



Panaderos artesanos muestran a los niños los efectos saludables del pan tradicional

LOCALIZACIÓN: Alcalá de Guadaíra, Sevilla

DURACIÓN: 1'39"

RESUMEN: Los panaderos artesanos de Alcalá de Guadaíra, en Sevilla, han constituido una asociación con la que pretenden incentivar el consumo de su producto, especialmente entre los más jóvenes, frente a la competencia del pan industrial. A través de la entidad, imparten talleres en colegios para enseñar cómo se elabora el pan de siempre y mostrar sus efectos positivos para la salud. La tradición panadera de la localidad se remonta a la Edad Media. En el siglo XX continuó siendo un sector económico de primer orden en la ciudad. Sin embargo, hoy solo quedan 15 obradores.

VTR:

AMBIENTE

Vamos a elaborar lo que es la masa del pan. Como he dicho, primero se coge harina, ¿verdad?

Son panaderos artesanos de Alcalá de Guadaíra. Han abandonado por unas horas el obrador para transmitir a los alumnos de este colegio de la ciudad un mensaje.

TOTAL CARLOS GARCÍA
Presidente de FICA

"Educar para que efectivamente tengan conocimientos de lo que es el pan, su materia prima, su forma de hacer, que es un producto absolutamente saludable y sano".

Los chicos del Colegio Salesiano de Nuestra Señora del Aguila aprenden a hacer pan.

AMBIENTE

Que la masa se ponga elástica, digamos para poder trabajarla.

Aunque esta actividad tiene una razón más. Una razón con historia.

TOTAL EULOGIO GONZÁLEZ
Presidente Asociación de
Panaderos de Alcalá

"A Alcalá siempre se le ha llamado Alcalá de los Panaderos".

La tradición panadera alcalaíña se remonta a la Edad Media. Continuó en el siglo XX. Hace 50 años había 70 obradores en la ciudad. Hoy quedan 15. Porque su pan está amenazado.

TOTAL EULOGIO
Presidente Asociación de
Panaderos de Alcalá

"Por la industria esta de panes precocidos, panes congelados, panes muy industrializados".

Por eso, la mayoría de los obradores de la población se han unido en la Asociación de Panaderos de Alcalá.

AMBIENTE

Vamos a hacer un bollo normal y corriente. Lo que es un bollo.

Con apoyo de la federación local de industriales y comerciantes, organizan acciones como esta para revitalizar un sector económico importante y un producto saludable.



TOTAL CARLOS GARCÍA
Presidente de FICA

“Hay que convencer, y para convencer hay que informar”.

TOTAL ALBERTO TÉLLEZ
Alumno

“Está muy blandita la masa y me gusta hacer pan”

TOTAL CARMEN VARGAS
Alumna

“Me gusta porque puedes hacer tú la forma que tú quieras”

Y así, amasando amasando pasan una mañana divertida y puede, quién sabe, que alguien diga... “Yo, de mayor, panadero”.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es