

EL PAN DE BARGAS

DESDE LA LABOR MÁS TRADICIONAL HASTA LA VANGUARDIA PROFESIONAL DE
ESTE SECTOR



Marco Antonio Pérez Benito
Campus de Fuenlabrada. URJC.
Grado de Turismo 1º Tarde A
Curso 2018/2019

TRABAJO FINAL PATRIMONIO CULTURAL

ÍNDICE

- **INTRODUCCIÓN.**
- **ORIGEN E HISTORIA DEL PAN.**
- **HISTORIA DE BARGAS Y SU RELACIÓN CON EL PAN.**
- **SITUACIÓN DEL SECTOR PANADERO EN EL PASADO Y EL PRESENTE.**
- **INICIATIVA DE CREACIÓN DE UN RECURSO TURÍSTICO QUE EXPANDA LA CULTURA DEL PAN.**
- **APARTADO FOTOGRÁFICO.**

INTRODUCCIÓN.

El pan, centro del sustento de nuestra civilización, base fundamental de la dieta mediterránea y símbolo y alimento de las más grandes divinidades. Quizás, al ser un alimento tan extendido, podemos llegar a ignorar su importancia y origen y, para tener una base sobre la que desarrollar este documento, empezaremos por conocer los primeros días y los sucesivos de la historia de este manjar.

ORIGEN E HISTORIA DEL PAN.

El pan tiene su origen 8.000 años atrás, en las civilizaciones neolíticas sabedoras de las propiedades de los cereales que manejaban. Comenzó a producirse en las fértiles tierras de Oriente Medio, desde Iraq hasta las orillas del Nilo, donde se consumía como una mezcla espesa de harinas y agua, similar a las gachas, la cual no estaba sometida a ningún proceso de cocción. Posteriormente, esta mezcla comenzó a cocerse sobre planchas de arcilla previamente calentadas, formándose así unas tortas sin fermentar, alimento conocido como pan ácimo.

Durante la época del Antiguo Egipto, este producto evolucionó debido a la oportunidad que las

crecidas del Nilo brindaban a la hora de cultivar mejores cereales. Además, por vez primera se creó una masa que fermentaba mediante su aislamiento de la humedad y de las altas temperaturas con la levadura existente en el aire. Con todo esto, la construcción de hornos cerrados que permitían cocer de forma más efectiva estas masas hizo posible la aparición del pan fermentado, realizado con harinas de trigo, de mejor calidad que la cebada.

Como otras distintas disciplinas, al llegar a la Antigua Grecia estas técnicas son mejoradas y perfeccionadas, experimentando con otros tipos de cereales y haciendo de la fabricación de pan, un arte. Éste se ofrecía a los dioses y era considerado de origen divino, además de ser un manjar y el principal sustento de la población.

Con la dominación romana se produce la especialización profesional de los panaderos, surgiendo así las primeras panaderías dirigidas por profesionales de origen griego. Se mejoraron los hornos, molinos y se realizaron procedimientos que dotaron a los panes de un mayor tiempo de duración en su calidad para alimentar al pueblo. Roma extendió su cultura por todo su Imperio, incluida la cultura del pan. Sin embargo, no fue así en Hispania, pues ya había sido introducida anteriormente por los celtíberos en el siglo III a.C.

Al llegar la Edad Media, la producción de pan se concentró en los monasterios. Fue un alimento muy extendido llegando a ser incluso elemento de pago en especie de los señores feudales a sus siervos. En el siglo XII surgen los gremios de panaderos, sobre todo, en el Levante peninsular.

Con el paso de los siglos, gracias a los avances técnicos, el precio del pan disminuyó y su producción aumentó: se crearon molinos de vapor, nuevas técnicas de producción y fermentación, se usaron nuevas levaduras y nuevos instrumentos, como amasadoras, llegando así hasta nuestros días.

HISTORIA DE BARGAS Y SU RELACIÓN CON EL PAN.

Tras conocer, a grandes rasgos, el origen e historia del pan, profundizaremos en la importancia de éste en la localidad toledana de Bargas, foco principal de este comentario. Comenzaremos hablando sobre los orígenes de este municipio pues, desde entonces, el pan ha estado estrechamente ligado a él.

Bargas es una población situada 10 km al norte de Toledo y unos 65 km al sur de Madrid, habiendo sido tradicionalmente un punto de paso entre tres de las más importantes ciudades castellanas durante su Historia: Toledo, Madrid y Ávila.

Tras la reconquista de Toledo en 1085, el rey Alfonso VI «el Bravo» repartió entre sus caballeros algunas tierras cercanas a la capital recién tomada como agradecimiento por sus servicios en la batalla. Uno de estos caballeros fue Pedro Ibáñez de Vargas, al cual se le fueron entregadas tierras pertenecientes al actual término municipal de Bargas. Allí existía ya una pequeña población a las orillas del río Guadarrama, situada en el paraje conocido como Vandolid.

