países donde viven españoles o sus descendientes. Los registros más antiguos de este pan en La Coruña se remontan al siglo XVI.

El pan de maíz, o broa, es de origen luso, pero también se elabora en algunas regiones de España. La panadería Angela lo vendía en varios tamaños y los acomodaba en cestas metálicas, al alcance de los comensales, para que ellos escogieran sus favoritos. Ahora solo lo hacen los fines de semana o por encargo.

Uno de los panes más recientes que incorporaron a su menú panadero es el *de la abuela*. Lo preparan todos los días y es de los más vendidos.



El *bolo rei* y su derivado *bolo rainha* (solo con frutos secos) son productos insignes de la Angela y una de las mejores muestras de los sabores lusos heredados por los Martins. Son el equivalente al roscón español. Diamantino está particularmente orgulloso de ellos. Dice que trae los insumos de Europa y que tiene paisanos que se lo han llevado de Venezuela a Portugal.

El *folar da Pascoa* es un curioso pan portugués de Semana Santa que elaboran en esta panadería. Es de masa endulzada con miel, tiene forma de cúpula y se hornea con huevos cocidos incrustados en su superficie. Los padrinos se lo regalan a sus ahijados y mientras más huevos tenga, más cuesta el pan y más generoso se considera al padrino.



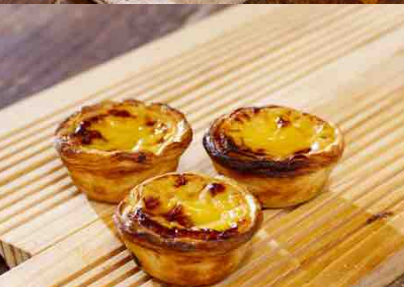
Manuel y Diamantino Martins crecieron alimentados por los panes que hacía su mamá, Ana Custodia Araujo Martins.

Diamantino Martins con su otro hermano Antonio (izq.), junto a una persona no identificada en la panadería La Pastora. FOTOS CORTESÍA DE LA FAMILIA MARTINS.

Los pasteles de Belén o *pasteis de nata* son parte de la historia de la Angela. Se trata de crujientes cesticas de masa tipo *phyllo* rellenas de una crema cuajada de yema, azúcar y vainilla. Su cubierta se quema un poco en contacto con el horno y se come salpicada de canela.

«Cuando compré la panadería, los antiguos dueños ya los vendían. Los elaboraba un dulcero que no quería enseñar a hacerlos. Pero no me gustaban mucho y, en unas vacaciones, al visitar a mi hermana, quien tenía un restaurante en Portugal, probé los mejores pasteles de nata. Los hacía un señor muy mayor, que tampoco quería compartir su preparación. Lo visité, le expliqué que los quería hacer en Venezuela y que no los vendería en Portugal. Pues agarró una servilleta en la que decía Schweppes y escribió toda la receta. Todavía guardo ese papel», recuerda Diamantino.

La Angela tiene clientes fieles, generaciones de familias que han desfilado por los mostradores.



Hasta hace pocos años, de los hornos de la panadería Angela solo salían pasteles de Belén los viernes y sábados, pero ahora se preparan todos los días, porque tienen más equipos y porque la gente los compra más.

El oficio de los Martins

Cuando asumieron la Angela, Manuel y Diamantino traían oficio, pues habían trabajado en la panadería La Pastora, que pertenecía a su tío Joao Marques y quedaba en la parroquia del mismo nombre. Fue allí, en ese local en la Puerta de Caracas, donde estos hermanos lusitanos se enamoraron de la harina, la manteca, la levadura, y aprendieron la magia de hacer pan.

«Me gustó Venezuela desde los primeros días», recuerda Diamantino Martins.

Al llegar a Caracas, a principios de los años 70, Diamantino contaba poco más de 20 años, pero asumió el oficio de la panadería reconociendo en él su propio futuro.

Manuel, que había emigrado años antes, laboró un tiempo en una fábrica de harina, en la que aprendió con profundidad sobre su principal ingrediente. Mientras, Diamantino continuaba al lado de su tío, hasta que los hermanos Martins pudieron comprar su primera y única panadería: la Angela.

Ya Manuel falleció, pero Diamantino cuenta con el apoyo de su hija Marianna, quien se ocupa de la administración y, a la vez, de preservar el aromático legado de su papá y su tío, y de impulsar los sabores de la panadería para hacerla conocida en toda Caracas.

Crecer y hacer crecer

Marianna Martins es una de las cuatro hijas de Diamantino y, como la de sus hermanas, su infancia estuvo muy vinculada con la panadería. «Siempre vimos a papá muy comprometido, con altos niveles de exigencia, y nos formó en esos valores. Por ejemplo, mi hermana mayor y yo trabajábamos en diciembre en la panadería, pero él nos advertía que nos pagaría en enero para que no malgastáramos lo que habíamos ganado».

Marianna se graduó como TSU en Comercio Exterior y como licenciada en Derecho en la Universidad Central de Venezuela. Se casó y ejerció como abogada en la Fiscalía General de la República. Pero en 2017, quiso dejar la Fiscalía.

«Necesitaba un cambio y mi papá me dijo que me encargara de la caja en la panadería. Así me vinculé de nuevo con el negocio», recuerda.

Desde entonces, no ha parado: «Me apoyé en el personal, que tiene muchos años con nosotros, y ahora me ocupo de la administración, de la caja, de la nómina, de los proveedores, de los impuestos, de los trámites bancarios y de resolver cosas, incluso si se acaba un botellón de agua». El choque generacional existe, pero Diamantino y Marianna han aprendido a dejarlo fluir. «Mi papá me escucha y es muy abierto. Lo que más me costó es que aceptara abrir las redes sociales. Para convencerlo, llegué a decirle que yo lo pagaba de mi plata. Las activamos en mayo de 2023 y han sido un éxito, un ganar-ganar. Por ellas, el IEPAN vino a conocernos y nos trajo muchísimos seguidores», rememora.

La Angela de esta época

Aunque la clientela, la vecindad y el propio país han cambiado mucho, la Angela continúa ofreciendo sus panes emblemáticos, con algunas modificaciones impuestas tanto por la crisis económica como por los nuevos hábitos de la población.

«En estos casi 40 años hemos tenido épocas difíciles. Una de las que peores que recuerdo fue cuando (Jaime) Lusinchí (presidente de Venezuela entre 1982 y 1989) obligó a los panaderos a comprar una parte de harina de arroz y una de harina de maíz por cada dos de trigo. Podíamos utilizar la de maíz en algunos productos, pero perdíamos la de arroz», comenta Diamantino.

En compensación, a diario y desde hace un año, las cestas se llenan con panes de masa madre, que los consumidores han descubierto recientemente y que ha ganado clientes fieles. «Una vecina diabética compra uno o dos diarios, porque dice que no puede



Una de las pocas que ofrece productos de tradición portuguesa.



Diamantino Martins con su hija Marianna, quien lo acompaña en la administración del establecimiento.

vivir sin pan y que estos le mantienen la glucemia en los niveles correctos», cuenta Diamantino, muy orgulloso.

Empezaron a elaborar los panes de masa madre a mediados de 2023, después de una visita del equipo del IEPAN, liderado por Juan Carlos Bruzual. En 2021, Diamantino había hecho un curso de masas madre en la escuela Fernetto de Portugal, pero no había llevado ese conocimiento a los hornos de la Angela. «Le dije a papá que probáramos y comenzamos a hacerlos», apunta Marianna.

La Angela tiene clientes fieles, generaciones de familias que han desfilado por los mostradores de esta icónica panadería y personas que laboraron en las inmediaciones y, aunque dejaron sus trabajos, continúan visitándola, pues aprecian que la calidad se mantenga tal como la recuerdan.

Durante todo el día, y hasta los primeros años de este siglo, esa modesta esquina de Candelaria estaba activa: a media mañana o media tarde llegaban en grupo los trabajadores de la zona, especialmente los del diario *El Universal*, a conversar y disfrutar de un café, cuya calidad siempre ha sido reconocida. Era, también, el sitio favorito para un almuerzo rápido, que podía ser un sándwich de pan gallego con queso y embutidos.

Diamantino, que conocía a todos, extraña esa dinámica, esa «buena época», como la llama. Los recuerda por sus nombres e, incluso, lo que más pedían. Los ojos se le empañan cuando recuerda a algunos ya fallecidos.

***La sabrosura de la panadería
Angela se multiplica. Todos los
días despachan panes
a restaurantes de comida
española***

La sabrosura de la panadería Angela se multiplica más allá de su esquina. Todos los días despachan panes gallegos a restaurantes de comida española y mantienen una especial relación con La Posada de Cervantes. La razón data de hace décadas y es de vecindad: Diamantino era vecino de los dueños, los De Freitas, cuando su hijo Freddy nació. Ahora Freddy es el chef de la tasca.

También ha visto cómo el poder adquisitivo de sus vecinos ha decaído: ya no compran igual que antes. Otras personas vienen en la noche a rebuscar en la basura. Y admite, bajando la voz: «Yo regalo panes todos los días. Noto a muchas familias necesitadas».

La bonhomía de Diamantino hace de la Angela una panadería afable, tanto ante el público como en su día a día laboral. En este rubro de tan alta rotación de personal, este negocio puede ufanarse de contar con empleados de larga trayectoria. La más antigua es Raquel Moreno, quien despacha en la barra desde hace 32 años, y a quien

todos los clientes asiduos saludan por su nombre. Su panadero, Ediover Rincón, más conocido como el Maracucho, tiene 28 años en el obrador.

El que se achanta...

Diamantino viaja constantemente a Portugal y de cada visita se trae algún secreto, una nueva técnica, un pan que probar. Así comenzó a preparar su hoy famoso pan de la abuela, el que más venden en la actualidad.

También innovó con la masa madre, y con ella leuda panes de varios sabores. En sus planes a mediano plazo está incorporar un pan de centeno y *croissants*, también de masa madre.

«Del curso de masas madre que hice, me traje un frasquito con fermento que me regalaron y que tiene unos 20 años. Aquí hice otra masa madre. A ambas las cuidamos con esmero, les mantenemos su pH en los niveles adecuados y son el *pie*¹ de los panes que hacemos a diario».

¿Y de dónde saca Diamantino, a sus 71 años, el impulso de innovar en un país tan difícil? Él vuelve a reír y, con ese acento *portuñol* que no ha abandonado a pesar de tener más de media vida aquí, responde: «Es que aquí, el que se achanta pierde».

Recientemente, incluyeron masa madre en la elaboración de los panes.



¹ Pie es un prefermento de masa que se utiliza como ingrediente en la elaboración de otro pan. En las panaderías, suele usarse como pie pequeñas porciones de masas preparadas el día anterior.

***Giuliana Chiappe** es periodista con 18 años en la fuente de gastronomía. Durante muchos años, desde los inicios de su profesión, trabajó en *El Universal* y frecuentaba la panadería Angela, lo que le permitió observar su evolución y transformación a lo largo del tiempo.



La costra del pan de la abuela parece
rústica, pero es delgada y crujiente.



Pan de la abuela: amor al primer mordisco

**Juan Carlos
Bruzual**

A mediados de julio de 2023, llegué a la Angela, buscando su famoso pan gallego, pero salí de allí con un nuevo amor: el pan de la abuela, el secreto mejor guardado de la panadería caraqueña.

En este negocio han logrado combinar muy bien la producción de tres rubros de panes muy importantes. Primero, se pueden identificar los rústicos o de corteza crujiente. Luego, los tradicionales o propios de Venezuela y, por último, una buena variedad de panes portugueses que rinden honor a sus orígenes.

Es el caso del pan de la abuela: un panecillo redondo, de forma irregular y ligeramente aplanado. En otras panaderías hacen una versión alargada, como una barrita.

Lo que hace especial al creado por el señor Diamantino Martins es la corteza y los alvéolos. La costra parece rústica, pero es delgadita y muy crujiente, y su color no es tan pronunciado u oscuro; al contrario, es dorado claro. Su miga es de tono *beige*, no es abundante; más bien, escasa pero jugosa y ligeramente gelatinosa.

Los alvéolos de este pan de la abuela son como la joya de la corona: son grandes. En lo que respecta a sus características organolépticas, sabor y aroma, específicamente, estos pueden variar de una panadería a otra, dependiendo de la manera de trabajar de cada panadero.

En el caso de la Angela, es un pan que se amasa y hornea el mismo día; no tiene afrecho ni harina integral y es leudado con levadura comercial.

El pan de la abuela es complejo de elaborar. Es una masa muy hidratada, que tiene entre 80% y 90% de agua, lo que lo convierte en una dificultad, por lo que hay que usar buena cantidad de harina para cortar y formar.

Los amantes de los panes crujientes encontrarán en este el pan perfecto para sándwiches especiales. En una segunda visita a la panadería Ángela, ya con la intención de conocer más sobre sus panes de la abuela, el señor Diamantino, alma y motor de este negocio, nos preparó unos sándwiches de queso manchego, jamón serrano y un chorro generoso de aceite de oliva. Probarlo fue como tocar el cielo con la lengua. No hizo falta más nada.

Fue amor al primer mordisco.





LA KASHER DEL ESTE

La panadería de la errancia y la jalá bíblica

Las primeras jalot que se conocieron en Caracas se hacían en las casas, porque no había panaderías ni restaurantes judíos. En 1962, la pastelería Garber, en San Bernardino, comenzó a vender el pan del sabbat. Desde entonces, este negocio ha tenido cuatro nombres, dos ubicaciones; sus dueños, tres nacionalidades. Solo algo se mantiene: una receta.

Jacqueline Goldberg*

Jueves y viernes son los días de producción de jalot, los panes del *sabbat*, la celebración judía.

En Caracas, la *jalá* —palabra del hebreo que significa literalmente ‘pan’— atestigua un ir y venir en el que caben los mismos vocablos que ha conjugado el pueblo judío en su milenaria historia: migrar, exiliarse, renacer.

La receta de este pan propio del *sabbat* y días festivos debió viajar en los baúles memoriosos de los primeros judíos que arribaron a Venezuela en el siglo XVI, todos sefardíes. Si bien este pan trenzado nació en el sur de Alemania, en el siglo XV, con impronta askenazí —judíos oriundos de la Europa central y oriental—, aquellos fundadores de las primeras instituciones judías de Caracas los amasaban a su manera, como la aprendieron en España y Marruecos.

Cuenta Abraham Levy, profesor jubilado de la Universidad Central de Venezuela, expresidente de la Asociación Israelita de Venezuela y de la Confederación de Asociaciones Israelitas de Venezuela, que las primeras *jalot* —plural de *jalá*— que vio Caracas eran redondas, inmensas, un poco aplanadas, sin trenza, de masa muy

*En Los Teques, donde se
asentaron muchos sefardíes,
las mujeres amasaban jalá y la
llevaban a alguna panadería
del pueblo, que hacía el favor de
hornearla*

blanca y pesada, con una suerte de finos bordes. Se hacían exclusivamente en las casas, porque no había panaderías ni restaurantes judíos. En Los Teques, donde se asentaron inicialmente muchos sefardíes, pocos hogares tenían hornos. Señala Levy: «Las mujeres amasaban *jalá* y la llevaban en grandes bandejas a alguna panadería del pueblo, que hacía el favor de hornearla».

La *jalá* trenzada, como la conocemos hoy, llegó con los askenazíes poco antes, durante y después de la Segunda Guerra Mundial. Se impuso con un sabor dulzón, semillas de ajonjolí o amapola y una masa más ligera —tipo *brioche*— que los sefardíes desconocían, pero no tardaron en disfrutar y hacer propia.

Hoy, la popularidad del pan del *sabbat* es tal que se consigue en Caracas en varios establecimientos estrictamente *kasher* —uso menos frecuente que *kosher*— y en otros que no lo son, como Rey David, Pan de Tata y Brothaus, esta última panadería ubicada

justo enfrente de La Kasher del Este, en un piso que tiene rostro de acotada judería comercial, como las hay en tantos otros países.

Un mismo origen sagrado

El ritual de confección de la jalá es mandato bíblico: «Cuando entren en la Tierra a donde Yo los llevo, sucederá que cuando coman del pan de la Tierra, deberán apartar una porción separada para Dios», señala Números 15:19-20.

La jalá trenzada, como la conocemos hoy, llegó con los askenazíes poco antes, durante y después de la Segunda Guerra Mundial

La jalá era una porción que se apartaba del pan y se ofrendaba a los sacerdotes del Templo de Jerusalén. De ahí que, según la ortodoxia, debe haber una gran masa y de ella separarse una exacta cantidad de panes. En memoria de aquel templo, construido sin usar herramientas filosas, durante la cena de *sabbat* los sefardíes cortan el pan con la mano, mientras los askenazíes lo hacen con cuchillo, como con cualquier pan. Antes del rito, las hogazas permanecen arropadas con un pequeño mantel que recuerda que el maná de los ancestros cayó del cielo cubierto de rocío, y se recitan oraciones en cada uno de los pasos de hechura y yantar del pan.

En la mesa del *sabbat*, antes de comerla, algunos ponen sobre la jalá granos de sal como símbolo de la conexión inalterable con Dios. En Rosh HaShaná —el año nuevo judío— se baña en miel para que el año sea dulce.

Primer desembarco

El primer establecimiento que vendió jalá a todo público, en Caracas, fue la Pastelería Garber, en la avenida Los Próceres de San Bernardino, urbanización en la que desde los años cuarenta del siglo XX se fue asentando la comunidad judía y que se promocionaba en el semanario *El Mundo Israelita* de 1943 como «el barrio residencial más selecto y próximo al centro».

Fue fundada en 1962, por una pareja de rumanos supervivientes del Holocausto, oriundos de Secureni. Él, Mendel Garber, nació el 17 de junio de 1912 y ella, Sonia



Mendel Garber era el chef principal de la pastelería. FOTO CORTESÍA DEL PERIÓDICO *NUYO MUNDO ISRAELITA*.

Einstein, el 18 de enero de 1914. Se conocieron en 1937 y ese mismo año se casaron. En 1938, con un hijo recién nacido y la Segunda Guerra Mundial encima, huyeron a Taskent, capital de Uzbekistán.

Apunta desde Caracas su nieta, la administradora Denise Cohen, que eran tiempos de escasez de azúcar y, en el camino, Mendel Garber «vendía caramelos de sacarina a las tropas soviéticas, hechos a partir de una fórmula que había perfeccionado». Al terminar la guerra, viajaron a Moscú y de ahí a Bucarest, París y Caracas.

En la capital venezolana, Mendel Garber comenzó vendiendo porcelanas y fue gerente de alimentos del recién inaugurado Club Puerto Azul, en Naiguatá. Ya independizado, fundó en 1962 la Pastelería Garber, donde él y su esposa vertieron su conocimiento de una repostería de sofisticado estilo europeo. Se recuerda a la señora Garber en el mostrador, ataviada de perlas, y las largas colas de los viernes para comprar una jalá elaborada con la receta familiar, que gustaba por igual a judíos y no judíos.



Mendel Garber y su esposa, Sonia Garber, en la Unión Israelita. En el medio, Dini Garber, su hijo mayor, el día de su boda. FOTO CORTESÍA DE DENISE COHEN.

Segundo desembarco

En 1978, los Garber quisieron apartarse de las agotadoras rutinas de los hornos. Él más que ella, cuenta la nieta. Pero deseaban que la panadería siguiera atendiendo a la comunidad judía. Manifestaron esto al rabino Pynchas Brener, quien agradeció el gesto y vio una oportunidad largamente anhelada. Como rabino principal de la Unión Israelita de Caracas y vecino de la zona, deseaba que el local cumpliera con el *kashrut* —‘apropiado’ en hebreo—, conjunto de preceptos de la Torá y el Talmud que determinan con exactitud los alimentos permitidos y prohibidos según el judaísmo, como no mezclar productos

cárnicos con lácteos —ni los utensilios usados para unos u otros—, solo ingerir animales rumiantes y con pezuña partida, y peces con aletas y escamas.

Así, Brener convenció a su colega, el rabino Shimon Truzman, de adquirir la pastelería. Ni él ni su esposa, Alice Banamú de Truzman, sabían de panes, más allá del heredado recetario sefardí. Por seis años estuvieron asociados con el rabino Yosef Benzaquén —excompañero de estudios en Reino Unido— y conservaron al pastelero principal, José Morales, quien había trabajado 13 años con los Garber, experto conocedor de las recetas y, sobre todo, del gusto de una clientela acostumbrada a los sabores askenazíes.

Los Truzman llevaban tan solo cuatro años en Venezuela. Él nació en Tetuán, Marruecos, el 20 de mayo de 1938. A los 12 años partió para estudiar en una *yeshivá* en Sunderland, Inglaterra. Ella nació en la ciudad marroquí de Taza, el 21 de octubre de 1946. A los 11 años se mudó a Melilla —donde su papá fue joyero— y en 1961, con sus padres, ocho hermanos, todos sus abuelos, tíos y primos, se instaló en la ciudad israelí de Kiryat Maba'ji, a la que viajó el rabino en 1962, para casarse con ella.



La jalá que venden es la creada por Alice Banamú de Truzman (izq. en la imagen). FOTO CORTESÍA DE MENAHEM TRUZMAN.

En 1967, apenas culminó la Guerra de los Seis Días —en la que el rabino Truzman fue soldado—, viajó a Venezuela, donde vivían su mamá y sus tres hermanos. Querían comprobar que seguía con vida. Le dieron trabajo en Caracas, pero no aceptó. Le ofrecieron ser rabino principal de la comunidad de Maracaibo, aunque no se sintió a gusto y volvió a Israel. En 1969, recibió una carta desde Curazao invitándole a ser rabino y maestro en la isla. Viajó y al mes le dijo a su esposa: «Vienes, quieras o no». Alice se encaminó a Willemstad con tres niños pequeños.

En 1974, con la aspiración de una educación más ortodoxa para sus hijos, la familia se trasladó a Caracas. El rabino fue maestro en la Academia Yavne —entonces sección religiosa del Colegio Moral y Luces «Herzl-Bialik»— y luego de dos años pasó a ser rabino en la Unión Israelita de Caracas.



Menahem Truzman se encargó del negocio en años muy difíciles para Venezuela.

Alice de Truzman cuenta que ella y su esposo se encargaban de todo, siempre con el apoyo de panaderos entrenados. El local, pequeño y remozado para ser *kosher*, conservó el ventanal que miraba hacia la calle. Ella añadió a la oferta los *petit fours*, dulces en miniatura de origen francés, típicos de las bodas judías. Un cliente asiduo era el primo del rabino, el reconocido presentador de televisión Amador Bendayán.

La jalá tuvo importantes cambios. La forma alargada tradicional dio paso a unas hogazas trenzadas pero más redondas, variedad de tamaños y un pan en forma de estrella que la familia Truzman aún come en casa. Asimismo, fue obra suya la incorporación de la jalá con apariencia de llave, que simboliza prosperidad, usual del primer viernes justo después de Pesaj, la Pascua judía.

«La jalá que hacían los Garber fue muy buena, pero la de los Truzman era inigualable, tanto que en Miami la extraño cada viernes», reconoce el rabino Brener.

Explica Alice de Truzman que en su casa de infancia, la jalá no contenía huevo ni aceite: «Mi mamá la hacía solo con harina, levadura, sal y agua. Y a veces ponía una pizca de azúcar. Pero los clientes de Caracas ya tenían su paladar acostumbrado a ese sabor. Los viernes hacíamos alrededor de 600 jalot, siguiendo las normas religiosas. Mi esposo abría la panadería a las seis de la mañana y a las ocho ya había cola. Yo llegaba un poco más tarde y él se iba a la sinagoga. Así durante treinta años».

Tercer desembarco

En 2008, los esposos Truzman decidieron emigrar a Florida, Estados Unidos. Habían negociado la venta del local —entonces llamado Zaki, en honor a un hijo—, pero horas antes de partir, la transacción se deshizo. Ese último día habían estado frente al mostrador.

Un poco sin pensarlo, pero consciente de la responsabilidad que significaba para toda una comunidad, el hijo mayor, Menahem Truzman Benamú, se encargó de inmediato de la pastelería.

El nuevo patrón nació en la ciudad israelí de Rehovot el 27 de junio de 1963. Tenía tres años cuando dejó la tierra natal y doce cuando salió de Caracas para formarse para su bar mitzvá en una *yeshivá* de Baltimore. Hizo el bachillerato entre Miami Beach y Cleveland. En Caracas, se graduó como programador; en Nueva York, estudió Ciencias de la Computación y Administración de Empresas. En 1987, se asentó por fin en la capital venezolana sin imaginar que le nacerían raíces de harina.

Con la llegada de la pandemia por el covid-19, en marzo de 2020, todo se hizo más cuesta arriba y se aceleró lo inevitable. Buena parte de la comunidad judía, con sus miembros e instituciones, había iniciado en los años 80 una migración hacia el este de Caracas: colegio, sinagogas, cementerio.

Mudar la pastelería parecía lo más natural y Menahem Truzman no esquivó la conveniencia de instalarse con el nombre de La Kasher del Este en una terraza del centro comercial Galerías Sebucán: «Me había tocado encargarme del negocio en años muy difíciles para Venezuela. Recuerdo la escasez de 2012 en adelante, la dificultad para mantener la calidad de los insumos, la inestabilidad de la moneda, las maromas de los empleados para transportarse».

La Kasher del Este fue mudada de San Bernardino al centro comercial Galerías Sebucán.



El último día activo en San Bernardino, en 2020, fue viernes e hicieron jalá. Estuvieron una semana desmontando el horno, que es el mismo con el que trabajaron sus padres. «En cuatro camiones enormes llevamos todo hasta la urbanización Sebucán. La Cota Mil estaba llena de alcabalas, había que tener salvoconducto».

