

Con apenas 34 años, Esther y Carlos han convertido lo de hacer pan en todo un arte. Este alimento, imprescindible de la dieta mediterránea, no debería faltar en nuestra mesa. Si está elaborado de manera artesanal y con ingredientes de calidad es, además, todo un placer. Con toda la innovación industrial que le rodea, conseguir un pan bueno de verdad es todo un reto que Esther y Carlos superan cada día, con nota, en su obrador de la calle Socuéllamos. Porque lo conciben así y porque lo que hacen es realmente bueno.

“Grano a Grano Bakery” nació en abril del pasado año, un pequeño obrador que comenzó con la única, y nada fácil, pretensión de hacer un buen pan, sin mucho rollo, poniendo en valor el oficio artesano del panadero.

Esther Sanjurjo y Carlos Tirado, sus artífices, son dos emprendedores ciudarrealeños que forman parte de esa hornada de jóvenes y apasionados panaderos que le ha devuelto al plan sus virtudes y sabor. Porque el pan está de moda. Y comer sano, también.

De formación, cocineros. Los dos han trabajado en restaurantes de Ciudad Real y Talavera de la Reina y los dos decidieron, hace ya varios años, irse a explorar la gastronomía de otros países. El destino quiso que aterrizaran en Birmingham, en Reino Unido, y tras más de dos años allí, trabajando en algunos de sus mejores restaurantes, los dos se mudan a Sudbury, en el condado de Suffolk, Inglaterra, donde Carlos comienza, tras un pequeño periplo, a trabajar en una panadería donde, asegura, “me enamoré del pan”.

En 2019 deciden regresar, “el Brexit tenía mala pinta”, apuntan durante la conversación en su obrador. Era el momento de poner en práctica, aquí, los muchos conocimientos adquiridos. Dicho y hecho. Se subieron en una furgoneta y recorrieron España viendo las mejores panaderías, buscando el pan auténtico que, en los últimos años, ha renacido como alimento.

La idea inicial de ambos era montar una pequeña cafetería, con obrador propio, en el centro de Ciudad Real. “El día que íbamos a firmar el contrato de alquiler del local se declaró el estado de Alarma por el Covid-19 al que siguió el largo y duro confinamiento”, recuerda Carlos. Y eso lo cambió todo. Cancelaron la firma y pospusieron el negocio.

“Todo ese tiempo lo dedicamos a darle una vuelta de tuerca a la idea que nosotros teníamos. La idea inicial era montar una cafetería con un obrador, que diera servicios de desayunos, y apostar, también, por un café de especialidad”, explica Esther, una idea que abandonaron cuando se decretó el cierre de todos los establecimientos.

En pleno confinamiento comenzaron haciendo pan para sus amigos en la cocina campera de casa de los abuelos de Carlos. “Los amigos se lo dieron a sus padres, sus padres a sus amigos y surgió una pequeña comunidad que, posteriormente, nos llevó a plantearnos la opción de mon-

