



Un primer espada para apoyar el pan de maíz

REDACCIÓN As Neves

El próximo martes 15 de enero el reconocido panadero y repostero Francisco Tejero visitará As Neves para conocer y trabajar con la receta tradicional del "pan de millo", una actividad que se enmarca en el proyecto de ámbito europeo "Leonardo", y a partir del que los profesionales del sector esperan conseguir la denominación de origen.

La directora del centro de formación profesional "EFA A Cancelela", María Antonia Mateos, explica que la visita de este experto en la elaboración del pan se enmarca en una iniciativa privada que ha llevado a cabo la Federación de EFAS de Galicia a la Unión Europea a través de Rosa Leis, coordinadora de esta idea.

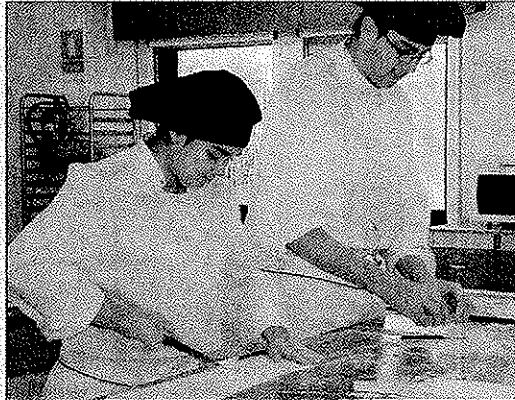
La propuesta busca la dinamización del medio rural y, por este motivo, A Cancelela y un grupo de siete empresarios del sector panadero y repostero han iniciado una experiencia piloto en la que este profesional trabajará con los ingredientes tradicionales y autóctonos para la elaboración del pan, visitará los molinos e instruirá a los alumnos para mejorar su trabajo.

Una iniciativa privada de la Federación de EFAS de Galicia llevada a la Unión Europea por Rosa Leis

La visita durará cuatro días, en los que, lo más importante, según indica Antonia Mateos, es recuperar la tradición, la cultura y favorecer la actividad en el medio rural. En Galicia existen otras dos escuelas EFA, concretamente en la provincia de A Coruña, de las que se espera recibir su visita. Sobre todo de la escuela de Arzúa, lugar en el que, al igual que en As Neves, se imparte cursos de panificación y repostería.

En este sentido, los alumnos de A Cancelela podrán disfrutar de una charla en la que el invitado hablará sobre los riesgos y el control de los

"Lo más importante es recuperar la tradición, la cultura y favorecer la actividad en el medio rural"



Los alumnos elaboran distintas masas de repostería // D.P.

puntos críticos en la elaboración de este tipo de pan. Además, se trata de fomentar el interés en una actividad que no tiene demasiados atractivos entre los más jóvenes. La directora de A Cancelela señala los bajos salarios y el horario como principales handicaps de la profesión.

Coordinando esfuerzos

"Sin embargo, la gente debería saber que este ámbito abre las puertas a la innovación y experimentación", añade Antonia. Así, podemos observar que el invitado, a través de su trabajo y, sobre todo, de sus investigaciones participa en diferentes publicaciones del sector, ha asesorado a diferentes industrias sobre la elaboración de masas y panes, y ha publicado un total de ocho libros sobre estas cuestiones.

La formación profesional sigue siendo un hermano pequeño en los estudios superiores, critica Antonia Mateos. Pero a través de esta iniciativa esperan que coordinando esfuerzos con los empresarios, la Asociación de Molinos de Galicia y los propios alumnos de la escuela, se avance hacia una dinamización de la panificación, así como del medio ru-

ral. De este modo, esperan llamar la atención de la administración autonómica para lograr un reconocimiento específico en la elaboración del pan de millo de As Neves.

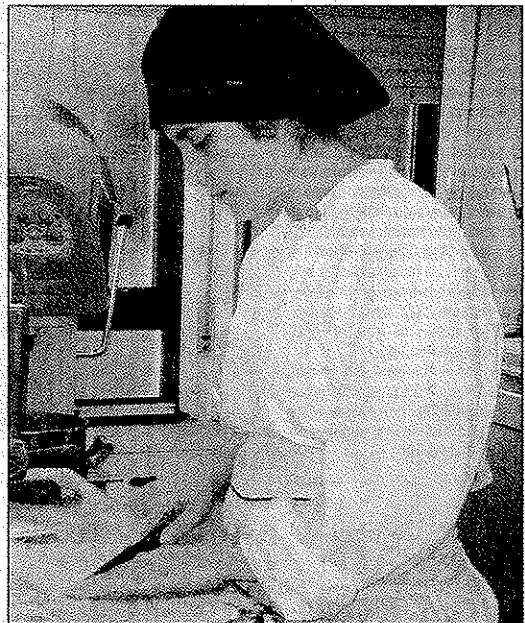
Análisis

Francisco Tejero iniciará su estancia en As Neves con una reunión con los empresarios comarcales inscritos en la iniciativa y se pondrá en contacto con el modo tradicional de elaborar el pan de maíz en la villa. Así, está previsto que realice varias salidas a diferentes molinos para analizar la molienda. Finalmente, se despedirá exponiendo sus propias conclusiones y analizará los riesgos y puntos críticos.

Los alumnos de EFA A Cancelela conocerán los riesgos y el control de los puntos críticos al elaborar este pan



A la derecha, la directora María Antonia Mateos // D.P.



Una alumna corta masa para elaborar un postre // D.P.

Concello de As Neves



As Neves, Calidade de Vida

XV Marcha Camiño do Requesón