El primer día que pusieron a funcionar el horno en la nueva sede, prepararon jalá. No fue un comienzo fácil. Debían cerrar

Desde sus inicios, este negocio ha atendido a la comunidad judía en Caracas.



Las familias fieles a la celebración del *sabbat* suelen hacer sus encargos para el viernes.

Esta panadería cuenta con empleados venezolanos que saben todas las recetas y secretos.



temprano. «Por meses, el público no pudo sentarse en nuestras mesas, porque había desánimo y miedo a la enfermedad. Mi tranquilidad era —y es— contar con empleados venezolanos que saben todas las recetas y secretos. El pastelero, Omar Corales, tiene 20 años con nosotros. Si a mí me dejan solo, no hago ni una galleta».

En La Kasher del Este, las fórmulas de los Truzman son vigiladas por un *mashguiaj* —‘supervisor’ en hebreo— quien, bajo la orientación religiosa de la Asociación Israelita de Venezuela, garantiza que todos los productos sean *kosher* y *parve* —‘neutro’ en hebreo—, palabra que engloba ingredientes que no se derivan de leche ni de carnes.

Las neveras muestran también pasta seca y tortas tradicionales como Selva Negra y Ópera. Son muy solicitados los *pie* de limón y de manzana, los cachitos o *croissant* de chocolate y, más reciente, *baklawa*. Asimismo, se hacen galletas saladas para untar con cremas de berenjena, garbanzo y cocha, esta última típica sefardí, con pimentón y tomates. Con el interés de expandir públicos, horarios y gustos, ofrecen desayunos, almuerzos, *pizzas* y *sushi*.

Jueves y viernes son de corre corre. La producción de jalá arranca el jueves. Se hornean alrededor de 40 panes para vender al día siguiente a madrugadores y atender encargos. El viernes, trabajan hasta las primeras horas de la tarde; cierran los sábados para volver a abrir el domingo, como todos los locales religiosos en Israel y en la diáspora.

Los viernes, se producen 150 jalot en 25 bandejas, y 185 *jalitas*, como llaman ahora a los panes pequeños, otra de las herencias que dejó Alice de Truzman, quien no ve la hora de volver a Caracas, conocer la nueva criatura familiar y comprobar lo que tanto dicen sus correligionarios: que la jalá es la de antes, la de siempre.

***Jacqueline Goldberg**
es poeta, narradora,
autora de libros
infantiles y editora.
Nació en Maracaibo
en 1966. Ha trabajado
en publicaciones
gastronómicas y como
historiógrafa de la
comunidad judía. La jalá
de su memoria es la de su
abuela paterna: dulzona,
de impronta polaca y
francesa, que busca sin
descanso en hornos ajenos,
con la frustración de no
atreverse a hacerla.



La jalá clásica, con su formado tradicional de dos hebras elevadas.

Jalá: la trenza que deshilacha

**Juan Carlos
Bruzual**

Al entrar, un viernes, en La Kasher del Este, se percibe el aroma a pan recién horneado, a pesar de que solo hacen un tipo: la jalá. Las bandejas con las hermosas trenzas de distintos tamaños ocupan mostradores y carritos.

Me emociona conocer de cerca el valor cultural y religioso de este pan. Se siente en el ambiente que en la tarde comienza la celebración del *sabbat* para los judíos. Los clientes entran ansiosos en busca de sus pedidos, que se ven ordenados en los estantes, cubiertos en bolsas de papel e identificados con apellidos de familias judías fieles a la costumbre.

En esta panadería, regularmente, hacen tres tipos de jalá: la clásica, con su formado tradicional (dos hebras elevadas); la jalita, igual a la clásica, pero en un tamaño más pequeño y con otro trenzado (un nudo de una hebra), y la que ellos llaman jalá integral (que no es integral, sino enriquecida con un poco de afrecho). La apariencia de esta última es diferente: el trenzado es de dos hebras y con forma de bola.

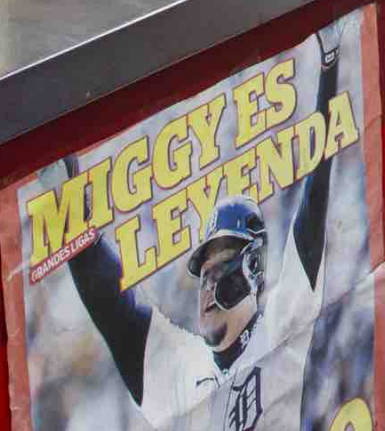
Técnicamente, este pan posee unas características particulares en su textura.

La principal es que se deshilacha abundantemente, debido a su alto contenido de proteína, huevos y yemas, y al formado, que también ayuda.

La miga es muy suave y esponjosa. Tiene alvéolos pequeños y el color es amarillento. Su sabor es de tono dulce y se percibe un ligero aroma a fermento. La corteza es de un color dorado oscuro intenso. Al probarla, se potencia su gusto y nos entrega otro sabor: el de las semillas de ajonjolí.

En La Kasher del Este, la jalá no se hace con masa madre natural. Su dueño, Menahem Truzman, nos comentó que la elaboran «con mucho cariño», como la hacía su madre, con una receta que se mantiene intacta. Valoro esta posición, pero creo que ganaría mucho si le incorporaran masa madre natural.

La jalá, por lo que representa, es uno de los panes más importantes del mundo.



Coca-Cola





NOBILE

En Puente Hierro se multiplican los panes

Las dos familias que amasaron la historia del obrador de Puente Hierro son inmigrantes: una procedente de Italia y la otra de Portugal. Ni la escasez ni el racionamiento de ingredientes, y menos aún la pandemia, han minado el espíritu de la Nobile. Gracias a eso, cada mañana, unas 150 personas esperan pacientes a que Francisco Tavares les regale un tibio bocado de pan.

Gabriela Rojas*

Francisco Tavares entrega cada mañana trozos de pan a personas necesitadas.

Ni los Nobile ni los Tavares tenían conocimiento previo de cómo hacer pan. No descendían de familias panaderas, no conocían el oficio ni guardaban con celo alguna receta de sus antepasados.

Fueron dueños, en distintas épocas, de la panadería Nobile, pero se cruzaron muy poco. Los unían varios hilos en común: eran migrantes que huían de la posguerra en Europa, unos venidos de la región de Basilicata, en Italia, y los otros de Aveiro, en Portugal.

Lo que tenían era buen olfato para los negocios y el don de hacer amigos entrañables, como los maestros panaderos venezolanos que llevaron el arte del pan a sus vidas.

Giovanni Nobile y Horacio, un empleado, en la antigua entrada de la panadería Nobile, que quedaba al norte del local. En el piso de arriba vivía la familia. FOTO CORTESÍA DE EL ESTÍMULO.



En esa casa, la n.º 4 de la 1.ª avenida de Las Flores de Puente Hierro —donde no ha dejado de oler a pan desde hace más de 60 años—, Giovanni Nobile percibió algo más que el aroma del horneado: una oportunidad.

La panadería Nobile nació para llevar el pan a casa. Y no solo en sentido figurado. Fundar la panadería fue su segundo intento de levantar un comercio para mantener a su familia después de sufrir la inundación del río Guaire en noviembre de 1949, cuando el agua arrasó con las viviendas y negocios de más de 1.500 hogares en Caracas, según los registros periodísticos de la época.

Giovanni y su esposa, Francesca Montesano, esperaban a su primer hijo cuando el río acabó con el abasto Las Flores, que tenían en el local que hacía esquina, la casa n.º 2. Decidieron cambiar de rubro y abrir una panadería en esta residencia, ubicada en la misma esquina, pero al lado norte del actual establecimiento.

Con una marquesina de letras cursivas fue identificado el negocio que despedía un aroma cálido de pan recién horneado, un olor que se convirtió en el sello distintivo de esa cuadra, hasta hoy.

La casa n.º 2 y la n.º 4 comparten la historia fundacional de la panadería.

En la actualidad, el primer local forma parte del centro de producción; el segundo es la puerta de entrada al negocio. En ambos, ocurrieron los relatos que sostienen la memoria de los dueños y todos sus maestros panaderos.

Las fotografías que tapizan las paredes del establecimiento muestran en sepia lo que fue el ayer: aquella primera fachada, el salón del primer horno en el que ahora funciona el área de elaboración y hasta la bicicleta para hacer los repartos de puerta en puerta. Ese servicio fue un sello distintivo de la Nobile, que atendía a los vecinos de Puente Hierro, El Paraíso y San Agustín, una zona que en los años 60 conservaba el encanto de la periferia urbana.



La bicicleta en la que eran repartidos los panes por el vecindario. FOTO CORTESÍA DE EL ESTÍMULO.

El trato personalizado fue su marca. Vilma Nobile, la única sobreviviente de los tres hijos de Giovanni y Francesca, recuerda el peculiar regalo que hacía su papá cada diciembre. Aprendió a preparar pan de jamón con un primer toque personal: el relleno era de jamón serrano. El segundo era que, al armarlo, usaba la masa para formar las letras del apellido de la familia a la que se lo iba a obsequiar.

Las fechas le son esquivas a Vilma, pero recuerda la imagen de su padre montado en una camioneta amarilla en la que cargaba las cestas con los diferentes tipos de pan que preferían sus clientes, y a él mismo repartiendo de casa en casa. Entre los fieles compradores, recuerda al periodista y locutor Abelardo Raidi y al *muñeco de la ciudad*, el cantante y actor Héctor Monteverde. Ambos vivían cerca de la Nobile.

No está claro para la descendiente de los Nobile cuándo comenzó a operar la panadería. Solo hay evidencia de que se formalizó en abril de 1963, a través de la figura jurídica de

un fondo de comercio «del ramo de panadería y similares», y que con este instrumento legal quedó fijado el nombre original que se mantuvo con los siguientes dueños.

Luego, dos socios de apellidos Pinto y Barbosa, respectivamente, les compraron a los Nobile. Fueron ellos quienes le dieron trabajo al niño Francisco Antonio Tavares, quien llegó al negocio en 1967, con apenas 11 años: era el repartidor de pan. Después de llevar las cestas con las barras a las casas, se vestía de escolar para terminar el 5.º grado de educación básica, en horario nocturno.

Para entonces, el señor Nobile era un cliente de la panadería. Ya la había vendido y se dedicaba al negocio de los estacionamientos. El repartidor Francisco Antonio lo veía llegar habitualmente a comprar su pan.

Tras un corto período al frente de la panadería —del que no hay fechas precisas—, Pinto y Barbosa les vendieron a los Tavares.

Desde los 12 años, Francisco Antonio pasó por todas las funciones de la panadería: atendía en el mostrador, cobraba en la caja, aprendía en el horno. Mientras, su padre, también llamado Francisco Tavares y oriundo de Aveiro, Portugal, iba ahorrando una base económica que en dos años se convirtió en la oportunidad para comprar la mitad del fondo que los señores Barbosa, primero, y luego Pinto decidieron poner a la venta.

Aprendices y autodidactas

Jesús Bolívar o *el compadre*, como prefiere llamarlo Francisco A. Tavares, fue quien inició la larga escuela de aprendices que se convirtieron en maestros panaderos de la Nobile, todos venezolanos. Pero Bolívar no solo enseñaba a los nuevos en el oficio, sino que junto a Tavares fue quien perfeccionó proporciones, esencias, ingredientes y técnicas de trabajo, que definieron la identidad que mantiene la panadería y que la diferencia de otras.

«Me ponía a observar a los maestros panaderos y les agarraba la maña. Aprendí todo el proceso para lograr un pan de calidad y que la gente regresara. Porque si lo hacemos

bien y les gusta, vuelven. El cliente no es para un solo día; yo lo quiero para siempre», dice Francisco, al rememorar las madrugadoras jornadas que arrancaban a las 4:00 a. m., junto a los horneros.

Él recuerda a uno de sus maestros, Antonio Delgado, quien estuvo desde niño como aprendiz y luego se consolidó como uno de los mejores horneros que han pasado por la Nobile. Cuarenta años estuvo junto a ellos y no solo les enseñó a hacer pan, sino también a comunicarse en lengua de señas, porque Delgado era sordo.

«Me ponía a observar a los maestros panaderos y les agarraba la maña. Aprendí todo el proceso para lograr un pan de calidad y que la gente regresara»

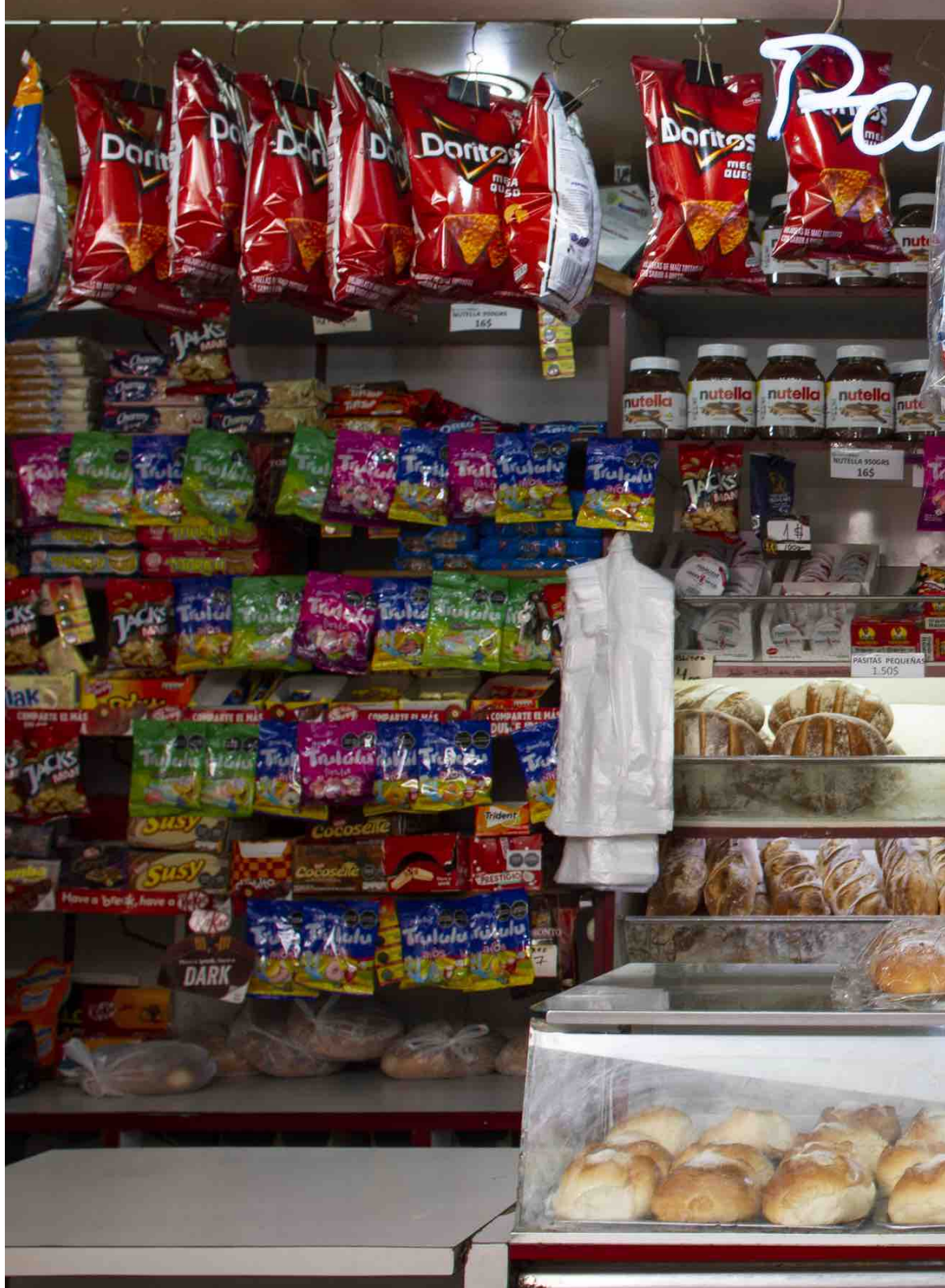
La historia de aprendices y maestros la mantiene el actual hornero, Ramón Ferrer, quien suma 30 años a cargo de darles el toque justo a los panes.

Otro Antonio muy recordado es Antonio Gómez, un pastelero y especialista en hojaldre, con quien Tavares inventó el famoso Rambo, un *croissant* con jamón de pavo y queso tipo paiza, que se hornea con abundante relleno. «En esa época estaba de moda Sylvester Stallone y pensamos: ¡este *croissant* está fuerte y armado de bastante jamón y queso! Por eso, decidimos ponerle el Rambo».

Apenas sacan este *croissant* recién horneado en la bandeja, la panadería huele a patio de recreo. En las manos se deshace crujiente, mientras se aspira por el pitillo la última gota de una bebida achocolatada.

Su origen ochentoso activa la memoria gustativa de quienes antes lo llevaban en sus loncheras y, ahora, como padres camino a la escuela, hacen la parada obligatoria para comprar el desayuno.

Con la diferencia de que ahora lo acompañan con *el café de Francisco*, quien desde su puesto de mando despacha detrás de la máquina —italiana y original del negocio— los marroncitos, guayoyos y con leche que se sirven humeantes, para



La panadería Nobile
tiene más de 60 años y ha
pasado por tres dueños.

maderita

IA NOBIL
0609187



PAN DE SANDUICHE
OFERTA 35
PAN INTEGRAL PEQUEÑO
OFERTA 1.505
PAN INTEGRAL GRANDE
OFERTA 35



PAN DE COCO
REF. 0.60

PAN DULCE
REF. 0.60

NUOVO PASTO MIO
PASTICCERIA NOBIL
0424-251-83-88
RIP. J. DOMINICET
BARI

que, a punta de conversas y chistes, les pueda enderezar el día a los que llegan buscando ánimo.

Pan, café y fe

Por la esquina donde está la panadería Nobile cruzan decenas de carros por hora. Es uno de los accesos principales desde la autopista Francisco Fajardo para entrar a Puente Hierro y también para llegar al centro y suroeste de la ciudad.

El letrero que la identifica está prácticamente borrado, pero casi nadie pregunta cuál es la Nobile. No es necesario, porque varias señales te llevan a ella: un aroma envolvente a vainilla; si es muy temprano, del pan campesino, el cachito, el hojaldre del Rambo y el pan redondo tipo gallego de concha crujiente. Pero si es al final de la tarde, se siente el olor fresco del pan sobado y de las canillas calientes. Será la última parada para llevar el pan a casa.

«Mi madre decía “Dios permita que uno siempre pueda dar y nunca tenga que pedir”, y eso es una máxima para mí. Jamás me ha faltado ni me faltará un pan»

El otro indicio, al amanecer, de que se está en el lugar indicado es una organizada fila de 150 personas que se van ubicando en la acera de enfrente de la panadería, desde las 6 de la mañana, de lunes a viernes. Muchos adultos mayores, mujeres y algunos niños esperan a que Francisco abra el local y, uno a uno, reciben directamente de sus manos una porción de pan sobado redondo, que se divide en tres pedazos, con el que resuelven el desayuno.

«Mi madre decía: “Dios permita que uno siempre pueda dar y nunca tenga que pedir”, y eso es una máxima para mí. La gente me pregunta si me rinde, y claro que sí. Jamás me ha faltado ni me faltará un pan para darle a alguien y que pueda comer o llevarlo a su casa», revela Tavares, para quien la fe lo es todo.

De hecho, las paredes y estanterías del local dan cuenta de eso: estampitas e imágenes del Nazareno de San Pablo, que según cuenta, lo salvó de una profunda crisis económica en 2002. También lo custodian en su oficina las figuras del Santo Cristo de La Grita, de quien se manifiesta muy devoto.



Arriba izquierda:
El hornero Ramón Ferrer
tiene 30 años cuidando de
los panes.

Arriba derecha:
Francisco Tavares con sus
hijos José (izq.) y Javier
(der.), su nieta Camila
Tavares y su esposa,
Yelictze Aular de Tavares.

Abajo izquierda:
Juan Iriarte, 40 años
trabajando como panadero
y 5 años en la Nobile.

Las advocaciones marianas y la figura de José Gregorio Hernández en diferentes tamaños muestran lo importante que es para él la religión católica, pero también para quienes lo visitan. Le llevan regalos o estampitas, imágenes de santos en señal de agradecimiento o amistad, que van nutriendo la galería de este credo en la panadería, que se sincretiza con fotos familiares, dibujos, reconocimientos y una diversa colección de conos monetarios para el recuerdo.

Un bocado de pan

Una maestra jubilada con cuatro nietos a cargo es una de las que hacen la cola para el pan algunos días de la semana. Llega muy temprano para que le dé tiempo de darles desayuno a los niños antes de que se vayan a la escuela. Francisco le da más de cinco porciones: la de sus nietos, la de una hija que está enferma y, mientras conversan, él se asegura de que ella se coma el pan que le está entregando.

*Siempre le llegaban a pedir
personas en situación de calle,
pero cada vez más fueron
apareciendo profesores, jubilados,
desempleados, mamás con niños
pequeños*

Desde 2015, apremió la necesidad en muchas casas. Siempre le llegaban a pedir personas en situación de calle, pero cada vez más fueron apareciendo profesores, jubilados, desempleados, mamás con niños pequeños. La cantidad de gente se triplicó y, en 2018, Francisco y sus hijos le pusieron orden: 150 porciones, todas las mañanas de lunes a viernes.

Para organizar esa cola, también llegó Humberto Córdova, un vecino que de manera espontánea decidió colaborar. Más que un empleo, Humberto consiguió una vocación que, además, lo entretiene. Todas las tardes saca la corneta hasta la entrada y comparte su variopinta selección de clásicos en todos los géneros musicales imaginables. A veces, canta inspirado y solo interrumpe la música para hacer el anuncio con el micrófono de que el pan está a punto de salir. En días especiales, Humberto se disfraza, según la ocasión, y puede ser un cupido en febrero, un fantasma en Halloween o, su favorito, el San Nicolás generoso que toca la campana cuando está listo el pan de jamón.



Durante estos años, en la Nobile no han dejado de repartir el pan cada mañana. «En las épocas más duras, cuando nadie tenía pan, yo sí tenía. Agradezco mucho, por eso soy tan devoto, porque mi Dios siempre me mantiene a flote. Mi don es luchar», expresa Tavares.

Y como sus hornos se mantienen activos y generosos, el reconocimiento que más le enorgullece no es precisamente gastronómico. En 2022, la Alcaldía de Caracas le entregó el premio Buen Samaritano, para reconocer la labor de regalar un bocado de pan a quien lo necesite, sea quien sea.

Esa labor también le trajo nuevos amigos. Una mañana, el humorista y escritor Claudio Nazoa entró a la panadería a tomar un café. Según cuenta, le preguntó a Francisco a qué se debía la hilera de personas frente al negocio. Y cuando supo de qué se trataba, se lo contó a medio mundo.

De allí en adelante, volvió muchas veces, no solo a tomar café, sino a presentarle a otros compañeros de juerga: el escritor y también humorista Laureano Márquez, el músico Miguel Delgado Estévez y los integrantes de la banda Los Hermanos Naturales, quienes de vez en cuando cruzan la ciudad para ir a desayunar en esa esquinita de la 1.^a avenida de Las Flores de Puente Hierro.

***Gabriela Rojas**

es periodista, profesora universitaria, fundadora-editora del periódico impreso *Entérate* y codirectora de *TalCual*.

Barista de ocasión y conversadora de oficio. La pausa de cada tarde sabe a café espumoso con pan sobado que sale del horno de la panadería Nobile.



El pan de jamón de la Nobile es suave, esponjoso
y con buen balance entre dulce y salado.

Pan de jamón con el guarapo aguao

Juan Carlos
Bruzual

Llegué a la panadería Nobile, en Puente Hierro, a las 8 de la mañana de un martes de julio de 2024. Compré un pan de jamón, un marroncito, una malta y pedí que me cortaran dos rodajas.

Me senté en la barra, dispuesto a disfrutar mi desayuno navideño en el mes de julio y, de pronto, justo cuando iba a dar el primer mordisco, el vozarrón de Cheo García se escuchó a todo volumen en la panadería, con la melodía *Cantares de Navidad*, junto a la famosa Billo's Caracas Boys.

Mordí el pan de jamón y retrocedí 50 años, cuando vivía en Las Acacias, a un par de kilómetros de la Nobile. Tendría 7 u 8 años de edad y era 24 de diciembre. Mi papá, listo desde las 7 de la noche para la celebración navideña, comenzaba a poner canciones de la Billo's.

Un par de estrofas sonaron para trasladarme: «Hay quien tiene todo, / todo lo que quiere, / y sus navidades / siempre son alegres. / Hay otros muy pobres que no tienen nada, / son los que prefieren / que nunca llegara».

Siempre me parecieron unos versos muy tristes, pero esta vez me llenaron de sentimientos encontrados: por un lado, los recuerdos felices de la Navidad con mi papá, mi mamá, mis hermanos, sobrinos y muchos primos; por otro, lo poco que queda de esa celebración.

¿Qué podemos decir sobre un pan que nos genera tamaño sacudón emocional?

Solo que Dios bendiga las manos y el corazón bondadoso de Francisco Tavares, para seguir disfrutando de esta maravilla de pan de Pascua.

Es suavcito, esponjoso, bien resuelto, balanceado entre el dulce y salado, y con una potencia de sabor a Navidad capaz de alimentar nuestros más profundos y gratos recuerdos infantiles en Las Acacias.

