

“El pan es cuestión de modas y ahora toca una revisión de los clásicos”

Iñigo Sarobe Santesteban Panadero y pastelero

Iñigo Sarobe, al frente de la panadería Sarobe de Bera, apuesta por la elaboración artesana para conseguir un pan lleno de sabores, aromas y texturas. Ayer participó en Nort Festival en un maridaje de panettones y champagne

CRISTINA ALTUNA
Pamplona

Detrás de ese alimento básico que está presente en la inmensa mayoría de las mesas se encuentran unos profesionales que trabajan para elaborar un pan de calidad y posicionar este producto en el lugar que se merece. Unos artesanos que hablan de sabores, olores y texturas para definir esas barras de pan que se compran todos los días para acompañar una comida o disfrutar de un bocadillo. Iñigo Sarobe Santesteban, tercera generación de la panadería Sarobe de Bera, es uno de estos profesionales que disfruta con su oficio, apuesta por la formación y la creatividad, pero que no renuncia a la esencia artesanal. Ayer mostró su faceta más dulce en Nort Festival. El panadero elaboró un panettone de orejones de albaricoque con chocolate y avellana, otro de chocolate con leche y chocolate blanco, además del clásico de fruta confitada y pasas. Unos dulces que maridaron con champagne.

El panettone es originario de Italia que se conoce también como un pan dulce. Realmente, ¿es pan o bollería?

Es la eterna lucha entre panaderos y pasteleros, mitad y mitad. Es un producto que requiere mucho mimo y atención, estar muy encima y ser cuidadosos. Se ha puesto de moda. Está muy bueno, es muy rico en grasas, lleva muchísima mantequilla y yemas. Un dulce que funde bien en boca y que además lleva fruta o chocolate, se hace irresistible.

Calorías, grasas, azúcares... ¿han cambiado los dulces para ser más saludables?

Los productos no son como los de antaño, con excesos por todos los lados. Que sean más saludables se consigue disminuyendo grasas, reduciendo azúcares, combinando azúcares naturales con frutas y otros alimentos. Los profesionales tenemos en nuestra mano hacerlos más ligeros, menos grasientos y más sanos.

¿Existe una cultura del pan?

Cada vez más, la gente es selectiva y sabe diferenciar un pan bueno de otro malo. Estamos en una zona con mucha humedad y ello repercute en el pan, que se pone blando enseguida. Y para conseguir que

siga crujiente a lo largo del tiempo, hay que trabajarlo mucho.

Pan clásico, sin sal, integral, con cereales, pipas, pasas o nueces. ¿Es una cuestión de modas?

Es un mundo que ha dado mucha vuelta, se nota muchísimo. Manda el mercado, las redes sociales. Lo que se publica en Instagram, enseguida se nota en lo que demanda la gente. Durante mucho tiempo estuvo de moda la baguette, la barra larga y estrecha. Ahora, todo lo contrario, la gente busca la hogaza de toda la vida, ese pan grueso, tocho, que tenga buena miga, que te dure unos días y que huela a pan.

¿Cuál es la tendencia actual?

Estamos volviendo a lo que se comía antes, pero revisándolo con otras recetas. Hay que estar al día en cuanto a técnicas, masas, fermentaciones. Es un mundo infinito. De una manera más moderna, estamos volviendo al pan de antes. Es una revisión de los clásicos.

Estamos tan acostumbrados a tener el pan en la mesa que igual no se valora sus aromas y sabores, ¿no le parece?

