



Artesanos y científicos trabajan para unir química y empresa en torno a los cereales, las harinas y la elaboración de pan

# EL VALOR DEL TIEMPO



## AGENCIAS

«El sabor siempre está en el tiempo», asegura Elisabete Ferreira, tercera generación de una panadería artesanal de Bragança (Portugal) que participa en el Laboratorio Hispanoluso Transcolab, financiado con fondos europeos, para unir ciencia y empresa en torno a los cereales, las harinas y la elaboración de pan.

El Centro de Investigación de Montanha del Instituto Politécnico de Bragança (IPB), la Universidad de Valladolid (UVA) y la Escuela Politécnica de Zamora aportan investigación y conocimiento a una serie de empresas de la frontera hispanolusa de Bragança y Zamora con el fin de obtener un valor añadido del sector cerealista.

Este Laboratorio Colaborativo Transfronterizo ha supuesto una inversión de 1.309.353 euros, de los que 965.493 han sido aportados a través de fondos europeos del Programa de Cooperación Transfronteriza Interreg España-Portugal (Poctep).

Los empresarios reconocen que, aunque el proyecto finaliza en abril de 2022, ya están recogiendo los frutos de unir investigación y empresa.

**SEMILLAS.** Es el caso de un pan especial de semillas que Ferreira creó para Mercadona en su panadería, Pão de Gimonde.

«Cuando la cadena de supermercados se implantó en Portugal (2019), nos pidieron desarrollar algunos productos y Transcolab nos ayudó en todo este trabajo de crear un pan de semillas, puesto que implica hacer muchas pruebas», relata.

Se trata de un pan que lleva cereales (lino, avena, linaza o girasol), basado en la fermentación lenta y con masa madre.

¿Y por qué la masa madre? «Porque los cereales llevan un anti-nutriente que se llama ácido fítico.

Para absorber estos nutrientes debemos trabajar con masa madre, ya que tiene unas bacterias que degradan ese ácido para que tengamos una buena disponibilidad de los nutrientes y, además, aportará mucho más aroma, porque será un proceso lento y corto».

Todo artesanal, ya que «las semillas están 24 horas en remojo, al día siguiente hacemos la masa y al tercer día es cuando se elabora el pan», detalla Ferreira.

Gracias al esfuerzo de los investigadores, Pão de Gimonde ha creado un pan del que «no tienes que comer mucho para saciarte» y que se debe «comer solo, ya que si lo acompañas de otro alimento lo enmascaras».

Los científicos del IPB fueron los que se encargaron de realizar los estudios nutricionales de este pan de semillas y conocer su duración, una vez fabricado.

Después de algún tiempo, «hemos logrado vender una media de 600 panes a la semana en las tiendas portuguesas de Mercadona», afirma esta emprendedora.

**LEGUMBRES Y CASTAÑAS.** A través de Transcolab, la empresa lusa de castañas Sortegel y Pão de Gimonde fusionaron sus intereses empresariales con el apoyo de los investigadores. El objetivo: crear un pan de castaña único en el

mundo que se pueda consumir en los meses de invierno.

«Su fabricación es totalmente distinta», explica Ferreira, ya que hay que cocer la castaña y aprovechar el agua de la cocción para darle sabor, todo muy manual, con masa madre y levaduras naturales.

Y para que el producto final tenga aroma y sabor, el proceso ha de ser lento, insiste.

Al no tener gluten, la castaña, la harina resultante se mezcló con harina de trigo y se obtuvo un «pan

Para que el producto final tenga aroma y sabor, el proceso ha de ser lento

dulce y suave», con unos valores saludables por su bajo contenido de gluten. El pasado invierno lograron comercializar 30.000 panes de harina de castaña.

De la misma manera, con la empresa harinera Molendum -que también forma parte de Transcolab-, Ferreira ha crea-

do una serie de panes elaborados con diferentes harinas de legumbres.

Molendum, con sede en la provincia de Zamora, es una firma especializada en ingredientes y molindas, por lo que se encargó de fabricar la harina a partir de garbanzos, alubias o lentejas.

«Lo hicimos, por supuesto, con legumbres de la zona», ya que Zamora es tierra productora de estas leguminosas.

«Una vez que tuvimos las harinas, las escaldamos para quitarles la toxicidad y fuimos haciendo pruebas hasta obtener la receta», explica esta artesana.

De la misma forma, en esta panadería y a través de Transcolab se ha creado un pan de higo con nueces, pasas y miel de la zona. Es un producto con harina de centeno «que se vende a hoteles, porque gusta mucho a los clientes».

**ECONOMÍA LOCAL.** Otro de los objetivos de Transcolab es favorecer la economía local de la zona fronteriza. Por eso, «los ingredientes que usamos son de proximidad», asegura Ferreira.

Las castañas son propias de la región lusa de Tras os Montes y la provincia de Zamora es una de las potencias ibéricas en el sector del cereal y las leguminosas, como la lenteja o el garbanzo.

«Si los proveedores son cercanos, mejoras la economía y ayudas a preservar el medioambiente», concluye esta experta.

En este sentido, Transcolab también centra sus investigaciones en la creación de productos ecológicos.

Otras dos empresas zamoranas del Laboratorio Transfronterizo, Coperblanc y Molinos del Duero, han proporcionado a Ferreira las harinas y las semillas necesarias para crear un pan de semillas ecológico, sin pesticidas.

Los científicos controlan todo el proceso de elaboración, desde la siembra a la molinada y su fabricación final, con el fin de corroborar que la producción es cien por cien ecológica.

Incluso, Coperblanc colabora mediante harina elaborada a partir de trigo germinado, que permite hacer un pan de hamburguesa más rústico y natural, si se compara con el industrial que se suele comercializar.