Tavares es genial: muy amable, conversador, prepara un café muy rico y no guarda secreto de sus panes. Todo lo cuenta: desde la marca de jamón que usa hasta las pasitas California que trae de Estados Unidos, porque tienen el tamaño adecuado a su gusto.

También revela otro secreto: que prepara la masa del pan de jamón con manteca de cerdo, la misma que usa para el pan *sobao*, para el pan de sándwich en molde y para los cachitos. Dicho sea de paso, sus cachitos son muy sabrosos y nos inspiraron para introducir cambios en el que hacemos en IEPAN.

Nos recomendaron sus golfeados y el pancito de coco; el gallego y el campesino.

No los hemos probado, pero es que siempre hay que dejar un motivo para regresar a la Nobile. ¡Volveremos!



PASTELERIA

Rosita

PASTE



R
ROSITA
PANIFICADORA

BO220H



ROSITA

De Las Delicias a los supermercados: un eterno aprendizaje

Fundada por María Lisette y Cristiano dos Santos, esta panadería hace honor al lugar donde ha estado desde 1967. Es probable que cualquiera haya probado su buen pan gallego, aún sin haber estado en el local, pues este llegó a ofrecerse como entrada en más de un centenar de restaurantes y, ahora, en los anaqueles. Sus pasteles de nata comparten protagonismo con el pan.

Naky Soto*

La remodelación del local, entre 2022 y 2023, incluyó una campaña de mercadeo.



Cristiano dos Santos recién llegado a Caracas en una pensión de Boleíta. FOTO CORTESÍA DE LA FAMILIA DOS SANTOS.

Quien va hasta la panadería a comprar el pan tiene derecho a comerse la punta. Si es un pan gallego, el derecho muta a deber. Ese pan tiene una corteza tan crujiente que arrancarle un pedazo no compromete el resto de su estructura. De hecho, las migajas no se desbaratan, sino que también puedes disfrutarlas cuando todo se ha acabado. La consistencia interna de este pan sirve para fusionarse con lo que quieras rellenarlo, pero si le sumas unos tomates recién cortados, te harás un gran favor. El jugo del tomate suavizará el bocado sin comprometer la corteza, que no es fina ni tampoco gruesa. Solo es perfecta. Lo he comprobado con mi esposo a lo largo de estos años de matrimonio con la mejor panadería de la zona, la Rosita.

Hasta hace pocos años sus productos eran más conocidos que su propia sede, por la distribución que la panificadora logró establecer con restaurantes caraqueños.

«La Rosita les debía a sus clientes un lugar que se pareciera a la calidad de sus panes», explica Roberto dos Santos, el heredero del negocio. Un local que actualmente exhibe desde el horno en el que se cocina su nuevo producto estrella, los pasteles de nata, hasta unos murales de mosaicos portugueses.

«Ahora hay mesas y sillas, vigas de madera en el techo, unos pisos que parecen antiguos y muestran entre sus baldosas unos trocitos amarillos que recuerdan la punta de cada pan», describe Roberto.

También tienen una pared con fotos que resumen la historia de la familia Dos Santos, pero es probable que al ir, sus propios fundadores te atiendan: el señor Cristiano te entregará al entrar la tablita circular con la que harás tus pedidos y la señora María Lisette da Silva estará por las cajas, lidiando con la calidad de los billetes atrapados en nuestra rara dolarización de facto. Mientras la recorres, te encontrarás con 20 tipos de panes, incluyendo ese moreno pan de chocolate y naranja o el redondo de maíz y chorizo.

A principios del siglo XX, el periodista Rafael Arévalo González se enfrentó al dictador Juan Vicente Gómez desde *El Pregonero*, el primer diario venezolano impreso en rotativa, y por eso pasó 27 años como preso político en La Rotunda. Tal vez para resarcir

tal martirio, su busto lleva décadas siendo el centinela del aroma de la panadería Rosita, entre unos carocaros portentosos que mantienen el olor en una suerte de efecto invernadero exclusivo de la plaza Las Delicias. En sus testimonios, los señores María Lisette y Cristiano no dejan de mencionarla, porque está asociada a su negocio y a su familia, porque sus hijos Sandra y Roberto crecieron entre esa redoma y los mostradores. Arévalo es uno de los pocos civiles y el único periodista venezolano con una plaza propia.

Un oficio de larga data

En Montouro, su pueblo natal en el distrito de Coímbra, a la mamá del señor Cristiano, María dos Santos, la llamaban *María a padeira* (María la panadera). Era la obradora del pueblo, hacía y horneaba pan, dos veces a la semana, en una pequeña bodeguita que había creado su esposo, en la que también vendían vinos, aceites y otros productos a granel. Era la última etapa de la Portugal rural.

En Montouro, a la mamá del señor Cristiano, María dos Santos, la llamaban María a padeira (María la panadera). Era la obradora del pueblo, hacía y horneaba pan dos veces a la semana

Por esta razón, el fundador de la Rosita empezó a amasar siendo un niño de siete años. Con diez años más, en 1955, se vino a Venezuela en el buque italiano Andrea Gritti y fue recibido por su hermano Manuel dos Santos Neto. Pasó seis meses sin empleo, pero luego logró convertirse en repartidor de la panadería Azores, que quedaba en Boleíta.

Cuatro años después, fundó con su hermano la panadería Los Nietos (su segundo apellido, Neto, significa nieto en portugués), en la avenida San Juan Bosco de Altamira, y en 1962 se independizó y creó la panadería Nueva Chacao, en la calle Sucre del municipio caraqueño.

Más tarde, compraría la panadería La Francesa, en la calle Bolívar de La Guaira, que para entonces ya tenía más de 100 años de fundada. Allí estuvo diez años y aprendió con el maestro panadero italiano Stefano Bianchi las recetas del pan gallego y del siciliano que se hacen en la Rosita. Luego, la vendió y en 1966 regresó a Portugal, para volver a Venezuela, al año siguiente, casado con la señora María Lisette.



María Lisette da Silva y su hija Sandra, con la plaza Las Delicias en el fondo.
FOTO CORTESÍA DE LA FAMILIA DOS SANTOS.

En 1967, compraron el local de la Rosita y tuvieron que trabajar para vencer los resquemores que conservaban los vecinos por el negocio que funcionó antes allí: otra panadería que no cumplía con grandes estándares de limpieza.

Roberto cuenta que le pusieron el nombre Rosita en honor a una tía paterna que vivió con Cristiano y su familia toda la vida, porque no llegó a casarse.

La señora María Lisette asegura, casi 60 años después, que «una panadería es una escuela en la que nunca dejas de aprender, porque cada producto y cada cliente es una materia; y aunque algunos te recuerden a otros, aprendes con los que van llegando. Hay gente que no deja de venir, hay productos que siempre vas a vender».

Hasta los años 90, la Rosita fue la panadería de la comunidad de Las Delicias, aunque sus panes eran consumidos en los restaurantes de la avenida Francisco Solano y sus alrededores, para entonces un circuito gastronómico de muy buena calidad, cercano a su local, en el que despachaban a varios negocios: el Urrutia es su más antiguo cliente, pero también le vendían a La Huerta, el Rías Gallegas y Mi Tasca, entre otros.

Después de graduarse como administrador en 1995, Roberto dos Santos comenzó a trabajar con su tío en una constructora, pero su papá lo convenció de que volviera a la Rosita, si acaso alguna vez se fue del local que lo vio crecer junto a su hermana Sandra.

Decidió ampliar el catálogo de clientes y en una moto Vespa inició su menuda tarea de inteligencia: recorrer los municipios, para hacer un levantamiento topográfico de restaurantes

Como la venta de panes a los restaurantes era lo más rentable, él decidió ampliar el catálogo de clientes y en una moto Vespa inició su menuda tarea de inteligencia: recorrer los municipios Chacao y Libertador para hacer un levantamiento topográfico de estos negocios. Luego, comenzó a ofrecer sus productos.

Pronto descubrió que para lograr las transacciones que quería, no eran suficientes los panes de muestra para los dueños, cuyos datos y horarios desconocía. «Así que metí más



En estas motos, los hermanos Cristiano (al frente) y Manuel dos Santos repartían los productos de la panificadora Azores, que quedaba en Boleíta. FOTO CORTESÍA DE LA FAMILIA DOS SANTOS.

panes a los recorridos y fui organizando la información que solo los parqueros podían darme: desde el modelo del carro del dueño hasta la mejor hora para conversar con ellos».

Esa perseverancia e insistencia les permitió llevar su pan gallego a las mesas de 135 restaurantes en lo que recuerda como «la Venezuela de la cola (por congestiónamiento del tránsito), cuando salías de Las Delicias a las 6:00 p. m. y llegabas a las 7:30 p. m.

a Prados del Este». Por eso, creó su modelo de entrega mediante motos con varios viajes antes del mediodía, la hora de inicio de los servicios de las comidas. «Así dejó de ser solo un negocio de producción de pan, para convertirse en uno de logística», explica Roberto.

Toda la expansión de la Rosita ocurrió con la democracia como telón de fondo, con todas las variables que ese modelo político permitió, desde la educación pública de calidad hasta el acceso a créditos para invertir en el negocio, que creció donde arrancó: el señor Cristiano compró el edificio Urimare y aprovechó los locales de atrás para los depósitos y el área de producción.

Expandirse en contracción

La debacle económica venezolana, que empezó en el año 2012, fue la causa principal del cierre de muchos de los restaurantes que por años atendió la Rosita. Para sus dueños, fue difícil mantener estos negocios con una demanda en contracción, una hiperinflación y, después, una pandemia que cambió los modos de operación al mundo entero. Además de perder una buena cantidad de clientes por los cierres de negocios, entre 2014 y 2019, se sumó la escasez de alimentos en Venezuela, entre otros insumos, como la harina de trigo.

Durante esta etapa, los clientes de la Rosita hicimos largas colas para comprar. Bordeamos el local de la panadería en dirección a la avenida Libertador y nos encontramos, una y otra vez, con vecinos que también llevaban su bolsita de tela a ver si el pan alcanzaba para todos. Los dueños siempre privilegiaron a los adultos mayores



La remodelación incluyó murales alusivos a la panadería antigua de Portugal.

En la pandemia, Roberto dos Santos descubrió el negocio de llevar panes a los supermercados.





Los panes de masa madre, con centeno, sin gluten y multicereales son algunas de las nuevas opciones a la venta.

Los clientes de la Rosita son fans de sus productos.

y, aún vendiendo a pérdida (porque el Estado impuso un control de precios sobre productos claves), hubo familias que tuvieron pan para comer.

«Por desgracia, conocí las colas en 2016-2017, cuando no les llegaba harina, pero allí estaban sus dueños dándolo todo. Y una rezando por llegar a tiempo y poder comer ese pan tan sabroso en la cena. En la familia, conocemos a la Rosita desde siempre», comenta Mariel Rodríguez, cliente de la Rosita hasta que tuvo que emigrar del país.

Esa dedicación en su forma de atender a sus clientes la han mantenido en el tiempo; por eso no fue una rareza que, durante la remodelación del local entre 2022 y 2023, los señores María Lisette y Cristiano estuvieran allí todos los días despachando pan, en un constante ir y venir desde el área de producción hasta la calle, él con su sombrero y ella supervisando los pagos, junto a la obra en marcha.

Pensaba en qué hacer (durante la pandemia) mientras el teléfono de la panadería no dejaba de sonar. Eran clientes que preguntaban si tenían despacho a domicilio: «Me di cuenta: ¡Ahí está el negocio!»

Luego, llegó la pandemia. Los Dos Santos tenían que encontrar otra forma de acercar el pan a la gente. Cuenta Roberto que pasaron de procesar 50 sacos de harina diarios a consumir 4, porque los restaurantes fueron de los primeros locales que cerraron.

Una mañana, tomaba un café en la terraza de la panadería y pensaba en qué hacer, cómo reinventarse, mientras el teléfono no dejaba de sonar. Eran clientes de varias partes de la ciudad que preguntaban si tenían despacho a domicilio: «Me di cuenta: ¡ahí está el negocio! Los clientes, acostumbrados a comer nuestro pan, no podían ir a la panadería, pero sí podían acercarse a un supermercado para comprarlos. Decidimos entrar en este nuevo modelo y expandir la oferta a grandes cadenas de supermercados, acercándoles el producto a un punto de fácil acceso».

Ahora venden en estos comercios sus panes emblemáticos, como el gallego, el pugliese, las *baguettes* y los pequeños montaditos. Un dato: los panes de Rosita no tienen



Roberto dos Santos: «El negocio dejó de ser solo de producción de panes para convertirse en uno de logística».

conservantes ni emulsionantes, por eso los despachan dos veces al día, para mantenerlos frescos.

A pesar del *fitness*

Los venezolanos hemos hecho del pan una parte imprescindible de nuestra cultura culinaria. En estos años, en los que la procura de una vida saludable pareciera demonizar los carbohidratos, quienes crecimos comiendo pan hemos tenido que bajar el consumo y explorar las opciones que una mejor salud demanda: los de masa madre, los que no llevan gluten, los multicereal y las opciones más pequeñas. Todas se encuentran en la Rosita, pero con la reinauguración de la tienda también llegaron los panes de queso, los de chocolate, unos bolos de batata, otros de coco, y hasta unas berlinesas, cuya crema de relleno se elige *in situ*. Igual podrás escoger aquello con lo que armarás el sándwich solo dándole la vuelta a una estación de variados quesos y embutidos.

La pareja fundadora recuerda con amor las pequeñas dimensiones con las que comenzaron su negocio. Mantienen esas fronteras a pesar de la estructura que hoy los alberga. Es un ejercicio de humildad amén de la prosperidad.

*A **Naky Soto** la llaman Naibet Nakarina (Caracas, 1973) solo en su casa materna. Da clases de comunicación y vocería. Le encanta hablar, pero también escribir. En su blog, *El zaperoco de Naky*, convierte en palabras los momentos que colecciona, incluyendo su amor por el pan de la Rosita, ese que compra más veces de las que debería.

Cuando te encuentres unos panes de la Rosita, compra al menos dos gallegos, el que te vas a comer y otro que se puede congelar, porque con solo sacarlo diez minutos antes y meterlo en el horno con un poco de agua por cinco más, quedará como si acabaras de comprarlo. Aunque no solo de pan vive el hombre, cuando se necesita uno consistente y crujiente, se busca el gallego de la Rosita. Voy de regreso a mi casa y, sí, ya me comí la punta del que llevo en la bolsa.



El pan gallego es de corteza crujiente, de color dorado intenso, con la miga blanca y algodonada.

El gallego: el caballito de batalla

Juan Carlos
Bruzual

El gallego es el pan insignia de la Rosita. Llegó a estar en la mesa de casi 130 restaurantes de Caracas además de las de cientos de familias que lo consumen con frecuencia, porque ahora pueden comprarlo en cadenas de supermercados. Es un pan muy agradable, de corteza crujiente, no tan gruesa, de color dorado intenso. La miga es blanca, algodonada pero con alvéolos medianos y grandes, que denotan un conocimiento de las características físicas de los panes gallegos. En la Rosita, usan masa madre en su preparación, aunque la acidez en el sabor o aroma a fermento, propio de esta levadura natural, no se siente mucho. Apenas se percibe ligero en el retrogusto; probablemente, sea para no variar mucho el paladar original, de toda la vida, al que sus clientes estaban acostumbrados.

El gallego es el pan más valorado por quienes compran en el negocio de Las Delicias, pero su oferta de panes es amplia y de calidad, siempre enfocada en los rústicos o de corteza, como *baguettes*, puglieses, de centeno, espelta y de maíz con chorizo, entre otros.

Un aspecto para destacar es que la Rosita sigue siendo una panadería. No ha sucumbido a la tendencia de convertirse en restaurante, en los que la presencia del pan es cada vez más exigua. Aquí el negocio es el pan.

Tiene un plus muy interesante y es que los clientes pueden ir a comerse un sándwich ajustado al gusto y bolsillo de cada quien. El cliente escoge el pan y los rellenos que desea y solo le cobran el peso de estos productos, sin un recargo. También tiene un menú de sándwiches ya diseñados, en el que destaca el de perrito, sin duda divino. Después de la remodelación del año 2023, la Rosita luce moderna, pero sin perder la calidez y tradición. Uno va, se sienta en sus mesitas y siente que está en un negocio de estos tiempos, con sus raíces ancladas en las costumbres europeas de hace más de medio siglo y con un flujo constante de clientes, muchos fanáticos de sus panes rústicos.

Por eso y otras razones, como por ejemplo, su sublime pastel de nata —con receta del maestro portugués Ernesto Fernandes—, la panadería Rosita pudiera ser considerada no solo la más importante del país, sino la más influyente; en fin, la mejor.





FLOR DE MACARACUAY

El enclave de Portugal en el este de Caracas

Esta panadería pasó entre manos de paisanos que compartieron la ciudad natal —Tomar— y el apellido —Ferreira— sin ser familia. Desde que se le conoce, mantiene la fama de sus panes de costra y de sus pasteles de nata. Ganó espacio para la atención de una clientela europea, mayoritariamente lusa, que la convirtió en lugar de encuentro por su cercanía con el Centro Portugués.

Ileana Matos*

La panadería es reconocida por sus panes rústicos y por los de origen portugués.

Ventura y Fortuna. Así llamó Diamantino Ferreira a las dos agencias de las que fue propietario: la primera de viajes y turismo y la segunda de compra y venta de negocios. A la agencia Fortuna, un día del año 1972, llegó un paisano —de quien no recuerdan el nombre— a ofrecerle un comercio: la panadería Flor de Macaracuay.

Bastó una visita al local, en la urbanización del mismo nombre, al este de Caracas, para que Diamantino se enamorara del establecimiento y se interesara por el oficio panadero, del que desconocía todo. A partir de ese momento, concentró su atención en descubrir cada uno de los secretos de la panadería.

Bastó una visita al local, en la urbanización del mismo nombre, al este de Caracas, para que Diamantino se enamorara del establecimiento y se interesara por el oficio panadero

Diamantino había llegado a Caracas en 1954, a sus 27 años. Venía de Tomar, su ciudad natal, ubicada al norte de Lisboa y conocida como «de los templarios», por haber sido sede de esta orden. Allí quedó Alvertina Costa de Ferreira, su esposa, quien se reencontró con él, en Venezuela, cuatro años después.

Su primer trabajo fue como empleado en una estación de gasolina en Caracas, donde se mantuvo tres años, un lapso suficiente para comprar con sus ahorros un camión de volteo. Este vehículo integró la flota utilizada por el Estado, en tiempos de la dictadura de Marcos Pérez Jiménez, para la construcción de la carretera que unió a Calabozo con San Fernando de Apure.

Volvió a Caracas después de vender el camión y adquirió Ventura, la agencia de viajes, con la cual facilitó la llegada de otros portugueses interesados por la bonanza del país. Fue una apuesta rentable, que le permitió adquirir una agencia de compra y venta de negocios, a través de la cual, años después, consiguió la panadería a la que se dedicó hasta morir. Cinco años después de adquirirla, en 1977, firmó la sociedad con Martinho Fernandes, uno de los propietarios actuales.

«Diamantino fue un hombre de negocios», relata Augusto Ferreira, quien llegó a Venezuela en 1981, a los 22 años, y en 1985 se sumó como accionista de la Flor de

Macaracuay. Trabajaron juntos hasta que Diamantino murió, en 2015, a sus 83 años. Con él compartió lugar de nacimiento y apellido, sin ser familia.

Cuando Ferreira firmó como socio de la Flor de Macaracuay, también lo hizo Manuel Carvalho, otro paisano que los acompañó por un tiempo y quien luego los dejó para abrir Macaracuay Grille.

Este restaurante, localizado en la última planta del mismo centro comercial, ha ganado fama por sus platos de lechón y bacalao, y completa, junto a la panadería y la licorería Hiperlicores Flor de Macaracuay, una referencia de la gastronomía portuguesa en Caracas.



En el centro comercial Macaracuay, funcionan el negocio panadero, un restaurante y una licorería que son una referencia para la comunidad portuguesa.

De empleado a socio

En 1972, la Flor de Macaracuay, localizada en la avenida Naiguatá, en el centro comercial de la urbanización de la que tomó el nombre, funcionaba en una sola planta.

Macaracuay era considerada para entonces la zona más moderna —formaba parte del distrito Sucre— y se expandía como parte de la explosión urbanística de la capital.

En un único piso de la panadería, compartían espacio los estantes de panes y bollería con las neveras de la charcutería, en las que hasta hoy se exhibe el bacalao salado, que llegaba del norte europeo, la mercancía estrella de la casa. También estaban los anaqueles para mostrar productos industriales enlatados y empaquetados —algunos de origen local y otros importados—, y los hornos que, años después, pasaron a una segunda planta.

Así lo explica Augusto, quien consiguió su primer empleo en el país en la panadería de Diamantino. «Llegué de Tomar, donde solo me ofrecían trabajo en los campos de cultivo, pues es tierra fértil, reconocida por la calidad de sus vinos. Estaba dispuesto a probar suerte».

A su llegada a Caracas, se incorporó, por decisión del dueño, al equipo de horneros, sin saber nada del oficio, bajo la dirección de José *Mañoso* Pantoja. Este maestro panadero trabajó en la Flor de Macaracuay desde 1980, cuando tenía 19 años, hasta el 2004, cuando se retiró por problemas de salud, a los 57 años. De él recuerda su talento con las harinas y las levaduras.

Más rápido de lo que esperaba, Augusto aprendió lo necesario para continuar su rotación por los distintos roles que exige una panadería, desde el dominio de técnicas de elaboración y horneado del pan y la bollería, pasando por la atención al público, la preparación de un buen café, la organización de mercancía y el trato con minoristas y mayoristas, para la compra de insumos.

Afuera del local, donde ahora está el estacionamiento de la Flor de Macaracuay, hubo una pequeña cafetería, al aire libre, en la que los clientes y alumnos de colegios cercanos pasaban el rato. «Esto era un alboroto», recuerda.

La Flor de Macaracuay tiene una clientela fiel que proviene de la comunidad portuguesa.

En el año 1982, fue ampliada la panadería. Los hornos fueron mudados al segundo piso, lo que permitió extender el área de atención al público. Se habilitó un espacio en el centro del local, con mesas y sillas, y se sumaron al menú sándwiches y *pizzas*.

Augusto mantuvo la sociedad, afianzó su amistad con Diamantino y le tomó verdadero gusto a la panadería. «Desde que llegué a la Flor de Macaracuay, supe que era aquí donde quería estar», asegura. Desde entonces, no hay un día que no acuda a trabajar, excepto el Viernes Santo, el 25 de diciembre y el 1.º de enero, los únicos del año en los que cierran el local. Actualmente, comparte sociedad con Antonio Ferreira, yerno de Diamantino, y con Martinho Fernandes, ambos residenciados en Portugal, donde el primero abrió una panadería y el segundo se dedica al negocio vitivinícola.



Panes con fama

En 1985, cuando Augusto comenzó a trabajar en la Flor de Macaracuay, los panes elaborados en sus hornos ya habían ganado fama en la clientela, entre quienes destacaban artistas reconocidos, como la intérprete venezolana Nancy Ramos o el cantante de música llanera Reinaldo Armas, «quien siempre pasa por aquí», afirma.

A la panadería se le reconoce no solo por la calidad de sus panes, sino por su variada oferta. Los inmigrantes europeos, sobre todo españoles, italianos y portugueses, valoran más los de costra dura: gallego, italiano, *baguette*, campesino —que salió de la lista después de su regulación— y el de la abuela, el último agregado al menú de panes, que se ofrece redondo o alargado, grande o pequeño. Es el preferido de Augusto Ferreira, quien explica que además de harina, levadura y sal, lleva manteca de cordero, que sustituyó a la de cerdo. «La mejor manera de comerlo es relleno con mortadela o jamón, ruedas de tomate y un chorrito de aceite de oliva».

La clientela venezolana siempre ha preferido los de corteza más suave, como la canilla, el sobado y el de a locha, aunque con los años aprendió a apreciar los europeos, asegura Augusto.

Por supuesto, también buscan los panes dulces tradicionales venezolanos: piñitas y andinos, pequeños y redondos, con o sin coco en el tope.

La clientela venezolana siempre ha preferido los panes de corteza más suave, como la canilla, el sobado y el de a locha, aunque con los años ha aprendido a apreciar también los panes europeos

Esta panadería se caracteriza por ofrecer panes típicos de Portugal, más bien dulzones: el bolo rei, el *pão de Ló*, el roscón. Este último se enriquece con pasas y frutos secos, se aromatiza con vino de Oporto y se vende todo el año, aunque se le conoce como un pan navideño.

En el menú está la *fogaça* de Santa María da Feira. Este pan semidulce se ofrece a inicio de año y honra a la localidad de la que toma el nombre, cuya fiesta se celebra en el Centro Portugués de Caracas. Este club social está cerca

de la Flor de Macaracuay, al final de la avenida Luis de Camoens, y sus socios forman parte de la clientela de la panadería.

El pan arepero

Augusto hace un paréntesis para mencionar el pan arepero, elaborado con una mezcla de 80 % de harina de trigo y 20 % de maíz, de la marca La Lucha — la más económica del mercado para entonces—. Fue el caballito de batalla de la panadería en los años de desabastecimiento del ingrediente «corazón de las panaderías».

«El pan arepero gustó porque era sabroso y se mantuvo a la venta hasta que las areperas también se vieron afectadas por la falta de harina de maíz y el cereal dejó de ser negocio para las panaderías. Aún hay clientes que preguntan por ese pan, que ya no ofrecemos», comenta.

«El pan arepero gustó porque era sabroso y se mantuvo a la venta hasta que las areperas también se vieron afectadas por la falta de harina de maíz»

Esta crisis de escasez de insumos antecedió a la pandemia, otro duro golpe para la industria panificadora, que ya tenía un tiempo adquiriendo harina de trigo en el mercado negro.