Tras su reconquista, numerosas incursiones de almorávides intentaron recuperar Toledo y, debido a esto, numerosos panaderos y carpinteros que vivían fuera de los muros de la ciudad se movieron hasta los dominios de los Vargas para evitar caer de nuevo en manos sarracenas. Quizás sea éste el origen de la tradición panadera en Bargas.

Posteriormente, en 1282, tras unas epidemias de peste ocurridas en las insanas orillas del río, la población se traslada al cerro de Vargas, situación en la que actualmente se encuentra la localidad.

Si nos situamos en el siglo XV comprobamos que Bargas está rodeada de grandes tierras dedicadas al cultivo del cereal, lo que permitió que se convirtiera en uno de los principales proveedores de cereal de la ciudad de Toledo, donde estos cereales se llevaban a los molinos harineros situados en las orillas del río Tajo.

Con la instalación de la Corte en Madrid en 1561 se produjo un incremento notable de su población, la cual demandaba una gran cantidad de pan, llegando a adquirir provisiones de poblaciones situadas hasta 150 km de Madrid, dejando así, desabastecida a Toledo. La situación era tan grave en la “ciudad imperial” que se escribieron numerosas peticiones al rey para que eximiera a Bargas de proveer pan a la Corte y llevarlo únicamente a Toledo. Fue durante esta época cuando los panaderos bargueños se especializaron en la fabricación y venta de pan ya cocido, que tenía mucha más demanda, y dejaron de vender y distribuir las harinas y el grano. Esta nueva estrategia se desarrolló primero en los mercados toledanos y más tarde en Madrid. Debido a la gran demanda, a los panaderos bargueños les salía rentable su fabricación y su distribución, adelantándose así a las demás poblaciones que seguían distribuyendo harinas y el cereal en vez del pan ya elaborado.

El impacto en la economía del pueblo fue tal, que en el censo del Marqués de la Ensenada, realizado en 1750: de las 676 cabezas de familia existentes en aquel tiempo en Bargas, 146 eran panaderos, lo que hace que la economía del pueblo se basara principalmente en los jornales de las fincas, las panaderías y los arrieros.

Desde entonces, empezó a extenderse por todos los gremios de la provincia de Toledo y Madrid, cierta fama del pan de Bargas, el tesón y el buen hacer de sus panaderos. Hasta tal punto que, incluso, en ciertas poblaciones, se traficaba con productos que decían ser trigo y pan de Bargas. Como anécdota, es curioso saber que según se decía por aquellos tiempos, debido a su carácter sibarita, “el Greco”, durante su estancia en Toledo, quería comer exclusivamente pan de Bargas.

Según algunos estudios, Bargas administraba a distintas poblaciones unos 55.000 panes semanales. Y, gracias a los censos, podemos ver que durante los tiempos, los panaderos conservaban los mismos apellidos, lo que significa que era un oficio que se transmitía de generación en generación entre familias y de maestro a aprendiz.

Debido a dicha fama, algunos hijos de panaderos bargueños viajaron para establecer sus negocios en otras poblaciones. También, muchos tahoneros forasteros llegaban a Bargas para llevarse a panaderos por un buen sueldo o un porcentaje del negocio, o los ayuntamientos y concejos de Madrid, Talavera, Getafe y Aranjuez reclamaron panaderos para trabajar en sus panaderías municipales.

Desde aquel entonces, antiguos dichos se conservan por la zona referentes al pan y a Bargas, tales como: “Para el hambre no hay pan malo” y “la fuerza y el pan, en Bargas están”.

SITUACIÓN DEL SECTOR PANADERO EN EL PASADO Y EL PRESENTE.

Es evidente que durante todos estos siglos pasados, la alimentación para la mayoría de la población era pobre, fundamentalmente pan, y estaba basada en la supervivencia de una sociedad donde lo realmente importante era llevarse algo a la boca. Es por esta razón que los procesos y la profesionalidad de la producción de alimentos dejaba que desear.

Como hemos visto anteriormente, los panaderos bargueños se adelantaron a sus competidores

gracias a tener directamente el producto preparado y dispuesto para su distribución. Una distribución que llegaba a ser masificada (55.000 panes semanales) para saciar el hambre de la población. El mantenimiento de esta idea de producción de pan para satisfacer una gran demanda, durante los siglos, ha hecho que se nos olvide la importancia nutricional que éste tiene en nuestras vidas.

Como sabemos, el pan surge del cereal, principalmente del trigo, el cual, posee numerosas variantes que tienen distintos niveles de producción. Por esta idea de masificación, se ha dado prioridad al cultivo de las variantes de trigo que tienen un mayor nivel de producción, a cambio de unas propiedades nutricionales más pobres. Además, se desarrollan procesos de refinamiento de harinas que también permiten una mayor producción y una menor calidad. Por todo esto, se consiguen unos peores panes para nuestra dieta.

Actualmente, nos es más fácil llevar una vida saludable, lo que nos permite poder tener una mejor alimentación. Hoy no existe una dependencia tan extrema hacia el pan, de ahí a que el panadero tenga que tener unos conocimientos y unas instalaciones apropiadas para hacer un producto de calidad.

