

Entrevista a José Antonio Rodríguez Argibay, presidente da Asociación de Panadeiros do Porriño.

## “É difícil que un panadeiro que empregue forno moderno escolla o forno tradicional para traballar”

*Jose Antonio Rodriguez Argibay, propietario dunha das poucas panaderias que manteñen o traballo de elaboración do pan en forno tradicional, é o pregoeiro da Festa dos Callos 2005 en representación da Asociación de Panadeiros da vila.*

*Antón F. Escuredo*

*Entrevistar a un profesional no seu lugar de traballo sempre ten algo de especial. Se o protagonista forma parte do noso entorno máis cotián, entón o mundo que descubres é aínda máis máxico. Isto*

*foi o que me sucedeu neste caso. José Antonio Argibay é das persoas que collen confianza a medida que pasa a conversa. E ao remate un bo bolo de pan que demostre a veracidade das súas afirmacións.*

**¿Cómo recibiu a nova de ser pregoeiro da Festa dos Callos?**

Cun pouco de sorpresa. Na Asociación de Panadeiros non contábamos en ter que facer este pregón. É moi bó posto que nos vai dar moita publicidade.

**¿A Asociación de Panadeiros do Porriño leva pouco tempo pero xa se nota o traballo...**

Para O Porriño é moi bo a existencia desta entidade. Compartimos inqueданzas que faciliten que este negocio continúe. O que se pretende é que todos vivamos da panadería e, arestora, hai moitísima problemática ao redor do mundo do pan. Xa tivemos algunhas reunións nas que puxemos en común algunhas das dificultades do noso sector.

**¿Como é o forno?**

Este tipo de fornos é a leña, tipo "moruno" que lle chaman. Leva a leña dentro do mesmo forno polo que a forma de traballar é ben distinta a doutros fornos modernos. É moi trabaloso posto que leva labores que desgastan moito ao panadeiro. Por outro lado a satisfacción persoal é inmensa. Temos unha serie de clientes que aprecian este pan. De feito o pan do Porriño xurde aquí nesta maneira tradicional.

**¿Como é o proceso de realización?**

Comezamos a traballar moi cedo para poñer a leña no forno e preparar as masa. Logo viría a levadación para traballar a masa, cortala en anacos e pesalos. Colócanse en taboleiros con teas individualmente en nichos. Temos as bolas e as barras. Mentras facemos esta manipulación vai ardendo o forno. Leveda por segunda vez a masa e pasamos a limpar o forno cun rodo. As brasas

quedan cerca da porta e logo as colocamos na parrumeira. Co barredouro baosíramos be o forno e colocamos o pan de maneira individual. As pezas máis grandes irían ao fondo, posto que precisan de máis tempo de cocción, unha hora e cuarto, e as máis pequenas cerca da porta, levan uns corenta minutos. Ao quitálas limpanse de restos de cinza e borrala. É moito traballo pero co mesmo prezo que o pan feito doutras maneiras.

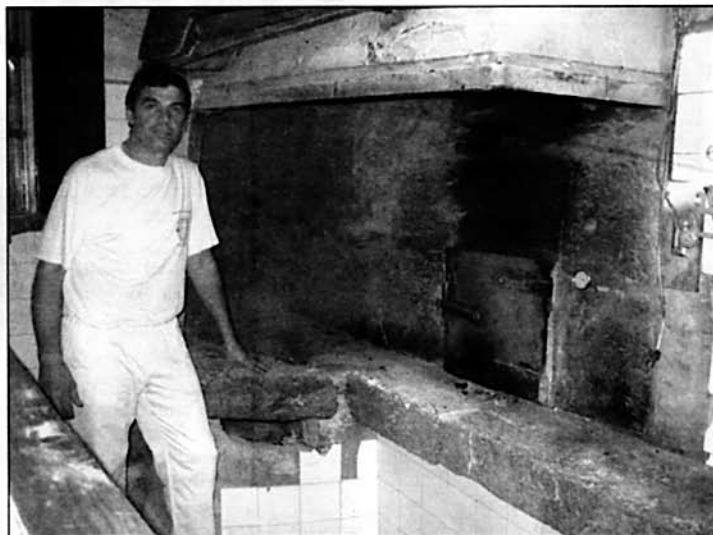
**¿Habería algunha maneira de que se fomente este tipo de traballo artesanal?**

Todos lle queremos aos nosos negocios. É difícil que un panadeiro que empregue forno moderno escolla o forno tradicional para traballar. Os rendimentos son máis baixos en cuestión económica. O panadeiro non vai volver atrás, iso está clarísimo. Os fornos modernos teñen un maior rendimento en canto á produción.

Os clientes deberían estar máis informados e promocionar o pan tradicional. Para iso fan falta cartos e axudas das institucións. A nosa asociación vai a

**É difícil que un panadeiro que empregue forno moderno escolla o forno tradicional para traballar. Os rendimentos son máis baixos en cuestión económica**

tratar de poñer elementos para que a xente saiba máis sobre o produto. Por desgracia hai algúns panadeiros, ademais dos supermercados, que xa non producen o pan. Teñen cámaras frigorí-



*Rodríguez Argibay diante do forno de leña*

ficas de conxelación e mercan o pan "precocido" que é un produto que se fai a nivel industrial cunha primeira cocción de dez minutos e logo se mete a frío. O panadeiro o que fai é acabar o proceso.

O problema é que o mesmo cliente solicita o pan quente. Está mal acostumbrado nese aspecto. O proceso de elaboración é lento e se queres pan quente tes que estar xusto cando sae do forno e non

dese consumir en dous ou tres días e no caso do outro que en canto enfria vólvese duro ou como unha goma. Eu descoñezo o que lle botan para que se deteriore dese xeito pero algo terá par que lle pase iso.

**Antes había máis tradición de comer pan. Agora hai unha lenda urbana que di que moito pan non é bó, que engorda...**

Desde logo non é certo. É como todo, se comes con exceso engordas pero o pan en si non engorda. Existen estudos feitos que o confirman. Pasa o mesmo cando consumes calquera outro produto en exceso. O pan hai que comelo en cantidades que o organismo asimile.

**¿Haberá pan tradicional na Festa dos Callos?**

Eso seguro. O día dos callos haberá pan do Porriño e, ademais, feito con todo o cariño para agasallar aos veciños e visitantes que se acheguen á festa.