El dueño de la Flor de Macaracuay también recuerda los inconvenientes causados con la llegada del covid-19, de pronto y en muy mal momento, después de cinco años de hiperinflación y de muchos más resistiendo el embate ocasionado por la crisis bancaria de 1982, «que nunca se detuvo» y que se sintió por la caída de las ventas.

Jornada de panaderos

William Maita, dedicado desde joven al oficio, llegó en el año 2004 a la panadería como ayudante del maestro panadero José *Mañoso* Pantoja, a quien sustituyó en este rol en el año 2018. «Había comenzado en Flor de Azúcar, una panadería que queda cerca de aquí (en Colinas de La California), en la que también trabajaban algunos de mis hermanos». El mayor de ellos, David Jaimes, se retiró para integrarse al equipo de Diamantino en

la Flor de Macaracuay y, apenas hubo una vacante en este negocio, pidió la oportunidad para el hermano menor, quien comenzó su trayectoria en el local como ayudante panadero. «Con el tiempo, me hice panadero oficial; maestro, varios años después», explica Maita. Quien trabaja con tres ayudantes y mucha mística, pese a las dificultades del mercado.

«Tenemos tres hornos: dos giratorios y uno de piso. El pan salado se hornea a 225 grados centígrados, sin perderlo de vista, pues el color dorado que lo caracteriza depende de la temperatura y, si se pasa, el azúcar que contiene la masa lo oscurece. El dulce lo elabora otro equipo, integrado por tres personas y dirigido por el maestro panadero Ramón Guerra», detalla William Maita.

La faena comienza a las 5:00 a. m., después de que los panes ya amasados y formados son retirados de las cavas en las que pasaron la noche. Los hornos se encienden de forma automática, antes de que los panes crudos pierdan el frío, momento en el que comienza su cocción. «A las 7:00 a. m., sale la primera tanda, compuesta por 20 unidades de cada tipo de pan», explica Maita.

Esta panadería también es apreciada por sus pasteles de Belem.



Al final del día, se han hecho cinco lotes, cantidad que garantiza que el producto que la clientela se lleva a casa llegue aún caliente a su destino.

La bollería —*croissants*, pastelitos y cachitos— tiene otro ritmo, como los pasteles de nata, tradición portuguesa que la Flor de Macaracuay ofreció por primera vez en Caracas, y de los que se venden a diario entre 150 y 200 unidades.

Como dueños

A las 8:30 a. m. de cualquier día de la semana, detrás de la máquina de café, vestido con filipina morada, el venezolano Gabriel Becerra se mueve con destreza. «Es el que más sabe del negocio», asegura Augusto Ferreira. Llegó a la panadería con 18 años, animado por su padre, interesado en que el hijo aprovechara las vacaciones escolares para aprender el oficio.



William Maita, maestro panadero, trabaja con tres ayudantes más y mucha mística en el centro de producción.

Los panes gallegos y los de corteza son los más apreciados por los inmigrantes europeos.





Becerra, de 41 años, también se enamoró de la panadería. Recuerda a Diamantino como un hombre «elegante y distinguido, siempre bien vestido y atento con todos». A su esposa, doña Alvertina, la rememora «siempre pendiente de su esposo, a quien apoyaba en todas sus decisiones».

Comparte labores en la gerencia de la Flor de Macaracuay con Aníbal Ferreira, hermano de Antonio (el socio de Augusto que vive en Portugal). Sin ser dueño de la panadería, trabaja desde el año 2000 para ella como si lo fuera.

Aníbal menciona los cambios que ha tenido el negocio en los últimos años. «La situación económica ha obligado a reducir buena parte de los productos que ofrecíamos, no en el área de la panadería, pero sí en la de charcutería. Hubo un momento en el que teníamos en las neveras hasta 50 productos distintos, entre curados y quesos. Hoy ofrecemos la mitad».

Sin embargo, Augusto Ferreira, dueño de la Flor de Macaracuay, asegura que si volviera a los tiempos en los que llegó a Caracas, optaría de nuevo por este negocio. Entre sus planes está hacer una pequeña remodelación del local para ofrecer una mejor atención a la clientela.

«Cuarenta y cuatro años después, tengo la certeza de haber tomado el camino correcto. Tengo la seguridad de que, más temprano que tarde, esto pasará», confía.

***Ileana Matos** es
periodista graduada en la
UCAB y especializada en
gastronomía, con énfasis
en cocina venezolana.
Trabajó en *El Universal*,
de la mano de Armando
Scannone y José Rafael
Lovera, y en *El Nacional*.



Aníbal Ferreira y Gabriel Becerra están al frente del negocio y gerencian para que todo opere debidamente.



La broa de maíz es un pan muy peculiar,
con su corteza gruesa y la miga compacta.

La broa y sus grietas

Juan Carlos
Bruzual

La broa de maíz es un pan que los venezolanos no estamos acostumbrados a comer, porque es diferente: de miga compacta, corteza agrietada y gruesa.

Este producto tradicional del Portugal rural, que hoy se replica en las ciudades, se elabora con harina de maíz y es común usarlo para acompañar comidas caldosas.

En Caracas, la panadería Flor de Macaracuay lo ofrece para satisfacer la demanda de la comunidad portuguesa y es el pan de servicio que se ofrece en las mesas del restaurante Macaracuay Grille.

Las características físicas de la broa son realmente singulares. Su corteza es hermosa y es lo que más me gusta de este pan, porque tiene un atractivo aspecto rústico.

Es gruesa y crujiente, de color dorado intenso, con tonos rojizos y luce mejor si tiene algunas grietas quemadas, debido a los azúcares contenidos en el maíz.

Una de sus peculiaridades técnicas es que cuando la corteza se resquebraja está listo para ser horneado. Esas grietas son, sin duda, la joya de la corona.

A diferencia del trigo, el maíz no genera gluten, lo que impide que la mezcla forme una malla capaz de atrapar el CO₂ de la levadura. Como consecuencia, este tipo de pan casi no crece durante la fermentación y el horneado.

No es una masa fácil de manipular, no es tenaz ni elástica, por lo que tiende a quebrarse con facilidad. Por esa razón, el formado ideal es redondo, sobre un *banetton* o cesta. Esta particularidad de la masa convierte a la broa en un pan único. Su miga es muy apretada, con alvéolos muy pequeños y escasa capacidad de absorción.

En cuanto al sabor, me quedo con la corteza. Al comer la broa, uno entiende la importancia de la reacción de Maillard en el gusto propio del pan, por efecto de la cocción. La corteza tiene una paleta multisápida, que va desde el dulce que aporta el maíz hasta la intensidad en el tostado característico. Además, se perciben algunos tonos amargos que generan un carrusel de sabores intensos.

Por el contrario, este gusto desaparece en la miga, en la que pasa a ser ligeramente dulzón, característico del maíz. Y su textura produce una sensación compleja en boca, al menos para mí, que no estoy acostumbrado a que sea tan apretada y gomosa.





ARABITO

En Catia se reunieron los sabores del Medio Oriente

Gracias a la inmigración de libaneses y sirios, los venezolanos aprendieron a comer árabe e hicieron del pan pita un condumio común en sus hogares.

La panadería, fundada en 1983 por Bakhos Antoun, produce hoy a gran escala para supermercados y tiene cuatro sedes en Caracas.

Ligia Margarita Velásquez Gaspard*

En las sucursales de Arabito se consigue una gran variedad de panes.

Entre los años 1990 y 2000, parte de mi infancia y adolescencia transcurrió un domingo sí y uno no en los restaurantes y pastelerías árabes de la calle Colombia, en Catia. Los desayunos libaneses eran una experiencia completa: se empezaba con las *pizzas* árabes y se terminaba con algún dulcito típico de la pastelería Flor de Trípoli. Luego, pasábamos por Arabito para comprar pan pita, alguna especia, aceitunas, así como agua de rosas o azahar.



La primera panadería Arabito se fundó en la calle Colombia de Catia

Treinta años después, en 2024, Arabito tiene cuatro sedes: en Catia —la más antigua—, en la avenida Casanova, en Las Mercedes y en el Hotel Eurobuilding de Chuao. En la actualidad, es más que una panadería, porque diversificó su oferta, que se rige bajo el *slogan*: «Arabito solo uno».

Esta no es la clásica historia de un descendiente de panaderos que montó su obrador. Es la típica del árabe con audacia que ve oportunidades de negocios donde otros menos lo esperan y que está convencido de que tiene la capacidad de generar soluciones para aprender en el proceso y de ser el mejor en ello. Ese fue el caso de Bakhos Bechara Antoun, el fundador de Arabito.

Nacido en Arbet Kozhaya, Líbano Norte, Bakhos llegó a Caracas a los 13 años de edad. Estudió en la UEN Simón Bolívar, en la parroquia Altigracia; terminó el bachillerato en el liceo Andrés Bello, en la avenida México, y como es de esperar, sus compañeros lo llamaban *el arabito*.

En 1983, cuando tenía 28 años de edad, fue a Catia a comprar pan y vio una panadería artesanal, de un paisano, con unas máquinas «del año de la pera», según relata. Al ver esa escena sintió tristeza por la colonia árabe libanesa y se preguntó: «¿Cómo es posible que existan máquinas supermodernas y que en Venezuela se siga haciendo pan como en taguara, con 30 personas en menos de 50 metros, con gente sudando, cobrando y metiéndole la mano a la masa, todo al mismo tiempo?».

Bakhos cuenta que le preguntó al señor si vendía ese negocio. «Mi cuñado me dijo que si estaba loco, porque yo no sabía nada de panadería. Esa misma noche, fui otra vez a verlo y me lo vendió a través de una administradora de inmuebles». Así empezó el primer capítulo en la historia del Arabito, que estuvo lleno de aprendizaje, ensayo y error.

Usualmente, los libaneses piensan en grande cuando van a hacer negocios. Limitarse a vender en pocas cantidades no era una opción para Antoun. Por eso, investigó sobre cómo optimizar la producción de pan pita y, luego, compró maquinaria moderna, fabricada en Alemania y diseñada por un ingeniero libanés.

En paralelo, aprovechó para adquirir un terreno de 1.000 metros cuadrados frente a su negocio en Catia, donde construyó un espacio más grande y cómodo para empezar a elaborar el pan.

Con ganas de expandirse

Después de su jornada laboral, Bakhos llevaba 50 paquetes de pan con unos exhibidores que decían «Pan árabe Arabito» y los dejaba en varios establecimientos.

En 1985, los supermercados más grandes en Caracas eran Central Madeirense y CADA. Él explica que tardó seis meses yendo todos los jueves a las reuniones de proveedores del Central Madeirense, hasta que el encargado le dijo: «Por ser tan perseverante, te voy a hacer una orden de compra por 20 paquetes y los voy a poner un mes en el lugar adonde van más judíos y árabes, en la avenida Panteón de San Bernardino. Si a fin de mes cumples con las ventas, entras en el resto de la cadena».

El primer día, se vendieron cinco paquetes; luego, seis. Fue cuando se le ocurrió una idea: mandar a unos amigos a que compraran varios panes entre las 5:00 y las 6:00 p. m. A fin de mes, cumplieron con la meta y entraron, no solo en el Central Madeirense, sino en el resto de las cadenas de supermercados.

En el centro de producción de Catia elaboran a gran escala los panes pita en diversas versiones.





El pan más vendido en el Arabito es el pita clásico ligero, el que se utiliza para envolver los *shawarmas*. Sin embargo, cuatro décadas después, la marca cuenta en su portafolio con 37 tipos de panes, entre árabes y otros orígenes: pita *burger*, pita *burger* integral, *kaak* con orégano, *kaak* con ajo, *kaak* con leche, pan de hamburguesa, pan de perro caliente, pan de aceituna, pan de dulce de leche, pan de dulce de coco, pan dulce con chocolate, pan frito de orégano, pan *basha*, pan *gourmet*, pan dulce de higo, *brioche*, *baguette*, *croissant* natural y relleno de crema de pistacho, entre otros.

En los supermercados, se consiguen las variedades de pan pita, mientras que el resto se encuentra en las tiendas Arabito.

Crear otros productos

En Catia les empezaron a pedir café, relata el fundador. Al principio, habló con un señor que lo vendía en El Cementerio, a quien le compró 100 kilos de café árabe:

El pan más vendido en el Arabito es el pita clásico ligero, el que se utiliza para envolver los shawarmas. Cuatro décadas después, la marca cuenta en su portafolio con 37 tipos de panes

50 con cardamomo (para preparar el café típico de la comunidad) y 50 de café normal. Insatisfecho con la calidad del producto, prefirió invertir en maquinaria y así poder vender su propia marca Arabito. Lo mismo sucedió con el ajonjolí, que es la base del *tahini*, usado para muchas de las cremas árabes. Esta vez, contrataron en Venezuela a un ingeniero e hicieron una máquina.

En el caso del trigo, que es tan importante en varias preparaciones, ocurrió algo similar. En Los Teques, había un señor que lo procesaba y solo aceptaba vender cinco sacos a Bakhos. Una vez más, el emprendedor decidió irse al Líbano a buscar a un ingeniero industrial que desarrollara una maquinaria automática para procesar el trigo. Además, se apoyó en su papá, quien sembraba trigo en su país de origen.

De esta manera, con los conocimientos técnicos y la experiencia del padre, podrían cosechar y procesar trigo de forma artesanal en Venezuela. Finalmente, entre su



El equipo de atención al público en la tienda de Catia.



Arabito se convirtió en un concepto cuatro en uno: panadería, pastelería, restaurante y bodegón.

Los dulces árabes también atraen a la clientela.



progenitor, un amigo de este y el ingeniero, tardaron tres años en desarrollar este equipo que actualmente está en Catia, con el que elaboran y empaacan sus productos. En ese tiempo, también empezaron a importar mercancía del Líbano. Sin embargo, en algún momento, Bakhos tuvo que atender otros negocios y, durante 20 años, Arabito quedó en manos de familiares.

Cuando llegó la pandemia, sintió que el negocio podía estar mejor y decidió retomar las riendas e involucrarse de nuevo para que volviera a brillar. Contrataron a una agencia que hiciera un refrescamiento de imagen, así como de nombre —ya no es El Arabito sino Arabito— e incluso las tiendas tuvieron mejoras en cuanto a espacio, diseño y empaque de productos.

Cuando llegó la pandemia, sintió que el negocio podía estar mejor y decidió retomar las riendas e involucrarse de nuevo para que volviera a brillar

En la actualidad, Arabito dejó de ser una panadería *per se*, para convertirse en un concepto cuatro en uno: panadería, pastelería, restaurante y bodegón. También es una fábrica de dulces, panes, ajonjolí y *tahini*, café árabe, trigo, *halawe* —un dulce de sésamo—, cremas de frutos secos y 50 % de mercancía fabricada en el Líbano que venden bajo su marca.

«Tenemos como meta poder fabricar todo en Venezuela, porque Arabito tiene que ser nombre de allá, producto de aquí», comparte con decisión.

Esta empresa, que cuenta con un talentoso equipo de 250 personas, solo tiene en nómina a dos árabes: un chef, Hamza Dwik, que es de Siria y cuya formación no es académica, sino de una tradición familiar que ha pasado de generación en generación. El otro paisano es el pastelero Abdul Karim Ali, mejor conocido como Abude. A todos ellos, además de dirigir las cocinas, se les ve rondar los pasillos del negocio en la avenida Casanova, observar las necesidades de los clientes y, de vez en cuando, regalar un dulcito a quienes los visitan, para que se rindan ante las *baklavas* o los *knafeh*.

Un lugar de reencuentro

En Arabito, es normal ver clientes que compran muchísimos paquetes de pan pita; ya sea porque tienen tiendas y los revenden o porque los llevan para grandes fiestas. Pero el venezolano ha encontrado versatilidad en el pan pita y lo utiliza en la elaboración de *pizzas*, *wraps* y sándwiches, por lo rápido y práctico que es a la hora de preparar una comida.

En sus tiendas, además de los panes tradicionales, también venden cachitos, *croissants* y pastelitos, perfectos en la merienda o el desayuno. Los empleados del local de la avenida Casanova afirman que los venezolanos son clientes asiduos que compran productos árabes o almuerzan el plato mixto.

Los árabes acuden con frecuencia a cualquiera de las sedes para surtirse de los ingredientes necesarios de su dieta tradicional y, por supuesto, comprar el respectivo pan árabe, fresco y bien hecho.

«Arabito es el lugar donde me reencuentro con el Líbano, no solo en cuanto a productos, sabores, y aromas, sino también con mis afectos de toda una vida»

Solmita Gaspard, primera generación de libaneses en Venezuela, comparte con emoción: «Arabito es el lugar donde me reencuentro con el Líbano, no solo en cuanto a productos, sabores, y aromas, sino también con mis afectos de toda una vida».

En esta nueva faceta de negocio, en la que además de panadería, ahora hay dulces y más productos, Pedro Dahdah, cofundador y dueño de la heladería Fragolate, confiesa que el *knefe* —sobre la base de semolina con nata, queso o de fideos— lo hace sentir, casi como en el Hallab (Trípoli): «Ahora evito ir porque me provoca comprar de todo».

Otra cliente fiel desde que abrieron Arabito en Catia es Leila Bechalani: «Me encanta esa tienda. Allí compraba el agua de rosas, de azahar, panes, los dulces, la pasta de tomate, quesos, frutos secos, hojas de parra, las cosas que vienen del Líbano; todo lo que necesitaba en los restaurantes que tuvimos, Al Manarat y El Gondol. Y, ahora, compro en la Casanova, pero para llevar a mi casa».

Una marca que evoluciona

Bakhos Bechara Antoun tiene claro que son muchos los retos por delante, pero la meta es invertir en maquinaria, continuar optimizando los locales y abrir pronto otra sucursal en la urbanización Altamira, en Caracas.

El pan más vendido es, sin lugar a dudas, el pita clásico que ofrecen a gran escala en supermercados. En las tiendas, comenta Carlos, uno de los panaderos de la avenida Casanova, la *pizza* árabe más demandada es la de *zaatar* o *manooshe* y la de queso.

Ahora, siendo adulta, soy yo quien, cuando tengo antojos, voy a desayunar temprano en el Arabito de la avenida Casanova (la sede donde mejor preparan las *pizzas* de *manoush*). Me como una *pizza* árabe o un plato de granos llamado *foul* y aprovecho para comprar aceitunas, el queso búlgaro para preparar ensaladas y un dulcito de fideos relleno de crema de pistacho hecha en casa, que cierra mi visita.

*¡Sajten!*¹

***Ligia Margarita**

Velásquez Gaspard

es periodista y asesora en

gastronomía,

@ligisvelasquez. No

cocina, ella come. Solmita

Gaspard, su mamá,

pertenece a la primera

generación de libaneses en

Venezuela.

1. En idioma árabe, significa ‘deseo de salud del alma y del cuerpo’.



El pan plano que está en
todas las comidas árabes y
que se usa como cubierto.

El pan pita nunca falta

Juan Carlos
Bruzual

El ruido, el caos del tráfico y la gran cantidad de gente pueden llegar a ser estresantes un viernes en la calle Colombia de Catia.

Fuimos por el pan pita del Arabito y encontramos un oasis: la posibilidad de disfrutar de una merienda al mejor estilo árabe en un ambiente moderno y tranquilo, con cremitas típicas, vegetales encurtidos, aceitunas y un festín de panes, en distintos tamaños y modos de cocción.

El pan pita es un clásico en la cultura árabe y está presente en todas las comidas. Una de sus características principales es que es plano y sus dos capas se separan, es decir, queda solo la corteza, sin miga. Esto permite usarlo como si fuese una cuchara o un tenedor para recoger alimentos en los platos y llevarlos a la boca, directamente.

El pita tradicional del Arabito estaba muy fresco. Su textura era suave y un poco ahumada, seguramente como resultado de la alta temperatura a la que se hornea. Esto lo convierte en el acompañante perfecto de las comidas del Medio Oriente y en la elaboración del famoso *shawarma*.

Pero la verdadera estrella esa vez fue el pan *knefe*, un pan árabe especial, con formado similar al del pita, pero con un toque crujiente, un sabor ligeramente especiado y de tono dulce en su corteza.

Su aroma tostado de ajonjolí nos cautivó desde el primer momento. La textura más gruesa permite usarlo como cuchara, incluso mejor que el pita tradicional, al comer las cremitas de berenjenas o de garbanzos.

El tostado y especiado genera notas de sabor más complejas, que invitan al sentido del gusto a estar alerta con ese carrusel de sabores.

Además de los diferentes tamaños y grosor de los panes pita, Arabito también ofrece otros tipos, entre los que destacan algunas opciones de molde, hamburguesas, perros calientes y deli.

El venezolano se ha adaptado muy bien al gusto de la comida del Medio Oriente y a sus panes planos; de hecho, el *shawarma* quizá sea uno de los sándwiches más vendidos en el país.





INVERSIONES SOLEADO

La panadería que está frente a la cauchera

Casi nadie, incluidos sus clientes más fieles, conoce el verdadero nombre del negocio con fama de hacer «el mejor pan de Caracas». Pero eso no es un impedimento para que sus dueños, una pareja de portugueses, sigan trabajando de sol a sol en la elaboración de los panes que por más de 30 años han conquistado los paladares de la Alta Florida y del resto de la ciudad.

Adriana Villanueva*

Mientras los dueños viajan a Portugal, un equipo comprometido lleva la operación de la panadería.



No es fácil identificar la panadería porque la fachada no tiene el nombre del negocio.

Los vecinos de la Alta Florida, al norte de Caracas, la conocen como «la antigua panadería Los Claveles», aunque hace décadas no tiene en su fachada un anuncio que la identifique como tal. Quienes no son del vecindario la conocen como «la panadería frente a la cauchera de la Alta Florida», «la de uno de los mejores panes gallegos de la ciudad», «la que queda subiendo a la Cota Mil». Cualquiera de esas descripciones sirve a caraqueños, del este al oeste, para identificar la panadería Inversiones Soleado. Ni el cliente más fiel sería capaz de recordar el nombre actual de la panadería de Antonio Correia Saraiva y de su esposa, María Saudade Ferreira de Correia.

«Pero eso va a cambiar», advierte el dueño. «Pronto la gente va a empezar a reconocer el pan de quienes somos: Inversiones Soleado».

«Aquí tenemos clientes de todo tipo: algunos piden charcutería y se preparan un sándwich para desayunar o almorzar; hay quienes se comen el pan con el chicharrón que venden afuera»

Don Antonio y María Saudade adquirieron la antigua panadería Los Claveles en 1995. Han pasado 30 años y fue apenas en mayo de este 2024 cuando empezaron a usar bolsas de pan con el nombre impreso de la panadería y los empleados a lucir los uniformes con la palabra *Soleado*. Todavía no está claro cuándo estará presente en la fachada del pequeño negocio.

Al principio, no tenían intención de cambiarle la identidad al local. Problemas legales de la antigua administración marchitaron el bonito nombre de Los Claveles y los hicieron tomar la difícil decisión. Al jugar con el segundo nombre de la dueña, Saudade —que significa ‘nostalgia’ en portugués—, comenzaron a barajar nombres con la letra S hasta que llegaron a uno que les gustó: Inversiones Soleado.

Tampoco es malo ser conocida no por la denominación, sino por destacar como una de las mejores panaderías de la ciudad. Es un sitio de Caracas donde se encuentran clientes de todas partes de la capital.

Detalla su propietario: «Aquí tenemos clientes de todo tipo: los que vienen a comprar pan a diario; algunos piden charcutería y se preparan un sándwich para desayunar o



Hay clientes que compran pan y embutidos y arman sus sándwiches, de manera improvisada, en la barra de la panadería.

almorzar; hay quienes ni se molestan en rellenar el pan: le ponen embutido encima y listo; hay quienes se comen el pan con el chicharrón que venden afuera. Otros se llevan pan para varios días, lo congelan. Hay quienes encargan panes *abuelitas* —una versión más pequeña del pan de la abuela— para servir un pernil. A diario, salen panes para varios restaurantes de Caracas, como Da Guido, El Alazán y para la Pastelería Las Nieves, que prepara sus sándwiches con productos de este negocio».

Con tan crujiente calidad de pan no faltan clientes de alto perfil: «Muchos políticos que viven por la zona mandan a sus escoltas a comprar pan; jamás vienen ellos. También vienen de las representaciones diplomáticas. Los embajadores de Portugal y de Argentina son clientes. Del mundo de la farándula, vienen a cada rato», afirma.

El nuevo reto de Inversiones Soleado es surtir a un supermercado del sureste de Caracas: «Mucha gente llegaba preguntando cuándo íbamos a abrir una panadería por ese lado de la ciudad. Como no tenemos intenciones de abrir sucursal ni de irnos de este local, nos pareció buena idea vender nuestro pan en el supermercado La Muralla (en El Hatillo)».

Este desafío los obliga a trabajar de lunes a domingo, sin descanso, y a hornear pan desde las cuatro de la mañana. La jornada termina a las siete de la noche, a excepción del último día de la semana, cuando cierran más temprano.



El gallego es el pan más apreciado por los clientes de Inversiones Soleado.

Las fechas de alta demanda, como el Día de las Madres y vísperas de Año Nuevo, se comienza a hornear pan a las tres de la mañana. Don Antonio no suele llegar desde tan temprano y descansa los lunes en la mañana, pero rara vez abandona el horno. Todos los domingos está de turno.

«Los panes que hace el jefe se reconocen porque son los que están mejor horneados, los de la mejor costra. Trata el pan con amor, como si fuera una persona», asegura Marilú San Vicente, quien se encarga de las relaciones públicas de Inversiones Soleado.

