



Francisco Bravo está recibiendo una formación de excelencia. “La experiencia está siendo increíble tanto a nivel profesional como personal. Es una formación mucho más práctica que teórica que imparte el propio Jordi Morera que sabe transmitir su pasión por el pan al reducido grupo de alumnos, apenas siete, de distintas nacionalidades, que estamos participando en el curso”, explica.

Además de hacer pan y formarse continuamente, Jordi Morera es un apasionado de la divulgación, y comparte sus conocimientos con otros profesionales en masterclass ‘Panadería Salvaje’ o ‘La Revolución del Pan’ en distintos países del mundo.

Volcar lo aprendido en su negocio de Santa Cruz de Mudela

La idea es, a partir del 1 de julio, volcar en su negocio en Santa Cruz de Mudela, las técnicas para elaborar, por ejemplo, pan de masa madre, mucho más sano y con más sabor, un pan de largas fermentaciones en frío, que lo convierte en un pan más saludable y con bajo índice glucémico y tiene, además, más vitaminas y minerales.

“En L’Spiga D’Oro tenemos un gran molino de pie-

“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”

dra antiguo. Nos traen el grano y nosotros lo moliemos. El propio Jordi Morera tiene, incluso, unas cuantas hectáreas de terreno sembradas con su propio grano”, indica.

Obrador de panadería y, también, de pastelería

Francisco Bravo Chinchilla explica que en L’Spiga D’Oro hay obrador de panadería, en el que él está recibiendo la formación, y también de pastelería. “La última semana de mi estancia aquí estaré en el obrador de pastelería para aprender algunas técnicas que pueda implantar luego en mi negocio de

Ciudad Real que es, también, de pastelería”, explica. Él quiere seguir manteniendo la tradición del pan en horno de leña, es de las pocas panaderías que aún mantienen este tipo de hornos, que le da al pan esas cualidades tan diferentes, y que lo hacen único.

Innovar en Santa Cruz de Mudela

“Mi idea, cuando regrese a Santa Cruz de Mudela, es seguir manteniendo ese pan refinado, de la miga compacta, tan nuestro y, también, introducir una gama de panes especiales, de masa madre, de cebolla, de algarrobas, de mil historias que estoy aprendiendo aquí”, explica ilusionado.

Añade que Jordi Morera siempre dice que él no ha inventado nada que, simplemente, se ha dedicado a estudiar, a investigar, como hacían el pan nuestros ancestros y lo ha recuperado.

Después de una década, en la que el pan sufrió una pérdida de calidad, y una guerra de precios, de nuevo se busca un pan artesano, de calidad y con muchas especialidades. El pan está de moda. Y hasta Santa Cruz de Mudela llegará, en breve, de la mano de Francisco Bravo. Esto promete.