



Cuando el amor al pan se convierte en emprendimiento

Texto: **Aurora Galisteo**
Fotos: **Lanza**

FRANCISCO BRAVO CHINCHILLA ES UN JOVEN PANADERO DE SANTA CRUZ DE MUDELA, GERENTE DE LA PANADERÍA-PASTELERÍA “AROMAS DE LA MANCHA”, UN PEQUEÑO NEGOCIO FAMILIAR FUNDADO HACE SEIS AÑOS QUE APUESTA POR LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS. DESDE EL PASADO 1 DE MARZO, ESTE JOVEN DE 26 AÑOS SE ENCUENTRA EN L’ SPIGA D’ORO , EN EL PUEBLO BARCELONÉS DE VILANOVA I LA GELTRÚ, EN UNA ESTANCIA INTERNACIONAL DE TRES MESES CON JORDI MORERA, MEJOR PANADERO DEL MUNDO EN 2017 Y PANADERO DE MASTERCHEF. TRES MESES DE FORMACIÓN CON UNO DE LOS GRANDES, UNA EXPERIENCIA INCREÍBLE QUE LE ESTÁ BRINDADO LA OPORTUNIDAD DE APRENDER TÉCNICAS NUEVAS PARA LLEVAR UNA GASTRONOMÍA DEL PAN A CIUDAD REAL MÁS SALUDABLE Y DE MAYOR CALIDAD