Huyeron de la dictadura

Don Antonio, nacido en Aveiro, en la costa lusitana, en el año 1950, emigró a Venezuela en 1977. Mecánico industrial de profesión, había trabajado en una fábrica de motos en Portugal. En Venezuela, laboró en una fábrica de bronce, en La Trinidad, hasta que en el año 1989, cansado de lidiar con máquinas, se decidió a cambiarlas por el oficio de hacer pan y, con un socio, abrió la Panadería y Pastelería Briner, en Sabana Grande. En este negocio fue perfeccionando diferentes tipos de panes que aprendió a hacer con los amigos de la juventud en su país de origen.

La familia Ferreira había emigrado a Venezuela por la inestabilidad política que en los años 60 se vivía en Portugal. Tras caer la dictadura en el año 1974, María



María Saudade Ferreira de Correia, dueña de Inversiones Soleado. FOTO NINOSKA BARROS. CORTESÍA DE ALUMWARE.

Saudade habría de regresar con su familia a su nativo Aveiro, donde conoció a Antonio. Decidieron casarse y emigrar a Venezuela, un país lleno de oportunidades. Luego de vender su parte de la panadería Briner, la joven pareja adquirió la panadería Los Claveles. Lograron pagar la mitad de contado y el resto lo fueron liquidando por giros.

Los dueños están acostumbrados a los retos: compraron el negocio, pero no la calidad del producto, pues aunque Los Claveles era una panadería establecida, carecía de ambición, solo vendía canillas, el pan de diario de los venezolanos que se hace sin masa madre ni larga fermentación. Después que la hicieron suya, comenzaron a mejorar los productos.

Entonces, María Saudade no quería participar activamente en el negocio de hacer y vender panes, a pesar de que lo llevaba en la sangre: sus padres y su abuela eran excelentes panaderos, pero cuando abrieron la que sería Inversiones Soleado, además de ser la encargada en garantizar que de sus hornos salieran panes de calidad, se fue involucrando en el frente de la panadería y, al poco tiempo, ya amaba el negocio, sobre todo el trato con los clientes.

María Saudade no quería participar activamente en el negocio de hacer y vender panes, a pesar de que lo llevaba en la sangre: sus padres y su abuela eran excelentes panaderos

Por la calidad de su pan, en Inversiones Soleado no tardaron en ganar una fiel clientela, ayudados, según Antonio, por María Saudade: «Mi esposa es muy simpática, muy sociable. Cuando íbamos al Centro Portugués, le hacía propaganda a la panadería y lograba clientes de alta gama».

Con sus amigos de la comunidad portuguesa en Caracas, perfeccionaron recetas y mejoraron sus productos, por los que hoy es famosa Inversiones Soleado. Guardan masa madre en un frasco de cristal, pero solo la usan para preparar las abuelitas, porque aseguran que al resto de los panes no les hace falta.

Don Antonio se enorgullece de que sus panes son más de dieta que aquellos industriales que se ofrecen como *ligeros*, porque no llevan casi azúcar ni aditivos químicos, sobre todo, las abuelitas.



Esta panadería de la Alta Florida se caracteriza por sus panes rústicos.

El gallego: el más apreciado

Con el pasar de los años, la oferta ha ido creciendo con productos como el pan de Pascua y la torta inglesa, o uno de sus mayores éxitos: el pan con chorizo (para muchos, la especialidad de Inversiones Soleado). Es un pan tradicional de Aveiro elaborado con chorizo portugués, un poco de otro español y tocineta: «Compramos el chorizo a una señora portuguesa que lo hace en Caracas. Es ahumado, preparado en leña y cortado en finas lonjas».

El pan de chorizo es considerado la especialidad, pero la mayor parte de la clientela busca el gallego, que se destaca por su crujiente costra dura. Si se agota, porque en Inversiones Soleado se insiste más en la calidad que en la cantidad, los clientes se llevan el pan campesino, de costra más blanda, o el minigallego o los panes de la abuela, conscientes de que todos los que salen de los hornos de esta panadería son igual de buenos.

«También vendemos mucho las *minipizzas* y los cachitos de jamón, pero en este tipo de mercancía hay días que se vende todo y hay días que no», dice don Antonio. «Hay unos días más fuertes que otros, como el Día de la Madre, que es una locura. En esa fecha no paramos, me sacan la chicha».

Este negocio no es un lugar de encuentros: tiene tres o cuatro mesitas en las que los clientes se pueden acomodar a tomar un café sin apuro, pero rara vez se ven ocupadas por dos o más comensales en tertulia. El pequeño y sobrio local tampoco tiene mucho espacio para crecer: «En un momento, pensamos comprar la casa de enfrente de la panadería para abrir una pastelería, pero no se dio. Por ahora, nos quedamos como estamos».

Lo que no quiere decir que no se hagan innovaciones en Inversiones Soleado, sobre todo en la trastienda, donde se elabora el pan: «Hace años salió un decreto que prohíbe el uso de bromato de potasio en los panes que se producen en Venezuela, una sustancia que



Víctor Barreto (delante), maestro panadero desde hace 28 años, comanda a un equipo —todos venezolanos— en el que está su hermano José Gregorio Barreto (der.), Eduardo Torrealba (izq.) y sus sobrinos Brayan Barreto (centro) y César Campos.

Brayan, sobrino del maestro panadero y uno de los tres Barreto que trabajan en el equipo. Desde hace tres años se desempeña como hornero.

ayudaba a los panes a crecer. Ya lo habían vetado en Europa y en otros países de Sudamérica; entonces, tuvimos que cambiar la maquinaria para amasar el pan».

Los Barreto controlan los hornos

En lo que ha sido constante don Antonio es en a quién confía la elaboración de sus productos, los maestros panaderos: «En los hornos trabajan puros venezolanos: el responsable de que el horno esté en la temperatura justa es Eduardo Torrealba, además del maestro panadero Víctor Barreto y su hermano Gregorio Barreto, quienes tienen más de 20 años trabajando acá. También se ocupan de nuestros hornos dos jóvenes de la segunda generación de la familia Barreto».

En los disturbios del Caracazo solo fue necesario bajar la santamaría. Afortunadamente, no sufrieron saqueos. Tienen relaciones cordiales con sus vecinos

En el frente de la panadería, atienden a los clientes, despachan el pan o preparan café empleados que en su mayoría son de vieja data, como la señora Luisa, quien se encarga de cobrar en la caja.

Antonio y María Saudade son padres de cuatro hijas que hoy viven en el extranjero, dos de ellas en Portugal. María Saudade, hace algunos años, regresó a su tierra natal a cuidar de sus ancianos

padres. Don Antonio visita y es visitado por su familia, pero su compromiso y su amor por lo que hace lo mantienen arraigado en Venezuela.

La confianza y el cariño con que trata a sus empleados no lo exime de devolver un pan medio malo que saquen del horno a la tienda. Don Antonio no tolera piraterías, según aclara Marilú San Vicente.

Así como hay días malos y días buenos, también han pasado épocas difíciles. En los disturbios del Caracazo solo fue necesario bajar la santamaría. Afortunadamente, no sufrieron saqueos. Tienen relaciones cordiales con sus vecinos, y eso se refleja en el hecho de que prestan el frente de su negocio para una venta de frutas y para el popular puesto de chicharrón con el que muchos comensales preparan sándwiches.



Scarlet Marcano se sumó recientemente al equipo para atender al público.

Los años de regulaciones y de escasez (2014-2019) representaron momentos más difíciles, en los que en la panadería, acostumbrados a trabajar con 12 o 15 sacos de harina al día (don Antonio no sabe contar por panes, sino por sacos), se veían limitados a trabajar con 1 o 2. Para agravar la dificultad, estaban obligados por las autoridades a que la mayor parte de su producción fuera en canillas, a precio regulado por el gobierno. Los panes se agotaban en un santiamén.

Fueron días en los que en Inversiones Soleado se veían obligados a cerrar al mediodía. Nadie sabía a qué hora iban a abrir. A media mañana, los vecinos hacían cola frente a la santamaría cerrada: «Dicen que van a sacar pan a las 11», se oía en la fila, todos ansiosos de que fuera cierto y de que el pan no se acabara antes de que les llegara el turno. También en los años de pandemia fue difícil conseguir harina y estaban obligados a abrir hasta el mediodía. De esos momentos, don Antonio pareciera no querer acordarse. Prefiere pensar en el presente. Cuando no hay problema para conseguir harina, se enfoca en hacer el mejor pan posible y en la satisfacción de los clientes que se le acercan a diario para felicitarlo por la calidad de sus productos.

Entre los planes en Inversiones Soleado a mediano plazo está modernizar la maquinaria y tratar de conseguir un rinconcito por la zona de la Alta Florida, para ver si se deciden a ampliar la sede. Mientras se da la oportunidad, incorporaron nuevo personal para atender mejor al público y renovaron los uniformes con la marca.

Al preguntarle a don Antonio qué se siente cada vez que lo felicitan por hornear «el mejor pan de Caracas», sonríe tímido pero sin falsa modestia, porque le consta la calidad de su pan: «Los clientes son quienes nos hacen grandes».

***Adriana Villanueva,**
escritora nacida en
Caracas, Venezuela, en
el año 1963, columnista
durante casi 20 años de
El Nacional, autora de
Margot en dos tiempos y
El móvil del delito, vecina
y de las más fieles clientes
de Inversiones Soleado.

Este pan tiene una corteza delgada y crujiente, y lleva de rellenos tocineta y chorizo portugués y español.



Pan de chorizo, otro hallazgo

Juan Carlos
Bruzual

Conocer el pan de chorizo portugués fue todo un descubrimiento para mí. Lo probé por primera vez en la panadería Inversiones Soleado y quedé completamente enamorado.

En julio de 2023, después de más de 10 años sin visitarla, fui a buscar el pan gallego, que dicho sea de paso, es maravilloso. De refilón, y para no dejar pasar la oportunidad, pedí un pan de chorizo, y eso fue una explosión de sabor en el paladar. Este pan es un espectáculo, como un cachito rústico, con la misma masa del pan de la abuela, pero relleno con chorizo portugués, que es divino. Tiene una corteza delgada y crujiente; su aroma es ligeramente tostado, pero es en el sabor donde está su grandeza.

Al morderlo, sientes la potencia del chorizo portugués, que, con su grasa, humedece la miga e impregna de *umami* hasta llegar al cerebro; al final, quieres comerte otro. Inversiones Soleado es de esas panaderías que viven exclusivamente del pan. Destaca por sus panes rústicos. Además de este pan de chorizo portugués que nos ocupa, hay que resaltar la calidad de su pan de la abuela, en diferentes tamaños o versiones, así como de su pan gallego y campesino, que se caracterizan por una corteza gruesa y crujiente.

En esta panadería no van a conseguir un miniabasto ni empanadas ni pasticho. Cuentan con una pequeña charcutería con algunos embutidos y quesos, pero lo que realmente sobresale aquí es el pan de calidad. Los panes rústicos que elaboran están entre los mejores de la ciudad. ¡Sin duda!

Aunque tienen una sede modesta, sin ambiciones, el flujo de compradores de pan, de todos los estratos sociales, es constante.

La panadería no está acondicionada para que la gente se siente un rato a merendar y conversar, porque cuentan con pocas mesas. Pero le voy a dar un dato: usted puede comprar panes con sus rellenos, armar unos sándwiches espectaculares y comérselos allí mismo. Y, lo mejor, si va de jueves a sábado, puede comprar un chicharrón glorioso al lado del local. Yo rellené un gallego con chicharrón bien carnoso y toqué el cielo con la lengua.

¡Atrévase!





PAN ALEMÁN

Navegar por temporales, crecer y volver al origen

Dos amigos —uno con ancestros alemanes; el otro, españoles e italianos— se enamoraron del obrador que Christof Burlefinger fundó en 2004. Siendo aficionados al mar, decidieron aventurarse y lo compraron. Expandieron el negocio y abrieron dos sedes más en tiempos de escasez y restricciones, hasta que decidieron regresar a lo que había sido: una panadería artesanal reconocida por sus multicereales.

Nahir Márquez*

El equipo de panaderos trabaja de manera engranada.

La primera experiencia en el centro de producción de Pan Alemán fue como subirse a un barco. Uno de los trabajadores me recibió y me anunció con Tomas Bacher, director de la panificadora y capitán de la tropa. Trepé por una pequeña escalinata de metal para ingresar al local de un edificio en la calle Bolívar del pueblo de Baruta. Llegué a la *cubierta* y avancé por una *elevada plataforma*. Allí me atrapó una sensación magnética de movimiento incesante.

Andrés Corazzini y Tomas Bacher en Caraballeda, estado Vargas, 2001. La idea de colaborar juntos en el mundo de la panadería aún no formaba parte de sus planes. FOTO CORTESÍA DE TOMAS BACHER.



Guiada por Bacher, entré a la *sala de máquinas*, donde un hilo conductor invisible unía procesos cuidadosamente concatenados: desde el cuarto en el que una persona pesaba todos los ingredientes para cada receta hasta el último rincón en el que empacaban los productos listos, pasando por largos mesones, amasadoras, una plancha caliente donde asaban los *muffins*, carritos colmados de panes en fase de fermentación y la sección de horneado.

Un murmullo de buen ánimo reinaba entre los empleados, mientras se podía apreciar todo el proceso de creación de los panes: el que velaba por el peso de las masas lanzaba, luego, las bolas por el aire hasta las manos de un panadero que las cortaba y compartía con otros colegas, para darles forma sobre el mesón. El proceso parecía tener un ritmo, no se detenía, mientras conversaban y reían. En otra fase del ciclo, unas manos diligentes engrasaban los panecillos antes de ser horneados. Un aroma cálido, ligeramente dulce y protector envolvía todo.

Este barco, desde donde se produce y distribuye a gran escala, ha navegado persistentemente a través de días soleados y algunos temporales durante 18 años. Su conductor es Tomas Bacher, ingeniero mecánico y panadero. Nacido en Caracas y educado en el colegio Humboldt, de La Florida, es hijo de alemanes: su padre es de Regensburg y su madre de Erlangen, ambas ciudades germánicas. Es el primero de su familia en emprender la profesión de panadero.

El mar, las telas y el pan

Que la sensación al entrar a Pan Alemán sea la de estar ingresando a un barco no parece casual. La navegación, la dirección del viento, el manejo de corrientes, vientos y mareas no son elementos extraños para Tomas Bacher y tampoco para Andrés Corazzini, su amigo y primer socio en Pan Alemán.

Tomas Bacher y Andrés Corazzini se conocieron en 2001 a través de una pasión común: el mar. Con frecuencia, viajaban en velero por el archipiélago de Los Roques y luego comenzaron a trabajar juntos en la empresa textil de Corazzini, ubicada en San Cristóbal.

El primer pan alemán que recuerda es el sucre de la panadería La Amistad, en la avenida Rómulo Gallegos, donde, en los años 70, los europeos solían comprarlo

Andrés, nacido en Madrid, de madre española y padre italiano, emigró con su familia a Venezuela y desde pequeño vivió en San Cristóbal. Cuando conoció a Tomas, era un deportista de montaña y *trail*. Había estudiado ingeniería aeronáutica, pero interrumpió la carrera para encargarse de la empresa de su familia en Táchira.

En 2006, durante una visita a Caracas, Corazzini descubrió Pan Alemán, ubicado para entonces en el centro comercial Lomas de La Lagunita, al sureste de Caracas. Se maravilló con los productos que encontró y de inmediato llevó a su amigo Tomas a conocerlo. Sabía de antemano que quedaría encantado. Tenía sobradas razones.

«Una de mis primeras memorias es sencilla y a la vez extraordinaria: cuando era niño, siempre había pan rebanado en el congelador de mi casa —recuerda Bacher—. Lo sacaba de la nevera, lo metía en el tostador, el pan saltaba y le ponía mantequilla. Un recuerdo delicioso e inolvidable».

El primer pan alemán que Tomas recuerda es el *pan sucre* de la panadería La Amistad, en la avenida Rómulo Gallegos, donde, en los años 70, los europeos de Caracas solían comprar este pan de trigo y centeno. «Era espectacular, sin grasas ni azúcar. Y algo curioso es que la panadería era de portugueses», advierte con una sonrisa.

«Ese pan de trigo y centeno era muy diferente a otros —continúa—, pues en la Venezuela de hace 30 o 40 años no se solía producir como hoy en día». Eran panes al estilo europeo, mediterráneo, de masa madre, elaborados con harina, agua, sal y, en algunos casos, levadura.

Un flechazo de centeno y trigo

Tomas quedó prendado de Pan Alemán. Conocieron a Christof Burlefinger, su fundador en 2004. Este farmacéutico de origen germánico dirigía el negocio y se encargaba de todo lo relativo a la panadería. Su esposa, la colombiana Ilse Leonel,

Burlefinger guardaba sus recetas con celo. Permanecieron como un secreto hasta que se fue de Venezuela, cuando finalmente las compartió

lo administraba. El local era muy pequeño, vendían panes y dulces típicos del país europeo, la mayoría de los cuales se siguen produciendo hoy en día en Pan Alemán: maxicorn (pan de cereales), pan de centeno y trigo, pan de espelta, tortas de manzana y avellana, entre otros.

Al probar los productos de Pan Alemán en La Lagunita, especialmente el pan de centeno y trigo, Tomas experimentó una regresión a su niñez. Aunque era ingeniero mecánico y no tenía planes de hacer pan, tanto él como Andrés se enamoraron de sus productos, al punto de convertirse en clientes asiduos y, posteriormente, en socios del negocio. Ambos aprendieron el arte de la panadería de la mano de Christof Burlefinger y, finalmente, adquirieron la empresa.

El fundador, de quien no hallamos rastro, había incursionado en la elaboración de panes alemanes porque no encontraba en Caracas dónde comprarlos. Él ya había aprendido a hacerlos en su tierra natal y, con ese conocimiento, inició su labor con una producción casera y materias primas importadas de Alemania.

Tomas explica: «Burlefinger era una persona meticulosa y profesional, guardaba sus recetas con celo. La composición precisa de la masa y los pesos de cada pan permanecieron como secretos bien guardados hasta que se fue de Venezuela. En ese momento, finalmente, nos las confió».



El que pesa las masas lanza las bolas a la mesa con una calculada precisión.



Varios panaderos se dedican a bolear las masas.

La tienda de Los Palos Grandes es similar a la primera sede de La Lagunita: un concepto de comprar el pan y llevar.



De izquierda a derecha: *Dinkel* (pan de espelta). *Diabetiker* (pan de trigo integral, centeno, ajonjolí y linaza). *Familienbrot* (pan de centeno y trigo).

Maxicorn: el pan del orgullo

Pan Alemán ofrece una amplia variedad de panes, ubicados en tres líneas de producción: panadería alemana, panadería artesanal y panadería tradicional.

Dentro de la línea alemana, el producto que destaca es el maxicorn, un pan multicereal que armoniza el centeno, el trigo, el maíz, la linaza, el ajonjolí, la avena y las semillas de girasol. Este pan emblemático fue creado por Christof Burlefinger y se ha mantenido en menú a lo largo de la historia del negocio. «El maxicorn es nuestra tarjeta de presentación y sigue siendo el pan que nos identifica, nuestro orgullo», afirma satisfecho Tomas Bacher.

Los panes alemanes que siguen en popularidad son el pan de centeno (*feinschmecker*), el de espelta (*dinkel*), el *diabetiker*, el de centeno y trigo (*familienbrot*) y los *pretzels*, típicos de Alemania. El *familienbrot*, el *feinschmecker* y el *dinkel*, cuyas recetas provienen también de Burlefinger, resultan muy apreciados por su alto contenido en fibra, vitaminas, minerales y por ser bajos en gluten. En Alemania, hay 3.000 variedades de pan registradas, según la Unesco.

La línea tradicional de Pan Alemán ha logrado introducir con éxito productos de otros orígenes que han calado en el mercado. En 2010, en la antigua sede de Galerías Los Naranjos, incluyeron en el menú los *English muffins*, que se han convertido en un éxito de ventas, especialmente para restaurantes. «Son únicos y muy apreciados», comenta Tomas Bacher. Lo mismo ocurre con el pan de hamburguesas, también agregado en 2010 y ahora disponible en diez variaciones. «El más popular es el tipo *pretzel*, seguido por el de *brioche* y el de orégano con queso parmesano», añade Bacher.

Dentro de la línea artesanal, los panes de masa madre son muy populares. Con un proceso de fermentación prolongado y ricos en probióticos, las versiones simple, orégano/romero y zanahoria con nueces son muy valoradas por los clientes.

Cuatro sedes, cuatro capítulos

En Pan Alemán se definen como un punto de encuentro para las personas e instituciones que tienen que ver con la cultura alemana en Venezuela. Prestan sus servicios en los eventos del Instituto Goethe, del colegio Humboldt, de la Asociación Venezolana-Alemana de Socorro (AVAS), entre otros.

«Cada año, llevamos nuestros *pretzels* a los Oktoberfest que se realizan en el país —comenta Tomas Bacher— y vamos con otros productos a clubes sociales y eventos culturales en los que resalta lo alemán. Si bien la comunidad alemana en Caracas no es tan numerosa como años atrás, aquí continuamos, dando lo mejor de nosotros e innovando con esmero. Todos nuestros clientes son valiosos».

«Cada año, llevamos nuestros pretzels a los Oktoberfest que se realizan en el país»

En sus 19 años, Pan Alemán ha tenido cuatro sedes, algunas simultáneas. Cada sucursal no solo ha representado una tienda, sino un capítulo en su historia. Desde sus inicios en 2005, en Lomas de La Lagunita, pasando por Las Mercedes (2008), Galerías Los Naranjos (2010) y, desde 2016 hasta la actualidad, Los Palos Grandes, cada local ha sido un punto de encuentro que reúne a los amantes del buen pan y la pastelería.

Tomas Bacher relata cómo las transiciones entre tiendas fueron impulsadas por el deseo de crecer y mejorar, manteniendo lo que ya funcionaba bien. El primer local en La Lagunita, aunque pequeño y apartado, dio paso a una tienda en Las Mercedes, con una ubicación estupenda y jardín incluido, donde pudieron expandir su oferta e, incluso, ofrecer almuerzos y despachar panes a supermercados.

La demanda creciente llevó a la apertura de la panadería en Galerías Los Naranjos, en la que combinaron productos tradicionales venezolanos con una línea alemana.

Con el aumento en la producción, en 2015, lograron hacer realidad un sueño: abrir el centro de producción de La Trinidad.

En 2016, cerraron en Los Naranjos y Las Mercedes para establecerse en Los Palos Grandes, donde volvieron a sus raíces con una tienda que recuerda su primer local en La Lagunita: un lugar pequeño y cálido que cautiva al cliente con su oferta de productos.

Las sociedades dentro de Pan Alemán también experimentaron transiciones, que contribuyeron a la evolución de la empresa. Andrés Corazzini dejó Pan Alemán en 2009 y el venezolano Oswaldo Esté, un publicista de profesión, se sumó en 2010. Había comenzado como empleado en la empresa y, poco tiempo después, se convirtió en socio. Bacher y Esté continúan activamente como directivos.

El motor es la colaboración

Las personas que pertenecen al equipo de Pan Alemán son ordenadas y puntuales, les gusta trabajar en un ambiente de colaboración mutua, resaltan la importancia de la buena comunicación en equipo y algo muy importante: les encanta aprender.

Lo comenta la siempre sonriente Maira Zerpa, encargada del área de pastelería. Dice que luego de 15 años en Pan Alemán, ama su trabajo. Afirmo que la unión de su equipo es algo hermoso. «Sabemos trabajar en armonía», manifiesta con orgullo.

Hoy, 30 personas laboran solo en el centro de producción de La Trinidad. Con Yomar Ortega, el panadero que pesa todos los ingredientes para cada ciclo de producción, empieza el engranaje en el motor de este barco. Tiene 22 años en el oficio y 8 en esta panificadora. Considera que uno de los retos en su rol es no solo estar atento a la labor esencial de pesado y producción, sino supervisar y dirigir todo lo que sucede en las mesas.

«Conocer las personalidades de los muchachos y aprender a interactuar con cada uno de ellos puede ser complejo, pero también muy interesante, porque todos están dispuestos a aprender», explica.

El hornero principal es Edgar Montiel, quien cuida que los panes se sometan a las temperaturas adecuadas. Trabaja en Pan Alemán desde hace siete años. Edgar ha



Tomas Bacher y Oswaldo Esté con el equipo de 30 personas que trabaja en el centro de producción de Baruta.



aprendido que, para lograr un buen trabajo en equipo, la comunicación debe ser asertiva, porque influye de forma directa en la calidad de lo que se hace. Lo que más le gusta de su trabajo es que siempre hay un producto nuevo para investigar y experimentar.

Generosidad entre panaderos

Este soporte les ha permitido navegar por aguas turbulentas. Tomas Bacher afirma que la adaptabilidad en períodos de adversidad ha sido muy importante: «Sortear las dificultades que pueden surgir en Venezuela, y acostumbrarse a buscar soluciones permanentemente, es algo retador. Sin embargo, genera fortalezas y nos permite hacer descubrimientos que, en ocasiones, son sorprendentes», reflexiona.

«Lo más difícil que nos ha ocurrido —rememora— fue no tener harina. Entre 2016 y 2017, las panaderías tenían cupos asignados para comprarla. Cuando nos decían que se había acabado, no podíamos producir. Recuerdo claramente que, en ese tiempo, tuvimos la maravillosa experiencia de ver cómo unos clientes para los que hacíamos panes de hamburguesas nos trajeron los sacos de harina. Así pudimos hacerles los panes».