En este caso, podemos recurrir al dicho que dice que “en el regreso está el progreso”, ya que la panadería ha tenido que regresar a sus orígenes para no caer en grandes producciones y para enfocarse en sus aspectos nutricionales. Regresar a unos procesos más arcaicos con los que se consiguen panes nutricionalmente más interesantes, saludables y gastronómicamente mucho más ricos: apartar harinas de alto refinamiento, retomar moliendas antiguas (como a la piedra), retomar los antiguos hornos de suela (desarrollados a partir de los hornos de la antigüedad) y tratar que las harinas posean todas sus propiedades nutricionales. Esto, unido a la utilización de trigos que no hayan sido modificados genéticamente, los denominados trigos ancianos (espelta, kamut, trigo negrillo...), se consigue una panadería en la que encontramos muchos más beneficios nutritivos y gastronómicos.

En los últimos 50 años, seguían sin tenerse en cuenta estos factores y se valoraba más la producción rápida y cuantiosa que la de calidad. Hoy, la panadería moderna se basa en el descarte de toda la adición de mejorantes, levaduras artificiales, y otros aditivos y está pasando por un esfuerzo de explicación y de demostración del oficio de cara al público. A pesar de ser vetusto, el panadero es muy desconocido por el consumidor habitual, y debido a la mala calidad del pan en los últimos 50 o 60 años, el pan ha sido infravalorado por el cliente.

Si ponemos en comparación a la panadería con otras dos grandes disciplinas gastronómicas como la cocina y la pastelería, observamos que estas dos juegan con ventaja con respecto a la primera, puesto que tienen la oportunidad de trabajar con multitud de elementos e ingredientes y, sin embargo, la panadería se fundamenta únicamente de cuatro ingredientes: harina, agua, sal y masa madre. Es por esto que la panadería posee una complejidad distinta a las demás y necesita que sus profesionales sepan sacarle todo el sabor al trigo a partir de una serie de pasos que el panadero debe respetar.

En estos días, hay un resurgir de la panadería verdadera gracias a una generación de profesionales con unos profundos intereses formativos y con una mayor exigencia del cliente, debido a una conciencia nutricional propia, ya que la sociedad es cada vez más sensible, entre otras cosas, a la obesidad, o celiacía.

INICIATIVA DE CREACIÓN DE UN RECURSO TURISTICO QUE EXPANDA LA CULTURA DEL PAN.

Por estos motivos, sería una interesante idea crear una feria gastronómica dedicada al pan en el pueblo de Bargas, ya que gracias a su pasado panadero y su prometedor futuro, es el lugar ideal para dar importancia a este gran producto gastronómico. En esta feria se impartirían charlas, demostraciones y cursos sobre la verdadera y la moderna panadería, tratando, entre otros, los temas citados anteriormente. Asistirían importantes panaderos, harineros, nutricionistas y otros profesionales dedicados al ámbito de la gastronomía y la alimentación, que son, en definitiva, defensores de esta nueva filosofía del pan, los cuales, tratarían estos temas desde la perspectiva de sus respectivos sectores. De esta manera, se reactivaría el turismo de la localidad y haría que la economía del mismo sufriera un notable crecimiento. Por último y no menos importante, en este proyecto se recordaría y fomentaría el aspecto histórico del pan de Bargas, recordando los tiempos que hicieron que el pueblo destacara por este producto convirtiéndose así en un lugar de interés en el ámbito de la panadería.

APARTADO FOTOGRÁFICO.

Corona Bordelesa



Pan de origen francés que tiene la particularidad de que cada bola es una ración. El pan se sitúa en el centro de la mesa y cada comensal toma una bola.

Pan de Campaña



Realizado con harina molida a la piedra con una extracción del 80% del germen del grano, donde se encuentra todo su sabor.

Fougassé de tomate seco, aceite de oliva virgen y orégano.



Pan procedente de la isla de Córcega. Gracias a su forma plana y agujereada era utilizado para bajar

las temperaturas de los hornos que en las islas mediterráneas cogían temperaturas demasiado altas para cocer las tradicionales hogazas. Incorpora ingredientes distintos a los tradicionales en el pan (orégano, tomate, aceite de oliva), pertenecientes a la rica dieta mediterránea.

Todos estos tipos de panes tienen un origen distinto al español, debido a los aspectos anteriormente desarrollados en los que la panadería de nuestro país se basaba en una producción masiva para satisfacer la demanda y el hambre. Sin embargo, en nuestros países vecinos se creaban panes distintos a los tradicionales españoles. Todos estos panes mediterráneos son los que se reivindica en la moderna panadería debido a la utilización de materias primas saludables, de calidad y con unos procesos a la hora de su elaboración profesionales y que respetan unos pasos determinados.

Situación geográfica de Bargas y vista de su iglesia, uno de sus recursos turísticos más importantes

