



**E**l pan es uno de los alimentos favoritos de los españoles, está incluido en casi todas las comidas, lo disfrutamos a cualquier hora, solo o acompañado, cuando tenemos hambre o solo un antojo, porque para saborearlo cualquier momento es perfecto.

“¡Venturoso aquel a quien el cielo dio un pedazo de pan, sin que le quede obligación de agradecerse a otro que al mismo cielo!”, dijo Miguel de Cervantes Saavedra sobre el pan, quien tiene un ritual naciente desde la levadura viva y el trigo, como su ingrediente estrella.

El emprendimiento se compara con el proceso de hacer pan; primero surge la idea, luego, se invierte en equipos para la producción; se fija una meta, se trabaja y se investiga sin parar para tener un resultado consistente...

Francisco Bravo Chinchilla, panadero de Santa Cruz de Mudela, es un joven emprendedor, que hoy narra, con una sonrisa, el comienzo de su empresa: Panadería-Pastelería “Aromas de La Mancha”, una

pyme familiar que apuesta por la calidad de sus productos en su pueblo natal.

Su historia comienza hace seis años, Francisco tiene en el actualidad 26, cuando sus padres, y él mismo, deciden abrir una panadería y contratar a una persona, que era el experto en la materia, un amigo de la familia que había trabajado, durante cuarenta años, como panadero.

“Así fue como me fui formando poco a poco en el arte de hacer pan”, explica Francisco Bravo en una entrevista concedida a Lanza. El negocio familiar va muy bien pero él quiere ir a más, quiere apostar por la gastronomía del pan, por un pan más saludable y de mayor calidad.

### Tres meses de formación en L'Spiga D'Oro con Jordi Morera

Y en medio de esas ganas de seguir creciendo e innovando, le surge la oportunidad de realizar un curso de formación en L'Spiga D'Oro, en la localidad barcelonesa de Vilanova i la Geltrú, en una estancia internacional de tres meses de STAGE con Jordi Morera, Mejor Panadero del Mundo en 2017 y panadero de Masterchef, donde, añade, está

aprendiendo técnicas nuevas, para llevar la nueva gastronomía del pan a Ciudad Real, más saludable y de mayor calidad.

“Trabajar codo a codo con Jordi Morera está siendo una experiencia increíble”, relata Francisco Bravo quien destaca que está aprendiendo mucho sobre las últimas técnicas, y más novedosas, de elaboración del pan: con masa madre, altamente hidratadas y sin ningún tipo de aditivos.

“La masa madre y las horas de fermentación es lo que funciona. El pan rápido no existe”, ha señalado Bravo, quien insiste en que “la panadería tiene que ser lenta”.

### Todo, gracias al apoyo de sus padres

Este joven panadero de Santa Cruz de Mudela explica que conoció este curso de formación y prácticas en L'Spiga D'Oro a través de Instagram. Se emociona recordando el apoyo que recibió de sus padres cuando les planteó la idea de irse a aprender con uno de los mejores para, después, innovar en el negocio familiar. El apoyo fue total.

Desde el pasado 1 de marzo y hasta el 30 de junio,