Entre 2016 y 2017, las panaderías tenían cupos asignados de harina. Unos clientes para los que la empresa hacía panes de hamburguesas hasta trajeron los sacos para que se pudiera hacer su pedido

Venezuela cuenta con un gremio de panaderos que tiende a ser muy generoso, testifican satisfechos Tomas Bacher y Oswaldo Esté. Afirman que, si fuese necesario, pueden aproximarse al panadero más cercano y pedirle prestados dos o tres sacos de harina, con la certeza de que se los dará: «Nosotros también colaboraríamos con cualquier panadero si estuviera en el mismo caso. Sabemos que, pertenezca o no a la competencia, lo devolverá», afirma Bacher.

Un sueño actual del dueño de Pan Alemán es que puedan producir su maxicorn a nivel nacional. «La idea sería trabajar con aliados, como lo hicimos una vez con Ávila Burger y nuestro pan de hamburguesas. Queremos viajar, escoger las panaderías

adecuadas y, claro está, tras firmar un acuerdo de confidencialidad, enseñarles a hacer el maxicorn. Para nosotros, esa siempre ha sido una experiencia enriquecedora, pues nos hace compartir con los colegas de todo el país y permite que el producto se consuma en las mejores condiciones, en todas partes».



***Nahir Márquez** es periodista venezolana con posgrados en Inglaterra y España, redactora de crónicas urbanas y temáticas culturales y autora de libros infantiles y juveniles. Durante 19 años, ha vivido entre Venezuela y Alemania.

Disfruta del pan alemán sin distinción, pero su corazón late por el *bauernbrot* con mermelada.

La única tienda de Pan Alemán queda ahora en Los Palos Grandes.



El pan maxicorn de Pan Alemán contiene variados cereales, semillas tostadas y masa madre de centeno.

El maxicorn y George

**Juan Carlos
Bruzual**

Al probar el maxicorn de Pan Alemán retrocedí 25 años, a aquellos tiempos en los que la cocina alemana marcaba los inicios de mi andar gastronómico. Lo saboreé apenas abrí el empaque de la bolsa plástica y confieso que no me convenció. Pero decidí prepararme un sándwich y fue entonces cuando comenzó el viaje de un cuarto de siglo. Para mi gusto, el maxicorn es más sabroso tostado. Los cereales se realzan y aparecen aromas y sabores más intensos y complejos. Esto ocurre en todos los panes, por la reacción de Maillard, pero en este caso la diferencia es abismal.

Bajo fuego, aparece el dulzor de los cereales, el amargo de las semillas; la sensación en boca se vuelve más rústica y la textura crujiente cobra fuerza. La miga es apretada, típica de este tipo de panes. Contiene una variedad de cereales, semillas tostadas y masa madre de centeno.

Valdría la pena probarlo recién horneado, antes de ser empacado en bolsa de plástico, porque sin tostar, su sabor, aroma y textura son planos, y la masa madre se siente poco. Cuando empecé a estudiar cocina, en septiembre de 1999, conocí al chef alemán Werner Jürgen Thiede Marx (1943-2010). George —así lo llamábamos— se inició como cocinero, a los 15 años, en el Hotel Hilton de Berlín. Había recorrido medio mundo en el oficio, desde los países escandinavos hasta New Orleans. En 1969, llegó a Venezuela para dirigir los mejores años de la cocina del Hotel Selva Negra, en la Colonia Tovar. En la Caracas cosmopolita de los 70, George fue el chef de varios restaurantes, entre estos del célebre Le Drugstore, en Chacaíto. Luego impartió clases y me formé con él en la escuela de cocina High Training Educational Institute de Santa Mónica. Durante esos dos años, marcó mi carácter profesional por el resto de mi vida y nació una amistad; inclusive, cocinábamos juntos en casa.

Cuando tosté unas rodajas de este maxicorn, rellenas con lomo embuchado, un poco de queso munster, unas ruedas de tomate y un generoso chorro de mostaza, recordé una charcutería alemana que quedaba al lado del instituto de inglés al que llevaba a mi hijo Juan Vicente, chamito, por aquellos años en los que yo estudiaba cocina.

La charcutería quedaba en el centro comercial La Pirámide, en Prados del Este, donde vendían un pan similar al producto estrella de Pan Alemán. Allí solía comprar y llevar a casa unas hogazas con arenques, cabeza de cerdo, pastel de carne, lomo o jamón selva negra, salchichas y, por supuesto, chucrut (una conserva de repollo); nunca faltaba una buena mostaza.

Mis desayunos eran un festín con sabores alemanes que George me enseñó a apreciar.





DOLCE CAPRICCI

El oficio de las Di Lucia es persistir

Madre e hija están al frente de una tradición que ofrenda el pan barese, bajo las frondas de los árboles caraqueños, en la panadería-pastelería vecina de Las Tres Gracias, en Los Chaguaramos, una de las pocas italianas que mantienen —con esfuerzo e ingenio— algunos de sus productos. Los panzerotti, calzones y las focaccias sobreviven en un amplio menú que admite pastichos y cannolis sicilianos.

Laura Helena Castillo*

La Dolce Capricci es la segunda panadería de Grazia Rosa Gentile Crudele, una italiana nacida en Bari que llegó a Caracas a los 14 años de edad.

Los días de colegio, Grazia Gentile le llevaba a su hija Angela un sándwich de huevo frito en un pan de a locha para el desayuno. La acompañaba durante todo el recreo, pero muchas veces sonaba el timbre y a la niña no le daba tiempo de comérselo entero. «Todos mis amigos jugaban y yo, parada con mi mamá desayunando. ‘Hasta que no te termines el pan, no me voy’, me decía», recuerda Angela sentada en su panadería-pastelería Dolce Capricci, rodeada de panes, *focaccias* y de su mamá.



Esta panadería es vecina de la plaza Las Tres Gracias, en Los Chaguaramos.

La Dolce Capricci, vecina de la plaza Las Tres Gracias y de la Universidad Central de Venezuela, en Los Chaguaramos, es la segunda panadería de Grazia Rosa Gentile Crudele, de 80 años de edad, italiana nacida en Bari, que llegó a Venezuela a los 14, en 1956. De tres niveles, en una calle de Los Chaguaramos donde siempre hace sombra, recibe a los clientes de la zona y más allá, muchos de ellos italianos, aunque no se trata de un reducto de este gentilicio: la clientela es mestiza como el acento de Angela, que se desliza en caraqueño entre las consonantes, pero marca algunas vocales *allegro ma non troppo*.

Para el habituado a la cocina italiana —y hasta para el desganado común— la Dolce Capricci no deja dudas de su origen: en el mostrador de la entrada hay *panzerotti* y calzones; en la parte de los dulces hay colas de langosta y *cannolis* sicilianos de ricota y naranja —aunque amenazados por el *boom* del relleno de *pistaccio*—; en la nevera, hay pastichos y pastas rellenas, y aledaños a la caja de pago, están los *taralli* de *peperoncino* o de anís. Viernes y sábados, el pan *barese* sale del horno: la *focaccia*, receta del padre de la familia, Michele Di Lucia, que no era panadero, pero se hizo panadero por la razón de las razones: siguiendo el ímpetu de Grazia, su esposa.

«Mi mamá era imparable», dice Angela.

Tierra de Grazia

Fue Grazia quien quiso tener una panadería. Criada en una familia de panaderos, provenientes de Bari, en la costa sur de Italia, creció viendo la magia de levar. De adolescente ya trabajaba junto con Renzo y Felice, dos de los nueve hermanos Gentile Crudele, en la panadería Capri, de la avenida Roosevelt. Desde su llegada a Venezuela en los años 50, se ha movido entre las avenidas Victoria y Roosevelt, Los Símbolos, Las Acacias, bajo las frondas de los sauces, las caobas, las acacias y los jabillos de la parroquia San Pedro de Caracas.

Grazia aún parece imparable.

«Dime, mi amor, que estoy haciendo un pasticho», dice antes de sentarse en el borde de la silla, lista para irse. «Siempre he trabajado en panaderías, porque tenía dos hermanos pasteleros y confiaba en ellos. Cuando empecé, no sabía hacer nada, era casi una niña; cualquier cosa, les preguntaba. Compraron la panadería Capri, por Las Acacias, y yo estaba en el mostrador para vender. Siempre trabajaron con comida, con cafetines», recuerda Grazia, a quien todos llaman, como es de esperarse, *la nonna* y que habla, también de esperarse, como una auténtica *nonna*.

Durante la presidencia de Isaías Medina Angarita (1941-1945), en la parroquia San Pedro se vivió una gran expansión urbana que luego sería asentamiento de la migración europea de posguerra. Según la publicación *El mes financiero y económico de Venezuela* (1952) —reseñada en el libro *Italia y Venezuela: inmigración y gastronomía*, de Fundavag—, unos 40.000 italianos habitaban el país para comienzos de la década de los 50: era la comunidad más numerosa de europeos. Las preferencias de las políticas migratorias del gobierno venezolano en ese momento eran agricultores, mecánicos, zapateros, panaderos, sastres, albañiles, carpinteros, cocineros. No buscaban abogados, economistas ni dentistas, dice en el capítulo escrito por Filippo Vagnoni.

A este grupo de artífices italianos se sumaron las familias de Grazia Gentile Crudele y de su esposo Michele Di Lucia De Lucia, al que ella conocería trabajando en el



Michele Di Lucia y
Grazia Gentile junto a sus
hijos Filomena, Angela
y Sabatino en Caracas,
1968. Foto: Madrid,
R. Lozano. CORTESÍA DE
LAFAMILIA DI LUCIA.

mostrador de la panadería. Se casaron cuando la *nonna* tenía 17 años de edad y él, 22: «Mis hermanos vendieron la Capri, yo compré la panadería Villanova a unos paisanos y me puse a trabajar sola, con mi marido y los hijos. Mi hermano menor trabajó un tiempo conmigo, ahí. Tío Tonino le enseñó a tu papá», dice mirando a Angela, que escucha esta entrevista y puntualiza algunas fechas que a su madre se le escurren.

Como si un cernedor de la memoria hubiera atrapado un dato suelto, Angela dice sin que nadie le pregunte: «Mi mamá empezó a hacer las rosquitas, llamadas *taralli*, en la Villanova». Y, por un instante, nadie dice más nada.

La Villanova funcionaba en Prado de María, cerca de El Cementerio, en una parroquia vecina a donde siempre vivió la familia. «Mi mamá se quería independizar. Mi papá era más tranquilo, más *light*, no le gustaba meterse en mucho compromiso, pero mi mamá le daba el empujón a todo, era la que iniciaba las cosas. Entonces, él la seguía para no dejarla sola, pero no era un negociante», recuerda Angela.

Para su hija, Michele era un alquimista.

El mesón, del padre; el mostrador, de la madre

Escribe Eugenio Montejo:

«Era éste un taller de verdad, como es verdad el pan nuestro de cada día. Mi padre había aprendido de muchacho el oficio de panadero. Se inició, como cualquier aprendiz, barriendo y cargando canastos, y llegó a ser con los años maestro de cuadra, hasta poseer más tarde su propia panadería, el taller que cobijó buena parte de mi infancia».

Angela, como el poeta venezolano en su libro *El taller blanco*, también tiene la ensoñación del padre enharinado.

Explica:

«Yo le decía *el alquimista* porque siempre estaba inventando cosas, renovando.



Los hermanos Filomena,
Angela y Sabatino Di
Lucia, en Caracas, 1970.
FOTO CORTESÍA DE LA FAMILIA
DI LUCIA.

Descubrió que tenía ese don. Cuando mi mamá compró la Villanova, él no sabía nada, fue autodidacta y aprendió de otros pasteleros. Se convirtió en un genio con las masas, de pan, de lo que fuera: le quedaban mundiales. Era muy bueno con los sabores. Hacía dulces napolitanos, porque él era napolitano; también un hojaldre buenísimo a rodillo, no teníamos laminadora. Lo estiraba en una mesa, de punta a punta. No era bueno con las decoraciones, era muy malo. Entonces, ahí intervenía yo».

Las hijas y los hijos de panaderos ven a sus padres hornear. Saben de madrugonazos y disciplina, de delantales, uñas y gestos llenos de harina; reconocen el olor de la levadura y han sentido en la cara el fogonazo de un horno al abrirse. También saben que alguien debe mantener ese fuego —algún fuego— encendido por generaciones.

Es lo que Montejo llama «un aprendizaje poético real».

Sobre esa herencia, dice Montejo:

«Los panes, una vez amasados, son cubiertos con un lienzo y dispuestos en largos estantes como peces dormidos, hasta que alcanzan el punto en que deben hornearse. ¿Cuántas veces, al guardar el primer borrador de un poema para revisarlo después, no he sentido que lo cubro yo mismo con un lienzo para decidir más tarde su suerte? (...) El pan y las palabras se juntan en mi imaginación sacralizados por una misma persistencia».

Y dice Angela:

«Cuando empecé a trabajar con mi papá, no sabía nada de panadería o pastelería y lo recuerdo regañándome; perdía la paciencia. Después, entendí que los regaños eran necesarios. Era superagradable hornear con él, pasábamos tiempo juntos. Cuando mi papá murió, me quedó ese legado, esas recetas. La panadería es un mundo muy masculino».

En esta familia, a pesar de lo masculino que sigue siendo el negocio panadero, las mujeres han aprendido el oficio de los hombres —Grazia, de los hermanos; Angela, del padre— y con ese acopio de saberes han liderado sus empresas.

A pesar de lo masculino que sigue siendo el negocio panadero, las mujeres han aprendido el oficio de los hombres: Grazia, de los hermanos; Angela, del padre

Angela nació con una partera en el apartamento de la familia, en Las Acacias de Caracas. Es la del medio de tres hermanos. «Mi hermana mayor, Filomena, falleció hace cinco años. Después vengo yo y, de último, mi hermano, Sabatino. Somos muy contemporáneos. Cuando mi mamá compró la Villanova, yo tenía como 15 o 16 años. Mi papá y mi hermana se metieron de cabeza en el negocio. Inicialmente, yo no trabajaba con ellos, porque tenía un marido que me mantenía, pero cuando me divorcié y me vi sin saber qué hacer, pensé: “Si mi mamá tiene un negocio, me voy para allá a ayudarla”».

La organización familiar estaba enmantequillada: padre, en el mesón y el horno; madre, en el mostrador, e hijas apoyando en toda la logística. Así levantaron la Villanova, en un local alquilado durante unos 35 o 40 años, hasta que, dice Angela, la zona de El Cementerio se puso menos amable para los vivos. «Mi hermano, Sabatino, tenía un dinero y dijo que quería encontrar otro lugar».

Y, en 2005, lo encontraron.

Una voluntad y un capricho

«La voluntad de mi mamá era que sus tres hijos fuéramos socios en la nueva panadería», dice Angela.

Y el deseo de Grazia se hizo cuerpo y masa.

La remodelación de la Dolce Capricci les tomó unos cuatro años a los hermanos-socios Filomena, Sabatino y Angela. Convertir el local que alojaba una venta de motosierras en una panadería tuvo sus retos: «Me dediqué a la búsqueda del local y, entre nosotros y

algunos expertos, comenzamos a definir la distribución del negocio y la decoración. No teníamos la capacidad financiera de darle la llave a alguien para que nos entregara todo listo; entonces, fuimos poco a poco, porque no teníamos muchos recursos», dice Sabatino.

Uno de los escollos iniciales ha sobrevivido en la imagen del local a manera de *itañol*: un error en el registro mercantil dejó en *dolce* el nombre que debió haber sido *dolci*, según corresponde en el plural italiano.

Durante el proceso, que tardó entre 2005 y 2009, algunos les recomendaron montar algo más pequeño, más discreto. Pero los Di Lucia Gentile crecieron viendo a su madre seguir sus sueños enteros. Esos años, además, coinciden con un momento de cierta estabilidad económica en Venezuela, con los precios del petróleo rondando los 100 dólares por barril, a pesar de algunas señales de alarma política que empezaban a sonar. «Desde el principio nuestra visión fue montar otra panadería, con más variedad y opciones de comida que la Villanova», dice Sabatino. Nunca pensaron en otro negocio, porque esta genética contiene trazas de gluten.

A las 5:45 de la mañana, Angela levanta la santamaría en Dolce Capricci. Saca de las neveras la bollería para que bote el frío antes de ponerla a hornear. El panadero y el resto de los empleados arriban al local cuando ya está oliendo a pan: «Le dices a un trabajador que llegue tan temprano y es difícil, porque no consiguen transporte público. Mi hermano y yo lo hacemos antes, para poder abrirles a los empleados».

Al principio, era Angela la portadora del conocimiento legado y estudiado. «Terminaba siendo como una esclavitud, porque nadie sabía lo que yo sabía». Hasta que, un día, un aprendiz con nombre macondiano dijo que quería saber más del oficio: José Aureliano España fue durante años el panadero-pastelero de Dolce Capricci hasta que emigró a Portugal, donde hace pasteles de nata que a veces envía de regalo a Angela.

En este obrador, por ejemplo, armar un equipo de artesanos panaderos y un catálogo de panes ha sido uno de los desafíos de la familia. Incluso, hasta asegurar que

la pastelería y las pastas se convirtieron en sus fuertes, antes que los panes. «Hacer un buen pan artesanal, de masa madre, lleva mucho tiempo y eso significa dinero. Se volvió complicado encontrar buenos panaderos, la mano de obra se puso difícil. Los hermanos de mi mamá salían a las tres de la mañana a repartir el pan, que estaban haciendo desde horas antes», recuerda Angela.

Eugenio Montejo también evoca las jornadas de trasnochos ceremoniales con la leña del horno ardiendo: «La furia de la ciudad nueva arrojó lejos a las cosas y al tiempo del taller blanco. Y sin embargo, en mí pervive el ritual de sus noches. En cada palabra que escribo compruebo la prolongación del desvelo que congregaba a aquellos humildes artesanos».

Horarios madrugadores y vigiliass solo aptas para devotos, lo laborioso y dilatado del buen pan, la migración de la mano que amasa, los choques culturales entre la oferta del local y los gustos de los clientes: la receta del éxito panadero lleva algunos ingredientes inesperados. Los hermanos Di Lucia coinciden en identificar un adversario: el pan *sobao*.

«En la cultura italiana gusta el pan de concha dura. El criollo prefiere la canilla, la corteza suave, el pan *sobao*»

«En la cultura italiana gusta el pan de concha dura, con mucho alvéolo. El criollo prefiere la canilla, la corteza suave, el pan *sobao*», dice Sabatino.

«Al principio, hacíamos de todo tipo de panes y, viendo que no se vendían mucho, nos adaptamos. Entre todos los que hacíamos aquí, el *sobao* era el que más se vendía. A los panaderos les gustaba y terminaban sacándolo más. Ahora, hemos decidido quedarnos con los panes imprescindibles: campesino, el de los *panini*, de hamburguesa, pan deli y la *focaccia*, receta de mi papá, los viernes y sábados. El hojaldre aquí es bueno, se hace con mantequilla», explica el menor de los hermanos Di Lucia.

El destino pastelero de las panaderías italianas es evidente en Caracas. En Dolce Capricci —cuyo nombre ya era premonitorio— tienen una oferta completa: *sfogliatella*, tiramisú, *zeppole* y *mostaccioli*; *pastiera*, *colomba* y huevos de Pascua en Semana Santa; *cannoli*, tartaletas y varios dulces más salen frescos a las vitrinas.



Filomena, Sabatino y
Angela cuando abrieron
la Dolce Capricci. FOTO
LUIS E. BARALT. TOMADA DE
LA REVISTA *EL MAGAZINE DEL PAV.*
AÑO II. N.º 61.

Han reducido el menú
de panes y producen
los «imprescindibles»:
campesino, *panini*, de
hamburguesa, pan deli
y la *focaccia*.





La clientela es mixta entre venezolanos e italianos.

Armar un equipo de artesanos panaderos y un catálogo de panes ha sido uno de los desafíos de la familia.



Una de las primeras panaderías de las que se tiene registro en Caracas fue la de un italiano: Giuseppe Di Lucca, entre las esquinas de Angelitos a Jesús, alrededor de 1911

Una de las primeras panaderías de las que se tiene apuntes en Caracas fue la de un italiano: Giuseppe Di Lucca, entre las esquinas de Angelitos a Jesús, alrededor de 1911. También fue un italiano, Luis Parilli, el dueño de uno de los primeros molinos de harina de trigo, en Trujillo, a finales del 1800, según reseña el libro *Italia y Venezuela: inmigración y gastronomía* en el apartado escrito por Ivanova Decán. A pesar de esto, los gentilicios más comunes de las panaderías en Venezuela son portugueses y españoles. «Los italianos se dedicaron más a las pastelerías y a las *trattorias* en los últimos años», dice Sabatino.

Un recorrido por las avenidas Presidente Medina (conocida como avenida Victoria), la Roosevelt y otras de la parroquia San Pedro basta para evidenciar que en las panaderías que aún quedan, incluso las que mantienen un nombre alusivo a raíces italianas, no se encuentran panes típicos de esa gastronomía. Han ido cediendo a gustos locales y a una tabla de salvación compartida para navegar la crisis: el menú de sopa, seco y jugo, como en Dolce Capricci.

El padre de la familia, Michele, no vio la Dolce Capricci lista: enfermó y murió en 2007, y la apertura fue en 2009. Pero su receta de la *focaccia* amasada con papa se sigue con rigor cada viernes y sábado, cuando la ofrecen en la panadería. Decorada en el tope con tomate, aceituna y orégano, es una de las marcas italianas del lugar.

También los sábados salen calzones y *panzerotti*. Grazia Gentile está recostada en el mostrador desayunando un *panzerotto*. Tiene al lado una torre de *focaccias* que acaban de hornear. Habla con los empleados, saluda a los clientes y asume el rol de *nonna ufficiale* con el mismo rigor con el que acompañaba a Angela a desayunar cada día en el colegio. «Nos echan mucha broma porque todavía, nosotros ya de grandes, mi mamá nos pregunta qué vamos a comer. Nos dicen: “Miren a los niñitos a los que la mamá les hace la comida”», comenta Angela.

El capricho es alimentar y persistir.

Lo sabe Grazia, lo saben en Dolce Capricci, lo sabe Montejo: «El pan y las palabras se juntan en mi imaginación sacralizados por una misma persistencia».

***Laura Helena Castillo**
es periodista, cofundadora
y directora del *Bus TV* y
asesora de medios y ONG
sobre formas creativas
para informar en contextos
de censura. Fue reportera
y editora de los cuerpos
Ciudadanos y Siete Días de
El Nacional. Una *focaccia*
rellena de mortadela y
provolone puede hacerle
atravesar Caracas un
sábado en la mañana.



La focaccia de la Dolce Capricci se prepara con una buena cantidad de papa, lo que hace que su estructura sea diferente.

La *focaccia* de Bari en Caracas

Juan Carlos
Bruzual

Después del pita, la *focaccia* debe ser el pan plano más famoso del mundo, pero, a diferencia de aquel, varía dependiendo de la región de Italia. Puede ser gruesa o delgada, con alvéolos grandes o pequeños, crujiente o suave, salada o dulce (esta última como la de Venecia).

La de la Dolce Capriccio es *barese*, oriunda de Bari, donde también nació la *nonna* Grazia Gentile. Se prepara con una buena cantidad de papa, lo que hace que su estructura sea diferente.

La primera vez que fui a la panadería de Los Chaguaramos estaban cerrando y, al pedir una *focaccia* para llevar, Angela Di Lucia, una de las dueñas, me dijo con mucha pena que mejor no la llevara, porque ese día no estaban conformes con el resultado. Me la llevé, la probé y, efectivamente, no me convenció.

Dejé para el final este texto y decidí volver, sin avisar, como siempre hacemos. Esta vez ocurrió la magia: estaba la *nonna* detrás de la barra, encargada de su coroto, promoviendo la *focaccia* y su pasticho. Bastarían unos pocos minutos de sabrosa conversa para quedar prendado de ella; tiene un ángel especial y una sonrisa que ilumina.

Me recomendó que la probáramos como si fuera un rico *panini*: rellena de una buena cantidad de mortadela tapara, lonjas de queso grana padano, su salsa pesto, rúcula y un chorro generoso de aceite de oliva. Fue un espectáculo de sándwich, con sabor italiano por los cuatro costados.

Esta *focaccia* es hermosa. Tiene una corteza dorada, suave, con algunos toques quebradizos; *topping* de tomates confitados, ligeramente secos; rodajitas de aceitunas negras y verdes, algo de albahaca y orégano. Solo de olerla me llevó a Italia, sin pasaporte. ¡Me encantó!

La miga tiene alvéolos pequeños, es suave, húmeda, ligeramente boronosa y gelatinosa. Todo esto consecuencia del alto contenido de almidón de la papa que se usa en este pan. Un elemento técnico importante es que necesita tres días de elaboración. En el primero, hacen la biga, un prefermento vital para panes italianos. El segundo día, la amasan, la dejan fermentar y forman las *focaccias* (por cierto, redondas). Luego, las dejan reposar en la nevera hasta el día siguiente, cuando les ponen el *topping*, aceite de oliva y las hornean.

Por supuesto, también comí el pasticho de berenjena de la *nonna*, y disfrutamos de un aromático *amaretti*, de una untuosa pastiera y un *macchiato* con mucho cuerpo, que me obsequió Sabatino, otro de los dueños.

¡Valió la pena volver!

