



REPORTAJE

Vila-real recupera el arte de amasar pan tradicional

La Concejalía de la Dona ha organizado un taller para elaborar hogazas con harinas bien variadas

Twitter

Me gusta

0 Comentarios

añade a tu blog

valorar

imprimir

enviar

J. CARDA 09/03/2012

De trigo ecológico y masa madre, de espelta, con centeno o avena, de cebada o de kamut son algunos de los panes que ayer tuvieron ocasión de elaborar el nutrido grupo de mujeres que, en el marco de la programación de la Setmana de la Dona, participó en el taller que, bajo el título de Anem al forn: pa, salats i dolços, organizó la Concejalía de la Dona e impartió Nuria Renau, profesora de cocina sana.

El Centre Espardenyers, ubicado en la calle Assumpció, acogió la clase magistral en la que Renau aleccionó a las asistentes en los detalles para amasar y cocer un buen pan, sano y compacto, como los de antaño. Incluso no faltaron ricos ingredientes como el chocolate o las especias para dar un toque muy diferente a las artesanales hogazas, barras, trenzas o pan de molde.

“Lo primero que se ha aprendido es a hacer una masa madre en casa y cómo conservarla correctamente para ir haciendo uso de ella cuando haga falta”, explica la profesora que ha transmitido sus conocimientos a las atentas discípulas. “Y, después, se han elaborado panes hechos exclusivamente con masa madre; con masa madre y levadura de panadería; y solo con esta última para que puedan saborear las distintas texturas y sabores”, añade.

Una vez amasadas las piezas, y tras dejarlas reposar un tiempo, las mujeres se desplazaron hasta un horno tradicional del Raval del Carme para cocerlas. El resultado, un buen producto que, posteriormente, degustaron y se llevaron a sus respectivas casas.

“La verdad es que me ha gustado mucho la experiencia, porque me encanta la cocina y tenía mucho interés en saber cómo se hace el pan para recordar cómo lo elaboraban mis abuelos cuando yo era muy pequeña”, señala Antonia Rodríguez, una de las alumnas de este taller nacido desde la Concejalía de la Dona.

A este respecto, y dado el grado de satisfacción de las participantes en el mismo, la concejala del área, Mònica Àlvaro, ha anunciado que para antes de la Semana Santa y Pascua se organizará otra de estas clases magistrales, aunque esta vez para aprender a hacer las mejores monas y llongos, tan típicos en esas fechas.

H

Twitter

Me gusta

0 Comentarios

añade a tu blog

valorar

imprimir

enviar

Edición en PDF

Esta noticia pertenece a la edición en papel de El Periódico Mediterraneo.

Para acceder a los contenidos de la hemeroteca debe ser usuario registrado de El Periódico Mediterraneo y tener una suscripción.

[Pulsa aquí para ver archivo \(pdf\)](#)



Las noticias más...

Leídas

Valoradas

Comentadas

Enviadas

1. El Ejército libera a los dos trabajadores de Castellón retenidos seis días en Egipto
2. La Guardia Civil salva la vida de un atracador que asaltó una gasolinera
3. Caixa Rural Vila-real abre el proceso de integración en Cajas Rurales Unidas
4. Heredia: “El club lo sacamos adelante entre seis empleados”
5. Roban con botón 8 jamones de la carnicería de Flor en Castellón
6. El Villarreal, una fábrica de crear talentos en su cantera
7. Manel y Mª del Mar Bonet actúan en un fin de semana de música catalana
8. Denuncian otro caso en Benicarló de malos tratos a caballos heridos
9. Marina d'Or coge forma para la Davis
10. Los riesgos de politizar la fiesta

Anuncios Google

Disegni Amadeo Preziosi

Esposizione a P.zza di Spagna Roma I disegni di Amadeo Preziosi

www.dicastro.com

Pedro Pérez Martínez SLU