



## **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](mailto:info@historiasdeluz.es)