Los panes que nos unen (recetario)

La mayoría de estas fórmulas forman parte del contenido de los cursos que impartimos, o del menú de panes que ofrecemos al público, en el Instituto Europeo del Pan. Pertenecen a nuestro acervo y se han ido construyendo, desde su fundación en 2002, con el concurso de panaderos que han dejado sembrada su esencia en nuestra escuela. Fueron revisadas y adaptadas para este libro por el director, Juan Carlos Bruzual, y el instructor Juan Vicente Bruzual.



Cachitos de jamón

(4 cachitos de 80 g de masa y 75 g de relleno)

Ingredientes de la masa

- 174 g de harina panadera o de fuerza¹
- 5 g de agua
- 4 g de levadura fresca o 2 g de levadura instantánea (no usar levadura seca activa)
- 3 g de sal fina
- 24 g de mantequilla sin sal
- 12 g de manteca de cerdo o grasa de tocینeta
- 26 g de azúcar blanco
- 9 g de malta líquida (cualquier marca comercial hecha con cebada)

Desarrollo del relleno

- Sofreír ligeramente las lonjas de tocینeta, separar la grasa y reservarla en la nevera, por lo menos dos horas (mejor hacer este proceso con calma).
- Cortar las rebanadas de jamón en cuadritos de, aproximadamente, un centímetro.
- Cortar las rebanadas de tocینeta (ya sofritas) un poco más grandes que las de jamón, en trocitos de medio centímetro.
- Justo antes de formar, mezclar todos los ingredientes en un recipiente y después pesar 4 porciones de 75 gramos (no se debe mezclar con antelación, porque el papelón deshidrata rápidamente el jamón y la tocینeta).

Desarrollo de la masa

- Hacer un volcán de harina, con la boca ancha, disolver el azúcar en los líquidos y agregarlos al volcán. Mezclar con la harina y añadir el resto de los ingredientes, a excepción de la mantequilla y la grasa de cerdo. Amasar durante 5 minutos. Incorporar ambas grasas y amasar hasta que se mezcle bien, unos 6 u 8 minutos más. Dejar descansar la masa tapada 5 minutos y luego hacer un amasado intenso por 2 o 3 minutos. Dejar descansar de nuevo por 5 minutos más y luego darle un amasado intenso durante 2 o 3 minutos, o hasta que las grasas se hayan incorporado bien.
- Dividir la masa en 4 pastones de 80 gramos cada

Ingredientes del relleno

- 220 g de jamón ahumado rebanado
- 75 g de tocینeta ahumada² (ligeramente sofrita y con los bordes tostados)
- 5 g de papelón rallado

uno. Preformar cada pastón en óvalos alargados, tapar y dejar descansar por 10 minutos.

- Tomar uno de los pastones y, con ayuda del rodillo, generar una cinta larga, que se obtiene ejerciendo presión sobre el pastón con el rodillo, desde la mitad hacia abajo, hasta obtener una tira de 35 a 40 centímetros de largo por 4 de ancho. Luego, en el extremo superior, hacer una figura triangular alargada que le dará cabida al relleno. Poner este contenido en la base del triángulo, envolverlo completamente y formar un bollito. Después, enrollar siguiendo un patrón de espiral. Una vez formados, poner encima de una bandeja engrasada y dejar descansar por aproximadamente 90 minutos o hasta que dupliquen su tamaño.
- Antes de ingresar al horno, barnizarlos previamente con huevo entero batido. Si no le gusta que queden muy brillantes, use mitad de agua y mitad de huevo batido.
- Hornear durante 20 minutos o hasta dorar, a temperatura de 180 °C o 356 °F. Si el horno es de convección, la temperatura debe ser 20 o 30 grados menos y estar muy atento durante este proceso.
- Al sacar del horno, barnizar con mantequilla derretida y dejar reposar por 10 minutos.

¹ La harina panadera debe tener cerca de 12 % de fuerza.

² Para la compra de la tocینeta se debe calcular el doble de peso, porque al freirla merma a la mitad, aproximadamente.

Pan de la abuela

(4 panes de 150 g c/u)

Ingredientes de la masa

250 g de harina panadera o de fuerza
6 g de harina de centeno integral ¹
5 g de harina tostada
5 g harina integral o afrecho fino
212 g agua (fría de nevera)
1 g de levadura fresca o 0,5 g de levadura instantánea² (no usar levadura seca activa)
7 g de sal
114 g de prefermento *poolish*³

Procedimiento del *poolish*

- Preparar el día antes (entre 12 y 14 horas de antelación).
- En un envase, mezclar la levadura con el agua y disolver bien, agregar la harina y remover enérgicamente, con una cuchara o batidor de alambre, hasta obtener una pasta lisa.
- Guardar tapado en la nevera durante 3 horas.
- Sacar y dejar de 9 a 10 horas fuera de la nevera, a una temperatura fresca (entre 18 °C y 20 °C).

Procedimiento para la masa

- Antes de amasar, se debe tostar unos 20 gramos de harina blanca, en un sartén, a fuego medio, removiendo constantemente hasta obtener un color marrón claro, no tan oscuro.
- Reservar en un envase en nevera.
- Mezclar todas las harinas y volcarlas en el mesón de trabajo. Hacer un volcán con el cráter muy ancho, agregar el resto de los ingredientes dentro del volcán y comenzar a remover con los dedos, al principio poco a poco, tomando parte de la harina y mezclándola con los líquidos, hasta formar una pasta.
- Mezclar rápidamente, de manera envolvente, con la harina; hacer un amasado incorporando los ingredientes de forma lenta y con movimientos de abajo hacia arriba (francés o Bertinet), durante 2 o 3 minutos.
- Dejar descansar la masa tapada por 10 minutos y, luego, hacer un amasado intenso

Ingredientes del *poolish*

64 g de harina panadera
64 g de agua
0,5 g de levadura fresca o 0,5 g de levadura instantánea (no usar levadura seca activa)

por 1 minuto. Estirar una pequeña porción de la masa y chequear la malla glutínica (tejido delgado que crea el gluten y que permite que haya una estructura consistente). Si aún no está bien desarrollada, aplicar este esquema de reposos y amasados cortos hasta desarrollar bien el gluten, de manera que la malla no se rompa.

- Una vez culminado el proceso de amasado, poner la masa en el mesón de trabajo enharinado y hacer un preformado redondo. Esparcir harina en toda la masa, guardarla en un envase enharinado y tapado, y dejarla descansar por 15 minutos.

- Sacar la masa del envase, voltearla en el mesón de trabajo, hacer 4 o 5 pliegues tomando los extremos, estirarlos y envolver hacia el centro, con cuidado para no desgasificar mucho la masa. Poner de nuevo en el envase con la base de los pliegues hacia abajo y repetir el proceso 4 veces cada 15 minutos. Después de la cuarta tanda, dejar reposar la masa, preferiblemente en un envase hermético de forma rectangular, engrasado con una ligera capa de aceite, durante 90 minutos y sin tocarla, en un lugar fresco, entre 23 °C y 25 °C. Luego de ese tiempo, guardarla en nevera a una temperatura de entre 4 °C y 6 °C durante 15 o 16 horas.

- Al día siguiente, poner la masa en el mesón de trabajo enharinado, con cuidado, sin desgasificar y sin manipularla de más. Hacer cortes más o menos redondos. Si el corte queda deforme, ayudarse juntando las puntas para darle la forma, pero

¹ Si no tiene harina de centeno, integral, afrecho o no desea hacer la harina tostada, puede sustituir todas por harina blanca.

² Para pesar cantidades tan pequeñas, como la levadura instantánea, es mejor no tarar la balanza o llevarla a cero, sino pesar encima de un cuenco o envase.

³ Para la elaboración de este pan, es muy importante tener el *poolish* bien activo.

nunca hacer un preformado o formado redondo.

- Aplanar cada trozo de masa con la yema de los dedos, pasarlo por abundante harina, poner encima de una tela, tapar y dejar reposar por 1 hora exacta, en un lugar fresco, entre 23 °C y 25 °C.
- A los 30 minutos, encender el horno y meter una pastichera de metal en la base dentro del horno. Si va a hornear en olla con tapa, obviar la pastichera, poner la perilla del horno a 230 °C o 445 °F. Si el horno es de convección, ponerlo a 200 °C o 390 °F.
- De una en una y con cuidado, poner cada porción de masa sobre una tabla lisa con harina y deslizarlas sobre el piso de piedra, un pastón primero y luego el otro, sin que se peguen. Verter un vaso de agua en la pastichera de metal que pusimos

en la base del horno y cerrar rápido. Hornear durante 10 minutos.

- Abrir la puerta para sacar la pastichera, volver a cerrar, reducir la temperatura a 200 °C o 390 °F y hornear por 12 o 15 minutos más, hasta que la corteza de los panes quede de un color dorado claro. Si el horno es de convección, ubicar la perilla de la temperatura en 175 °C o 350 °F.
- Si no se cuenta con piso de piedra, antes se puede introducir una bandeja en el horno, para que al momento de colocar los pastones, esté caliente y cumpla la función de un piso de piedra.
- Al sacar del horno, dejar reposar por 15 minutos sobre una rejilla o tabla de madera en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

Jalá

(1 pan de 500 g)

Ingredientes de la masa

215 g de harina panadera o de fuerza
35 g de agua (fría de nevera)
3,6 g de levadura fresca o 2 g de levadura instantánea (no usar levadura seca activa)
3,8 g de sal
58 g de huevos
25 g de yemas
27 g de azúcar
27 g de aceite
11 g de miel
100g de prefermento, pie francés

Ingredientes del pie francés

75 g de harina panadera o de fuerza
47 g de agua
0,5 g de levadura fresca o 25 g de levadura instantánea¹ (no usar levadura seca activa)
1,5 g de sal

Procedimiento del pie francés

- Preparar el día anterior (entre 12 y 14 horas antes). En un envase, mezclar la levadura con el agua y disolverla bien; agregar el resto de ingredientes. Remover enérgicamente y amasar por 5 minutos, guardar durante 1 o 2 horas, tapado fuera de nevera a 18-20 °C. Luego, dejarlo entre 10 y 12 horas en la nevera, a una temperatura de 5 °C o 6 °C.

Procedimiento de la masa

- Disolver el azúcar en los líquidos, volcar la harina en el mesón de trabajo y hacer un volcán con el cráter muy ancho. Agregar el resto de los ingredientes dentro del volcán y comenzar a remover. Al principio, poco a poco, tomando parte de la harina y mezclándola con los líquidos, hasta formar una pasta. Luego, mezclar rápidamente de manera envolvente con la harina, hacer un amasado de abajo hacia arriba, durante 7 u 8 minutos. Dejar descansar la

¹ Si usa levadura instantánea para el prefermento, pesar 1 gramo, dividir en cuatro partes y usar una parte.

masa, tapada, por 5 minutos y, después, hacer un amasado intenso por 3 o 4 minutos.

- Chequear la malla glutínica (tejido delgado que crea el gluten y que permite que haya una estructura consistente). Si aún no está bien desarrollada, aplicar un esquema de amasado por 3 minutos y reposos de 5 minutos, hasta lograrlo.
- Una vez culminado el proceso de amasado, poner la masa en el mesón de trabajo, cortarla en tres partes iguales, hacer tres bolas y guardarlas dentro de un envase engrasado y tapado. Dejar reposar por 90 minutos, entre 22 °C y 24 °C.
- Al terminar la fermentación, sacar las tres bolas de masa del envase, colocarlas sobre el mesón engrasado y, con la ayuda de un rodillo, aplanar y estirar para formar una especie de lengüeta, con la parte inferior más ancha que la superior.
- Voltar la lengüeta, para que la parte fea quede hacia arriba. Enrollar de arriba hacia abajo, para hacer un preformado cilíndrico y sellar bien el cierre. Dejar descansar por 10 minutos.
- Con la ayuda de las manos, hacer movimientos

hacia arriba y hacia abajo. Estirar 25-30 cm, poner las tres hebras en posición vertical y juntar las puntas de arriba. Llevar dos hebras a la derecha y una a la izquierda, pasar la hebra de afuera de la derecha hacia el centro, luego hacer lo mismo con la de la izquierda, e ir entrelazando las hebras hasta el final. Unir las puntas para formar una trenza de tres hebras.

- Tapar bien y dejar fermentar en una bandeja lisa engrasada, durante 75 u 80 minutos, entre 23 °C y 25 °C.
- Unos 30 minutos antes de hornear, encender el horno a 180 °C o 350 °F. Si el horno es de convección, poner la perilla a 155 °C o 310 °F.
- Cuando termine la fermentación, usar una brocha para barnizar el pastón con huevo batido y rociarle ajonjolí.
- Hornear durante 20-25 minutos, hasta que la corteza tenga un color dorado intenso o la temperatura interna del pan llegue a 92 °C.
- Al sacar del horno, dejar reposar por 20 minutos sobre una rejilla o tabla de madera, en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

Pan de jamón tradicional

(1 pan de 1.000 g)

Ingredientes de la masa

295 g de harina panadera o de fuerza
131 g de agua
5 g de levadura fresca o 3 g de levadura instantánea
5 g de sal fina
21 g de huevos sin cáscara
30 g de mantequilla sin sal
15 g de azúcar blanca

Ingredientes del relleno

450 g de jamón ahumado rebanado
50 g de tocineta ahumada
70 g de aceitunas rellenas de pimentón
25 g de pasitas
5 g de papelón, panela o chancaca rallada

Ingredientes del barnizado

20 g de huevo batido
30 g de mantequilla clarificada

Para la mantequilla clarificada

- Poner 100 gramos de mantequilla en una ollita y cocinar a fuego muy bajo, hasta que se separe la

grasa de los sólidos. Este proceso también puede hacerse en microondas, calentando en tandas de 10 en 10 segundos, hasta obtener el mismo resultado.

Procedimiento para el amasado

Amasado manual

- Reservar la mantequilla.
- En el mesón de trabajo, poner la harina y hacer un volcán con el cráter muy ancho (eso le garantiza que los líquidos no se desborden). Agregar todos los ingredientes, menos la mantequilla, dentro del volcán y comenzar a remover; al principio, poco a poco, tomando parte de la harina y mezclándola con los líquidos, hasta formar una pasta. Unir rápidamente de manera envolvente con la harina.
- Una vez incorporada toda la harina, amasar durante 5 minutos.
- Agregar la mantequilla, mezclar por 2 o 3 minutos. Es normal que, en este proceso de incorporación de grasa, la masa se separe. Siga amasando. No agregue harina.
- Una vez que la mantequilla esté bien incorporada, deje descansar la masa por 5 minutos y haga un amasado intenso por 2 minutos. Deje descansar la masa por 5 minutos y haga otro amasado intenso por 2 minutos más, hasta que el gluten esté bien desarrollado. En cada tanda, chequear la malla glutínica.
- También se puede desarrollar el gluten por medio de una técnica de estiramiento de la masa y plegados. Poner grasa en el mesón de trabajo y estirar con rodillo hasta 1 cm de grosor, plegar por la mitad, girar la masa unos 90 grados y volver a estirar. Debe realizar este proceso en tandas de 5 pliegues y reposos de 5 minutos en cada tanda de pliegues.
- Al final de la tercera tanda, chequear el gluten.
- En caso de necesitar mayor desarrollo, hacer otra tanda de 5 pliegues y volver a chequear la malla glutínica, a través de la prueba de la membrana.

Procedimiento para el preformado

- Al culminar el amasado, poner la masa en el mesón de trabajo limpio.
- Con la palma de la mano, presionar la masa para aplanarla. Tomar cada extremo y llevarlo hacia el

centro, formando un sobre. Ubicar la base del sobre de cara al mesón y ejercer presión al bolear.

- Con las dos manos sobre la bola de masa, hacer movimientos que semejen una circunferencia.
- Aplicar una capa fina de aceite vegetal en las manos y untar la bola de masa, tapar y dejar reposar por 10 minutos.

Procedimiento para el formado

- Con un rodillo, extender la bola de masa, poco a poco, hasta lograr un rectángulo de 38 x 40 cm y ½ cm de grosor.
- Distribuir una fila de aceitunas verdes en el extremo superior de la masa. Tomar esta y cubrir las aceitunas por encima, de manera que queden atrapadas en la masa.
- Repartir las lonjas de jamón uniformemente en la superficie de la masa, que sobresalga 1 cm por ambos lados, derecho e izquierdo, de la masa. Dejar una lengüeta de 8 cm libres de jamón, en el extremo inferior, que servirá para cerrar y decorar el pan.
- Distribuir las lonjas de tocino sobre el jamón, de manera transversal. Esparcir de manera uniforme las uvas pasas y rociar el papelón rallado.
- Enrollar la masa con el relleno desde el extremo superior, hasta llegar al margen de 8 cm abajo.
- Con un cuchillo o cortador de masa, hacer 7 cortes verticales en la lengüeta, del mismo tamaño, para obtener 8 tiras del mismo ancho y largo.
- Tomar las tiras y sobreponer cada una sobre el rollo, cuidando que todas culminen en la parte inferior y queden presionadas contra la bandeja. Repetir esta operación hasta terminar con las 8 tiras, de manera tal que todas queden encima, como decoración y cierre del pan.
- Colocar el pastón sobre una bandeja de hornear engrasada.
- Con un cuchillo de puntilla, hacer 5 perforaciones verticales de arriba hasta abajo, sin dañar las tiras de decoración.
- Tapar bien con un plástico y dejar descansar por

15 minutos en un lugar fresco, con temperatura aproximada de 25 °C a 27 °C, guardar en nevera 12 o 14 horas a 4 °C. Al día siguiente sacar de nevera y dejar reposar otros 15 minutos a temperatura ambiente, aproximada de 25 °C a 27 °C

- Precalentar el horno a 170 °C o 375 °F y prepararse para hornear.

Procedimiento para el horneado

- Justo antes de hornear, utilizar una brocha para aplicar huevo batido sobre toda la superficie del pastón, de manera uniforme.
- Meter el pan en el horno, con cuidado, y dejar cocinar durante 45 minutos.
- Sacar el pan de jamón del horno y barnizar con mantequilla clarificada.
- Dejar reposar en rejilla durante 30 minutos.

Canillas para sándwiches

(4 pastones de 125 g c/u)

Ingredientes de la masa

211 g de harina panadera o de fuerza
 70 g de agua
 4 g de levadura fresca o 2 g de levadura instantánea (no usar levadura seca activa)
 6 g de sal
 6 g de mantequilla sin sal o manteca de cerdo
 3 g de azúcar blanca
 200 g de prefermento *poolish*

Procedimiento del *poolish*

- Preparar el día anterior (entre 12 y 14 horas antes).
- En un envase, mezclar la levadura con el agua y disolver bien.
- Agregar la harina y remover enérgicamente, con una cuchara o batidor de alambre, hasta obtener una pasta lisa.
- Guardarla tapada, en nevera, durante 3 horas y, luego, de 9 a 10 horas fuera de refrigeración, a una temperatura fresca de 18 °C-20 °C.

Procedimiento de la masa

- Volcar la harina en el mesón de trabajo y hacer un volcán de boca ancha. Agregar todos los ingredientes dentro del volcán y comenzar a remover poco a poco, al principio, incorporando la harina hasta formar una pasta. Luego, mezclar rápidamente, de manera envolvente. Amasar durante 5 o 6 minutos y dejar descansar la masa tapada por 5 minutos.
- Hacer un amasado intenso por 3 o 4 minutos.

Ingredientes del *poolish*

112 g de harina panadera
 112 g de agua
 1 g de levadura fresca o 0,5 g de instantánea¹

- Repetir este proceso, dejar descansar la masa 5 minutos más y amasar enérgicamente 3 o 4 minutos adicionales. Utilizar este esquema de reposos y amasados hasta desarrollar bien el gluten, que no se rompa.
- Hacer un preformado redondo, esparcir una película de aceite en la bola, ponerla en un envase y dejarla tapada durante 10 minutos.
 - Dividir la masa en 4 trozos de 125 g cada uno. Presionar la masa con la palma de la mano para desgasificarla.
 - Formar un rectángulo de 8 cm de alto por 12 cm de ancho. Enrollarlo de arriba hacia abajo y formar un cilindro, repetir el proceso con los otros trozos de masa y dejar reposar por 10 minutos.
 - Tomar cada cilindro y, con las dos manos, hacer movimientos de arriba hacia abajo (como si fuese un rodillo). Simultáneamente, presionar hacia los extremos de manera tal que quede con forma de barra. Estirar hasta llevar a un tamaño de 22-24 cm de largo y 5-6 cm de circunferencia.
 - Repetir el proceso anterior con las otras barras y

¹ Si usa levadura instantánea para el prefermento, pesar 1 gramo, dividir en dos partes y usar la mitad.

ponerlas en una bandeja de hornear previamente engrasada. Si la bandeja es perforada, no engrasar y espolvorear harina antes de poner los pastones.

- Dejar descansar los pastones formados bien tapados con plástico durante 45 minutos, en un lugar fresco, a una temperatura de 23-25 °C.
- Guardar en nevera, bien tapados, a una temperatura de 5 °C por 12-14 horas.
- Al sacar los pastones de la nevera, encender el horno y meter una bandeja de metal en el piso. Poner la perilla a 190 °C o 375 °F. Si el horno es de convección, graduarlo a 160 °C o 340 °F.
- Dejar descansar los pastones formados bien tapados con plástico, durante 45 minutos, en un lugar fresco, de 23-25 °C.

- Antes de hornear, hacer tres o cuatro cortes en la superficie de los pastones, con hojilla en ángulo de 45 grados, longitudinales, alargados y transversales de 1 ½ cm de profundidad.
- Introducir la bandeja con las barras. Con mucho cuidado, pero sin miedo, agregar un vaso de agua sobre la bandeja que pusimos en el piso del horno y cerrar rápido. A los 15 minutos, abrir y retirar la bandeja de metal donde se puso el agua y hornear durante 8-10 minutos más o hasta que queden doradas.
- Al sacar del horno, dejar reposar por 10 minutos sobre una rejilla o tabla de madera, en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

Pan gallego

(1 pan de 500 g)

Ingredientes de la masa

183 g de harina panadera o de fuerza
 8 g de harina de centeno
 3,6 g de harina tostada
 1 g de afrecho fino
 148 g de agua (fría de nevera)
 0,45 g de levadura fresca o la mitad de levadura instantánea (no usar levadura seca activa)
 5,5 g de sal
 150 g de *poolish*

Ingredientes del *poolish*

74 g de harina panadera
 74 g de agua
 1 g de levadura fresca o 0,5 g de levadura instantánea¹

Procedimiento del *poolish*

- Preparar el día anterior (12-14 horas antes).
- Mezclar la levadura con el agua y disolver bien.
- Agregar la harina y remover enérgicamente, hasta obtener una pasta lisa.
- Guardar en nevera, dentro de un envase con tapa, por 3 horas y, luego, 10 horas fuera de nevera, a una temperatura fresca de 18-20 °C.

Procedimiento para la masa

- Mezclar todas las harinas, volcarlas en el mesón de trabajo y hacer un volcán con el cráter muy ancho. Agregar el resto de ingredientes dentro del

volcán y comenzar a remover, al principio, poco a poco. Tomar parte de la harina y mezclarla con los líquidos, hasta formar una pasta.

- Unir, rápidamente, de manera envolvente con la harina y hacer un amasado de abajo hacia arriba (francés o Bertinet) durante 2 o 3 minutos. Dejar descansar la masa tapada por 10 minutos y, luego, hacer un amasado intenso por 1 minuto.
- Chequear la malla glutínica (tejido delgado que crea el gluten y que permite que haya una estructura consistente). Si aún no está bien desarrollada, utilizar este esquema de reposos y amasados cortos hasta lograrlo.

¹ Debido a que el gramaje de levadura instantánea es tan poco, recomendamos pesar 1 gramo y agregar solo la mitad. En cantidades tan pequeñas es mejor no tarar o llevar a cero la balanza, sino pesar encima de un cuenco o envase.

- Una vez culminado el proceso de amasado, poner la masa en el mesón de trabajo, enharinado, y hacer un preformado redondo.
- Esparcir harina en toda la masa, guardarla en un envase enharinado y tapado. Dejar descansar por 20 minutos, sacar la masa del envase y voltearla en el mesón de trabajo. Hacer 4 o 5 pliegues, tomar los extremos, estirarlos y envolver hacia el centro, con cuidado, para no desgaseificar mucho la masa. Poner de nuevo en el envase, con la base de los pliegues hacia abajo y repetir el proceso cada 20 minutos, dos veces más.
- Luego de la tercera tanda, dejar reposar la masa, preferiblemente en un envase hermético rectangular, que previamente hemos engrasado con una ligera capa de aceite. Se reserva durante 120 minutos, sin tocarla, en un lugar fresco, entre 23 °C y 25 °C.
- Guardarla en la nevera a una temperatura de 4 °C a 6 °C, durante 16 horas.
- Al día siguiente, poner la masa en el mesón de trabajo enharinado. Con cuidado y sin desgaseificar, tomar los extremos y envolverlos hacia el centro formando un sobre. Colocar la base del sobre de cara al mesón de trabajo y ejercer algo de presión al bolear. Hacer solo 3 o 4 movimientos circulares que semejen una circunferencia. Pasarla por abundante harina y ubicar en unas cestas o encima de una tela, enharinada, para que no se pegue. Debe permanecer tapada para protegerla de las corrientes de aire.
- Dejar reposar por 150 minutos.

