

**Reportaje** | Concello y hornos solicitarán una denominación de origen

# O Porriño quiere proteger su pan

*Los productores de las típicas bollas, una tradición que nació como industria de suministro a tropas de Napoleón, buscan la misma distinción que logró el pan de Cea*

**Álvaro Penas**

O PORRIÑO

■ Tiene fama y prestigio, más allá de los límites geográficos del municipio que lo vio nacer. Pero también amenazas, que vienen motivadas en unos casos por la modernización de los sistemas de producción y, en otros, por la complejidad de su elaboración. Con el fin de preservar los elementos tradicionales que caracterizan al «pan do Porriño», algunos guardados con celo, el Concello y catorce panaderías de la villa van a iniciar el proceso para lograr una denominación de origen que ampare al típico producto.

El concejal de Comercio, Iván Vaqueiro, adelantó ayer que mantendrá una reunión el 13 de enero con los panaderos de la localidad que aún elaboran de forma artesanal las populares bollas y barras con el fin de definir una estrategia para lograr la denominación, que dará más valor al conocido pan. Todos tienen en mente el precedente de la

distinción lograda el año pasado por el «pan de Cea», que ya cuenta con indicación geográfica protegida. El proceso en este caso se dilató durante seis años, pero ha permitido al final equiparar sistemas y calidades para el «otro» pan «famoso» de Galicia.

Las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas están reguladas por la UE. En la concesión interviene también la Consellería de Política Agroalimentaria de la Xunta, que gestiona la propuesta.

Tanto como las sabrosas bollas, la historia del pan porriñés tiene mucha «miga». Según varios estudios, el primer panadero de O Porriño era conocido como Represas e instaló un horno en el camino que ascendía al barrio de Aloques en torno a 1788. Más de 20 años estuvo Represas al frente de la primera panadería de la villa, hasta que fue ocupada en 1809 por las tropas de Napoleón bajo el mando de Dupont. A partir



A. P.

Algunas panaderías, como Argibay, usan aún horno de leña

de entonces, las panaderías se dedicaron a la elaboración de «pan de munición», que es como se conocía al producto destinado a las tropas en la antigua provincia de Tui.

Después comenzaron a surgir más hornos, muchos situados en la zona de Aloques, a la que se conoció como «la gran tahona». También en

otros barrios, como es el caso de la panadería Argibay, hoy en la calle Domingo Bueno, y con 130 años de historia. Aún sigue cocinando el pan en un auténtico horno de leña. Ya va por su cuarta generación. El negocio lo mantiene José Antonio Rodríguez Argibay, que también defiende la propuesta de la denominación.