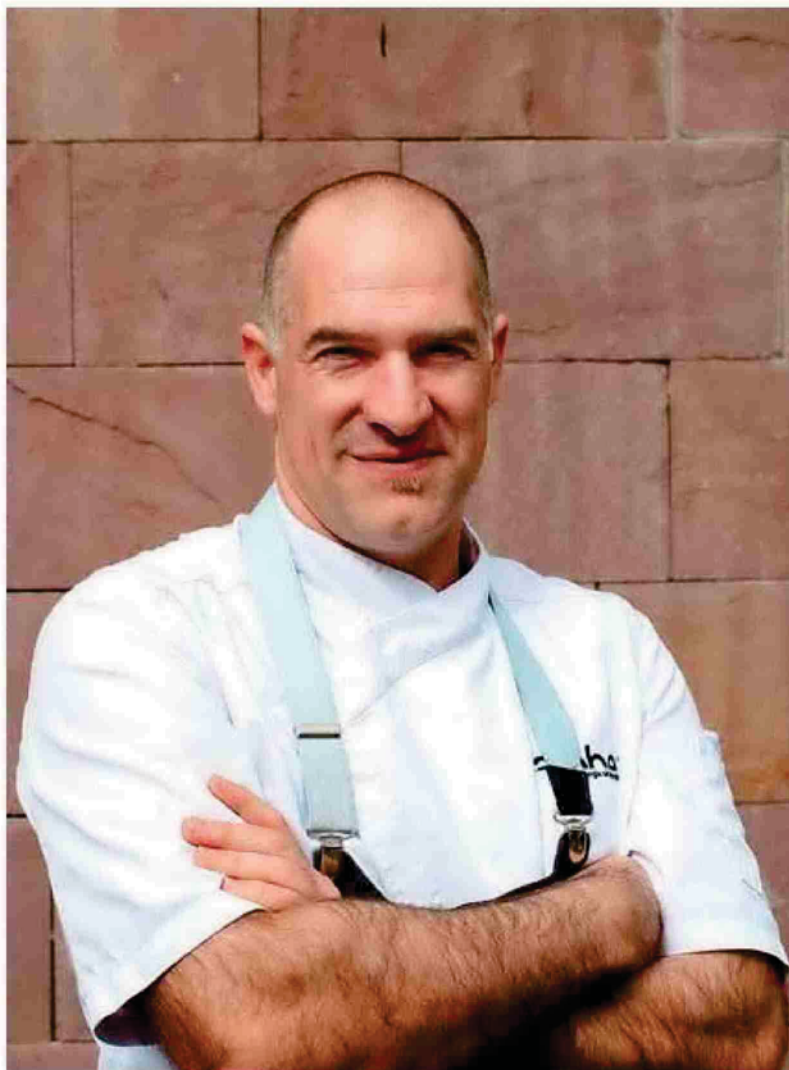
Son identificables y reconocibles. El pan se elabora con ingredientes tan básicos como harina, agua, sal y levadura. Pero hay que saber respetar reposos, amasados, fermentaciones. Si se respetan los tiempos, el pan sabe a pan. La fermentación y la materia prima, son fundamentales. Utilizar harina de calidad y dar reposos largos, en bloque, es el secreto. Cuanta más larga es la fermentación, más gana el pan en aromas y sabores.

El pan industrial, ¿es una amenaza para la elaboración artesanal?

Hay mucho pan industrial, las panaderías artesanas se pueden contar con los dedos de una mano. Cada uno es libre de consumir lo que quiera, incluso ese pan que por las tardes parece un chicle. Pero me parece que a todo el mundo le gusta comer productos buenos. Hay personas que tienen un trozo de pan en la mano simplemente para empujar la comida, pero otros le dan valor y les gusta dar un buen bocado para apreciar el sabor, la corteza o la miga.

¿Uste le da esos buenos bocados?

Sin duda, lo disfruto y lo analizo. Mi hija se ríe cuando me ve comer pan. Lo muerdo y lo huelo. Y si ese trozo de pan te lo comes con dos onzas de chocolate negro, es un placer.



Iñigo Sarobe, tercera generación de una panadería vinculada a Bera desde 1952.

CEDIDA



LA UVA GARNACHA FUE PROTAGONISTA EN NORT FESTIVAL

La primera jornada de Nort Festival llevó a Baluarte distintas actividades relacionadas con el diseño y la gastronomía, si bien la uva garnacha fue protagonista. La cata *Los colores de la garnacha* acercó al público las peculiaridades de esta variedad, una de las más arraigadas en Navarra. También fue protagonista de un concurso mundial dirigido por Javier Santafé, gerente de la D.O. Navarra.