- A los 120 minutos, encender el horno e introducir en la base de este una pastichera de metal. Girar la perilla del horno hasta los 230 °C o 445 °F. Si el horno es de convección, ajustarlo a 200 °C o 390 °F.
- Dejar descansar el bollo formado, bien tapado con plástico, durante 30 minutos más.
- Poner el pastón, con cuidado para que no se desinfe, sobre una tabla o cartón dura, enharinada. Hacer el corte en cruz sobre la superficie de la masa y deslizarla sobre el piso de piedra.
- Con mucho cuidado de no quemarse, agregar un vaso de agua sobre la pastichera de metal que pusimos en la base del horno y cerrar rápido. Hornear durante 10 minutos.
- Transcurrido este tiempo, sacar la pastichera, volver a cerrar, reducir la temperatura a 200 °C o 390 °F y hornear por 30 o 35 minutos más, hasta que los panes queden bien dorados, oscuros, pero sin quemarlos. Si el horno es de convección, girar la perilla de la temperatura hasta 175 °C o 350 °F de temperatura.
- Si no cuenta con piso de piedra, se puede meter una bandeja dentro del horno para que, al momento de ingresar los bastones, esté caliente y cumpla la función de choque de calor.
- Al sacar del horno, dejar reposar 45-50 minutos sobre una rejilla o tabla de madera en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

Campesino con prefermento

(2 panes de
300 g c/u)

Ingredientes de la masa

178 g de harina panadera o de fuerza
114 g de agua
2 g de levadura fresca o 1 g de levadura instantánea (no usar levadura seca activa)
3 g de sal fina
4 g de azúcar blanca
4 g de aceite vegetal
296 g de prefermento pie francés

Ingredientes del pie francés

180 g de harina panadera
114 g de agua
2 g de levadura fresca o 1 g de levadura instantánea (no usar levadura seca activa)
4 g de sal

Procedimiento del pie francés

- Preparar el día anterior (12-14 horas antes).
- En un envase, mezclar la levadura con el agua y disolverla bien.
- Agregar el resto de los ingredientes.
- Remover enérgicamente y amasar por 5 minutos.
- Guardar durante 1 o 2 horas tapado, fuera de la nevera a 18-20 °C.
- Llevar a la nevera, por 10 a 12 horas, a una temperatura de entre 5 °C y 6 °C.

Procedimiento de la masa

- Agregar la levadura en el agua.
- En el mesón de trabajo, poner la harina y hacer un volcán con un cráter muy grande.
- Agregar todos los ingredientes dentro del volcán y comenzar a remover, al principio, poco a poco. Tomar parte de la harina y mezclarla con los líquidos, hasta formar una pasta. Luego, mezclar rápidamente de manera envolvente con la harina, amasar durante 10 minutos, dejar descansar la masa, tapada, durante 5 minutos y hacer un amasado intenso por 3 o 4 minutos.
- Chequear la malla glutínica (tejido delgado que crea el gluten y que permite que haya una estructura consistente). Si aún no está bien desarrollada, repetir el proceso de amasado rápido por 2 o 3 minutos y reposos de 5 minutos, hasta que esté bien formado el gluten.
- Poner la masa en el mesón de trabajo y dividirla en dos trozos iguales.
- Hacer un preformado redondo en cada masa.
- Esparcir harina en la masa, guardarla en un envase enharinado y tapado. Dejar descansar por 15 minutos.
- Sacar la masa del envase, voltearla en el mesón de trabajo, hacer 4 o 5 pliegues tomando los extremos, estirarlos y envolver hacia el centro, con cuidado para no desgastar mucho la masa.
- Poner de nuevo en el envase, con la base de los pliegues hacia abajo, y esparcir nuevamente una capa de harina en toda la masa.

- Colocar de nuevo en el envase enharinado, tapar y dejar descansar otros 15 minutos.
- Repetir el proceso anterior de pliegues.
- Luego de esta segunda tanda, dejar reposar la masa por 60 minutos más, sin tocarla, en un lugar fresco, entre 23 °C y 25 °C.
- Tomar una bola y con la ayuda de las manos (no usar rodillo) formar una especie de triángulo con el borde superior de 5 cm y la base de 18 cm. En esta base, hacer un pliegue, de 2 a 4 cm, hacia arriba. Luego, colocar los pulgares hacia adentro y, con la base de las manos, ir enrollando, para generar tensión, de arriba hacia abajo, hasta llegar a la base del pastón. Hay que cuidar de no ejercer presión en el centro del pastón, para no perder *la barriga*, y que quede bien cerrada la base.
- También hay que garantizar que el cierre quede pegado. Con las dos manos, hacer movimientos de arriba hacia abajo (como si fuese un rodillo) y, simultáneamente, presionar hacia los extremos de manera tal que quede con forma de campesino: barrigón en el centro del bollo y delgado en las puntas.
- Repetir el proceso anterior con la otra bola de masa. Ponerlos en una bandeja de hornear previamente engrasada. Si la bandeja es perforada, no engrasar y espolvorearle harina antes de poner los pastones.
- Dejar descansar el bollo formado, bien tapado con plástico, durante 30 minutos en un lugar fresco, a una temperatura de 23-25 °C.
- Guardar en la nevera, bien tapados, a 5 °C por 12 o 14 horas.
- Al sacar los pastones de la nevera, encender el horno y meter una bandeja de metal en el piso, poner la perilla a 220 °C o 430 °F. Si el horno es de convección, ponerlo a 200 °C o 410 °F. Dejar descansar los pastones formados bien tapados con plástico, durante 45 minutos en un lugar fresco a una temperatura de 23-25 °C.
- Antes de hornear, hacer tres cortes con hojilla en ángulo de 45 grados, longitudinales, alargados y transversales de 1 ½ cm de profundidad.

- Meter la bandeja con los campesinos en el horno, con mucho cuidado, pero sin miedo.
- Agregar un vaso de agua en la bandeja que pusimos en el piso. Hornear durante 12 o 15 minutos. Abrir la puerta para retirar la bandeja con agua, volver a cerrar, bajar la temperatura a 200 °C o 390 °F y hornear por 28 o 30 minutos más. Si el

horno es de convección, ajustarlo a 170 °C o 360 °F, hasta que queden dorados, oscuros, pero sin quemarse. Si los panes están firmes a los 20 minutos, retirar la bandeja y ponerlos sobre la rejilla.

- Al sacar del horno, dejar reposar por 60 minutos sobre una rejilla o tabla de madera, en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

Pan pita

(5 panes de
100 g c/u)

Ingredientes de la masa

240 g de harina panadera o de fuerza
3 g de afrecho fino
134 g de agua (fría de nevera)
2 g de levadura fresca o 2 g de levadura instantánea (no usar levadura seca activa)
4,5 g de sal
6 g de aceite
110 g de pie francés

Procedimiento del pie francés

- Preparar el día anterior (12-14 horas antes).
- En un envase, mezclar la levadura con el agua y disolverla bien. Agregar la harina y la sal.
- Remover enérgicamente con una cuchara o batidor de alambre por 5 minutos.
- Guardar tapado fuera de nevera a 18-20 °C durante una hora. Luego, de 10 a 12 horas en nevera a 5-6 °C.

Procedimiento de la masa

- Mezclar las harinas, volcarlas en el mesón de trabajo y hacer un volcán con el cráter muy ancho.
- Agregar el resto de los ingredientes dentro del volcán y comenzar a remover, al principio, poco a poco, tomando parte de la harina y mezclándola con los líquidos, hasta formar una pasta.
- Hacer un amasado envolvente por 10 minutos.
- Dejar descansar la masa tapada por 10 minutos y luego hacer un amasado intenso por 5 minutos.
- Chequear la malla glutínica. Si aún no está bien desarrollada, utilizar este esquema de reposos por 5

Ingredientes del pie francés

65 g de harina blanca panadera, de fuerza
42 ml de agua
0,5 g levadura fresca
1,5 g de sal

minutos y amasados intensos de 2 o 3 minutos, hasta desarrollar bien el gluten.

- Una vez culminado el proceso de amasado, poner la masa en el mesón de trabajo y hacer un preformado redondo. Colocar en un envase engrasado y tapado y dejar reposar por 120 minutos.
- Después de las 2 horas, volcar la masa en el mesón y dividir en pastones de 100 gramos.
- Aplastar y traer los bordes hacia el centro, dejar el cierre contra el mesón y bolear cinco o seis veces para hacer un preformado redondo.
- Taparlos y dejar descansar por 25 minutos.
- Al momento de formar, estirarlos con un rodillo del centro hacia afuera por todo el borde, para darle forma redonda. Este pan pita es grueso, de aproximadamente 10 o 12 cm de circunferencia y 2 cm de grosor.
- Pasarlos por abundante harina, poner encima de una tela, tapar y dejar reposar por 20 minutos. Media hora antes de hornear, encender el horno y ponerlo a 250 °C o 480 °F. Si el horno es de convección, girar la perilla hasta 210 °C o 410 °F.

De uno en uno y con cuidado, colocar los pastones sobre una tabla lisa con harina y deslizarlos sobre el piso de piedra, cuidando que no queden pegados unos a otros.

- Después de 1 minuto, dar vuelta con una espátula

para sellar las dos caras y seguir horneando por 5 minutos más.

- Al sacar del horno, dejar reposar 15 minutos sobre una rejilla o tabla de madera, en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

Barra con centeno

(2 panes de 300 g c/u)

Ingredientes de la masa

217 g de harina panadera o de fuerza
13 g de harina integral o afrecho fino
15 g de harina integral de centeno¹
135 g de agua
1 g de levadura fresca o 0,5 g de levadura instantánea (no usar levadura seca activa)
7 g de sal fina
2 g de miel
210 g de prefermento *poolish*

Ingredientes del *poolish*

120 g harina panadera
120 g agua.
1 g levadura fresca o 0,5 g de instantánea²

Procedimiento del *poolish*

- Preparar el día antes (12-14 horas antes).
- En un envase³, mezclar la levadura con el agua y disolverla bien.
- Agregar la harina y remover enérgicamente, con una cuchara o batidor de alambre, hasta obtener una pasta lisa.
- Guardar tapado, en nevera durante 3 horas y luego de 9 a 10 horas fuera de nevera, a una temperatura fresca de 18-20 °C.

Procedimiento para la masa

- Disolver la levadura en los líquidos. Hacer un volcán de cráter muy ancho con las harinas, agregar todos los ingredientes dentro y remover poco a poco, tomando parte de la harina y mezclándola con los líquidos.
- Unir rápidamente de manera envolvente con la harina, amasar durante 5 minutos, dejar descansar la masa tapada por 5 minutos y luego hacer un amasado intenso por 3 minutos. Repetir este procedimiento hasta que la malla de gluten esté bien desarrollada.
- Una vez culminado el proceso de amasado,

poner la masa en el mesón de trabajo y hacer un preformado redondo, enharinar la masa y guardarla en un envase rectangular (es muy importante que sea rectangular), bien enharinado y tapado. Dejar reposar la masa por 120 minutos, en un lugar fresco, entre 23 °C y 25 °C.

- Tomar la masa del envase y volcarla sobre el mesón ligeramente enharinado, con cuidado para no desgasificar; esparcir un poco de harina encima y dividirla, justo en el medio, en dos rectángulos.
- Tomar cada rectángulo y comenzar a envolverlo en forma de cilindro, presionar ligeramente con los dedos y seguir enrollando para generar tensión sin desgasificar. Estirarlo, más o menos, de 18 a 20 cm.
- Repetir el proceso con el otro trozo de masa, tapar y dejar descansar 30 minutos.
- Tomar el cilindro y, con las dos manos, hacer movimientos de arriba hacia abajo (como si fuese un rodillo). Simultáneamente, presionar hacia los extremos de manera tal que quede con forma de barra. Estirar hasta llevar a un tamaño de 30-32 cm.
- Cuidar que el cierre quede bien pegado y colocarlos en una bandeja de hornear previamente

¹ Si no tiene harina de centeno, integral, afrecho o no desea hacer la harina tostada, puede sustituir todas por harina blanca.

² Si usa levadura instantánea para el prefermento, pesar 1 gramo, dividir en dos partes y usar la mitad.

³ El envase debe ser amplio, porque esta preparación fermenta y crece mucho.

engrasada, si es lisa. Si la bandeja es perforada, no engrasar. En este caso, espolvorear completamente con harina antes de colocar los pastones. Si la bandeja es lisa, recomendamos poner harina solo en la parte superior del pastón.

- Dejar madurar (crecer) los pastones durante 50 minutos en un lugar fresco, entre 23 °C y 25 °C, sin corrientes de aire y siempre tapados. Luego, guardar en nevera a 5 °C, durante 12 o 14 horas.
- Media hora antes de sacar los pastones de la nevera, encender el horno e introducir una bandeja de metal en la base del horno. Poner la perilla a 220 °C o 430 °F. Si el horno es de convección, ajustarla a 190 °C o 375 °F.
- Sacar los pastones de la nevera. Con la ayuda de una hojilla o cuchillo de sierra, hacer 3 cortes, perpendiculares y alargados: uno arriba, ligeramente

del lado izquierdo; otro en el medio, y el tercero, abajo y ligeramente hacia la derecha. Deben ser de 1 cm de profundidad y 8 cm de largo.

- Meter en el horno la bandeja con los cuatro bollos. Con mucho cuidado de no quemarse, agregar un vaso de agua sobre la bandeja de metal que se introdujo en la base del horno y cerrar rápido. Hornear durante 15 minutos.
- Abrir la puerta para sacar la bandeja del piso del horno, volver a cerrar y hornear de 20 a 22 minutos más, a la misma temperatura, hasta que queden dorados, pero no tan oscuros.
- Al sacar del horno, dejar reposar 30 minutos sobre una rejilla o tabla de madera en un lugar cálido y sin corrientes de aire.

Focaccia de ajo asado y pimienta

(1 pan de 650 g)

Ingredientes de la masa

- 207 g de harina panadera o de fuerza.
- 147 g de agua fría (de nevera)
- 2 g de levadura fresca o 1 g de levadura instantánea
- 6 g de sal fina
- 16 g de aceite de oliva
- 10 g de ajo asado
- 1 g de pimienta negra (recién molida)
- 261 g de prefermento

Ingredientes del prefermento

- 147 g de harina panadera o de fuerza
- 89 g de agua fría (de nevera)
- 1 g de levadura fresca o 0,5 g de levadura instantánea

Ingredientes del topping

- 10 tomates *cherry* pequeños (si son grandes, cortar por la mitad)
- 40 g de aceite de oliva extra virgen
- 10 g de sal gruesa

Para el ajo asado

- 1 cabeza de ajo (dientes grandes)
- 20 g de aceite vegetal

Desarrollo del prefermento

- Mezclar la levadura con el agua
- Incorporar poco a poco la harina y amasar durante 5 minutos, sin importar que no quede lisa.

- Reservar, en un envase tapado, por 2 horas y a temperatura ambiente.
- Guardar en nevera durante 16-18 horas.

Elaboración del ajo asado

- Agregar el aceite vegetal al ajo y envolverlo en papel de aluminio, cerrarlo completamente y hornear a 200 °C o 390 °F durante 45 minutos.
- Transcurrido ese tiempo, abrir el papel de aluminio con cuidado y chequear que el ajo esté suave. Si no está, tapar y hornear por 10 minutos más o hasta que se sienta suave al tacto. Debe quedar como una pasta.
- Presionar para sacar la pasta de la concha y reservar en la nevera.

Desarrollo de la masa

- Para el amasado manual, trocear el prefermento, para que se integre más fácil.
- Hacer un volcán de boca ancha con la harina.
- Reservar la pimienta
- Agregar dentro del volcán el resto de los ingredientes.
- Incorporar poco a poco la harina y, luego de tener una pasta, comenzar a amasarlo de manera envolvente (amasado francés o Bertinet) durante 5 minutos y dejar descansar la masa tapada 5 minutos.
- Volver a hacer un amasado envolvente durante 2 minutos, dejar descansar la masa 5 minutos, repetir esta operación hasta desarrollar bien el gluten. Al final agregar la pimienta y mezclar durante 1 o 2 minutos.
- Sacar del tazón la masa y ponerla dentro de un envase engrasado, bien tapado, durante dos horas, en un lugar fresco, sin corrientes de aire, a una temperatura entre 24 °C y 27 °C.

- Con cuidado y sin desgasificar, hacer un preformado redondo o de bola, trayendo los extremos de la masa hacia el centro. Poner la base plegada en una bandeja engrasada, tapar y llevar a nevera por 15 o 16 horas, a una temperatura aproximada de 6 °C.
- Encender el horno a 220 °C o 410 °F.
- Sacar la bandeja de la nevera y estirar con los dedos suavemente el pastón, sin desgasificar, hasta tener la medida de 30 cm de largo por 23-25 cm de ancho (no usar rodillo).
- Tapar y dejar madurar durante 30-35 minutos en un lugar fresco, sin corrientes de aire, a una temperatura de 24 °C-27 °C.
- Antes de hornear, hacer hoyos con la yema de los dedos (no usar las uñas), distribuir en algunos hoyos los tomates enteros (si están cortados, poner la pulpa hacia arriba) y espolvorear sal gruesa.
- Si desea una *focaccia* crocante, agregar el aceite de oliva antes de hornear. Si la prefiere suave, barnizar con aceite de oliva al sacar del horno.
- Hornear durante 5 minutos en el lugar del horno más bajo, de manera que esté cerca de la fuente de calor.
- Subir la bandeja al sector medio del horno y continuar el horneado por 25 a 30 minutos más, o hasta que quede de color dorado intenso.
- Al sacar del horno, desmoldar y dejar reposar durante 15 o 20 minutos encima de una tabla de madera, rejilla o paño.

Bibliografía

- ABREU OLIVO, Edgar Allan (2005). *Pioneros del primer siglo 1864-1929: la industria de alimentos en Venezuela*. Fundación Polar, Caracas.
- CAPEL, José Carlos (1991). *El pan: Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía, seguido de un glosario de los panes de España*. Montserrat Mateu Taller Editorial, Madrid.
- CARTAY, Rafael (2005). *Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX*. *Agroalimentaria*, N.º 20.
- CARTAY, Rafael (1995). *El pan nuestro de cada día*. Fundación Bigott, Caracas.
- CORTINA, Alfredo (1977). *Caracas, la ciudad que se nos fue*. Libros de El Nacional, Caracas.
- CUNHA, J.F. Moreira da (1998). *Viagem a Venezuela*. Estrada, Pino y Asociados, Caracas.
- FUNDACIÓN PARA LA CULTURA URBANA (2023). *La sociedad en el siglo XX venezolano*. Colección Siglo XX venezolano. N.º 2. Varios autores, Bogotá.
- FUNDACIÓN POLAR (1998). *Diccionario de Historia de Venezuela*. Tres volúmenes. Entrada «Inmigración portuguesa». Por Carlos Souza, Caracas.
- ARRÁIZ LUCCA, Rafael (COORD.) (2017). *Italia y Venezuela: inmigración y gastronomía*. FUNDVAG EDICIONES, CARACAS.
- GIBBS, Adriana (2018). *Soy panadero. Un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela*. Ediciones ALUM WARE, Caracas.
- LOVERA, José Rafael (1988). *Historia de la alimentación en Venezuela*. Monte Ávila Editores, Caracas.
- MCGEE, Harold (2007). *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la Ciencia y la Cultura de la Comida*. Editorial Debate, España.
- MONTEJO, Eugenio (1996). *El taller blanco*. Universidad Autónoma Metropolitana. México, DF.
- POPIĆ, Miro (2014). *El nuevo libro del pan de jamón... y 26 panes más*. CEC, Libros de El Nacional, Caracas.
- POPIĆ, Miro (2023). *Leer para comer*. Miro Popić Editor, Caracas.
- QUINTERO, Inés. (2014). *El hijo de la panadera*. Editorial Alfa, Caracas.
- RAMOS RODRÍGUEZ, Froilán José (2010). *La historia de los portugueses en Venezuela. Revisión de la obra de Miguel Acosta Saignes, 1959*. Revista *Mañongo*. N.º 3, Vol. XVIII, pp. 9-30.

SCHAEEL, Guillermo José (1980). *Caracas, la ciudad que no vuelve*. Talleres Gráficas Armitano, Caracas.

TEJERA OSUNA, Inmaculada (1993). *El libro del pan*. Alianza Editorial, Madrid.

TOVAR, Rosa (2006). *Masas*. Aguilar, Madrid.

Referencias electrónicas

COLMENARES, Ángela (2013). Historia de la *Candelaria, cuatro décadas de transformaciones* (trabajo especial para optar a licenciatura, UCAB): <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS5714.pdf>

FUNDACIÓN POLAR (1997). *Diccionario de Historia de Venezuela* [versión digital]. Bibliofep: <https://bibliofep.fundacionempresaspolar.org/dhv>

MARÍN, Carlos Alfredo (2021, 12 de agosto). *Tragedia del Guaire del 4 de noviembre de 1949*. Blog Río Guaire: <https://www.rioguaire.org/articulos/carlos-alfredo-marin-2>

MARTÍNEZ, Noa (2023, 2 de enero). *Un viaje en la historia del pan gallego: de cuando Felipe II impulsó el tesoro de Neda*. GCiencia: <https://www.gciencia.com/gastro-es/un-viaje-historia-pan-gallego-felipe-ii-tesoro-neda/>

MUNDOUR ENTRETENIMIENTO (2023, 18 de julio). *La memoria de un país: la panadería Rosita* | Shirley Radio [video]. YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=fDVjpAUT-zk>

YANES, Oscar (2014, 6 de agosto). *¿Se acabó el pan de piquito?* Blog Gantillano: <https://gantillano.blogspot.com/2014/08/se-acabo-el-pan-de-piquito.html>

Gracias por confiar

Llevar adelante un proyecto editorial tiene grandes retos, que en Venezuela se multiplican. Solo la idea de imprimir en un país donde hay pocas librerías ya es un desafío.

Por esa razón, agradecemos enormemente a quienes, de entrada, confiaron en el proyecto: a Rosa María Atencio, vicepresidenta de Comunicaciones y Responsabilidad Social de Banesco, por escucharnos y gestionarlo, y a Gisela Aguirre, gerente ejecutiva de Planificación y Difusión Institucional, por ayudarnos con cada paso para concretarlo.

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a los propietarios de las panaderías, por abrirnos las puertas de sus negocios, de sus centros de producción y, sobre todo, de sus vidas. Su generosidad y amabilidad fueron fundamentales para el desarrollo de esta obra. Muchas gracias, también, a sus equipos de trabajo, por la paciencia y colaboración durante la planificación de entrevistas y sesiones fotográficas.

A los parientes de los propietarios y fundadores que nos ayudaron a verificar datos y a enriquecer la memorabilia, les estamos profundamente agradecidos. Especial mención a Denise Cohen, hija de los fundadores de la pastelería Garber; a Vilma Nobile, hija del creador de la panadería Nobile; y a Diamantino y Marianna Martins, de la panadería Ángela, quienes facilitaron el envío de fotos desde Portugal a Caracas.

Nuestra inmensa gratitud al talentoso equipo que se sumó a esta aventura de escudriñar en la memoria de los protagonistas para armar este relato. Gracias a las cronistas, editoras, al fotógrafo, a la diseñadora, a la correctora y documentalistas por unirse a esta idea con cariño y compromiso.

Un agradecimiento especial al profesor Rafael Cartay, por acompañarnos en este otro libro de IEPAN, por animarnos a llevarlo adelante y por orientarnos en divertidas sesiones. También a Mirelis Morales, editora y directora de @re.escribir, quien nos guió para evitar traspiés y pérdidas.

A las personas que nos ayudaron desde los archivos fotográficos a enriquecer la memorabilia de estos negocios y de sus propietarios: Wilmer Castañeda, Maribel Espinoza, Sigrid Jelambi, el equipo de *El Estímulo* y Rogelio Sequeira, presidente de *Alumware*; muchas gracias.

A las empresas y organizaciones que nos dieron su apoyo para impulsar la promoción del libro y los valores que nos propusimos difundir.

A nuestras familias, las consanguíneas y la de IEPAN, por acompañarnos en todas las ideas que se nos ocurren para adentrarnos en este maravilloso mundo de la panadería.

Gracias también a los que nos dijeron no, porque de ellos aprendimos mucho.

Nuestra gratitud a todas las personas que nos encontramos en el proceso de creación y producción de este libro, porque de alguna manera contribuyeron con esta rica historia.

Yelitza y Juan Carlos

Este libro se terminó
de imprimir en el mes
de octubre de 2024, en
los talleres de Gráficas
ACEA, en Caracas,
Venezuela.

Para su composición
tipográfica se usó la
familia Bauer Bodoni
Std 1 y 2.

La edición es de
500 ejemplares.

La historia de la panadería en Caracas es también la de los inmigrantes que llegaron en la segunda mitad del siglo XX. Gracias a esa herencia, disfrutamos de una enorme variedad de panes oriundos de tierras lejanas: el pan de la abuela portugués, la *focaccia* italiana, el pita árabe o el inconfundible gallego, entre otros.

Este libro reúne diez crónicas sobre obradores fundados por extranjeros; algunos cambiaron de dueño, otros entregaron el testigo a la siguiente generación; todos nos legaron los sabores que hemos adoptado como propios. Hoy siguen en pie, sorteando múltiples obstáculos, con productos de calidad y arraigados en el país.

En estas páginas se encuentra el valor gastronómico de cada uno de los panes emblemáticos y las recetas de aquellos que ya forman parte de nuestra tradición panadera.

Un relato tan fascinante e irresistible como un pan recién salido del horno.

Coordinación editorial: Yelitza Linares Bello

Juan Carlos Bruzual, Rafael Cartay, Laura H. Castillo,
Giuliana Chiappe, Jacqueline Goldberg, Nahir Márquez,
Ileana Matos, Magaly Rodríguez, Gabriela Rojas, Naky Soto,
Ligia M. Velásquez G. y Adriana Villanueva.



CARBONE
espresso

