

EL GREMIO PANADERO

AÑO 16 - Nº 74
Marzo del 2016



La Revista de los panaderos



INVENTIS[®]
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



✓ **Mayor seguridad y rapidez en la producción.**

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**

 **Pedíselas a tu Distribuidor**

UNA MARCA LESAFFRE 

www.lesaffre.com.ar / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000

SUMARIO

Cámara Empresarial de San Martín	4	Un cumpleaños muy especial	28
El pan más grande del país	5	A.G.M.E.	29
Panaderos de Cuartel Noveno	6	El f also pan	30
Pan con hierro microencapsulado	8	El día del croisant	34
Panaderos de Beerazategui	10	Las galletas del "Chapo"	35
Campaña anti harinas	11	Humor	36
Humor	12	El buen pan	37
Medialunas "Carlos"	13	El panadero de Santa Ana	38
Panaderos de Matanza Sur	14	El pan durante la represión	39
Sus clientes ¿lo saben?	18	Amasando pan casero	40
El pan perfecto	20	Cerveza y pan sobrante	42
Humor	24	Avisos clasificados	43
Sindicato Panaderos de Tigre	26	Frases	46

"EL GREMIO PANADERO" es una publicación bimestral de distribución gratuita en panaderías, confiterías, pastelerías y comercios vinculados al sector panadero

*Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva
de su autor.*

Ingrese a www.facebook.com



y búsquenos como...
El Gremio Panadero

DIRECTOR/PROPIETARIO: Fabio R. Videla

Tel.: (011) 15-4084-1090

elgremiopanadero@yahoo.com.ar / info@panaderosargentinos.com



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras
y Pancheras



Bagueteras
con o sin tratamiento
antiadherente



Mesa de
Trabajo



Moldería



para moldes
de Pizza



para Horno
Rotativo



para Secado
de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezrsl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezrsl.com.ar



**Cámara Empresarial Panaderil
del Partido de San Martín**
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín
Tel: 4752-9823

DESPEDIDA DE AÑO

A continuación les brindamos algunas imágenes de la despedida de año que realizamos el día Domingo 13 de diciembre en nuestra sede. Agradecemos la gran colaboración de Daniel Marichich y de nuestro amigo Ángel.



EN CASTEX HICIERON EL PAN MÁS GRANDE DEL PAÍS

Panaderos de todo el país cocinaron el “Pan más grande de la Argentina”, como parte de los festejos por la Fiesta Nacional del Trigo

Por segunda año consecutivo panaderos argentinos se dieron cita en las instalaciones del Coliseo Albo de Racing de Castex para poner “manos en la masa” y romper otra vez un record: cocinaron un pan de 6 metros de largo, 31 centímetros de ancho y 35 kilogramos de peso.

La actividad estuvo “fiscalizada” por el presidente de la Cámara de Panaderos de La Pampa, Eduardo Duscher.



RUTA
PUBLICIDAD

MARQUESINAS
LETREROS LUMINOSOS



PROYECTOS SIN CARGO

**PLANES
DE PAGO**

4653-2148

rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50.573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com

CONTINUAMOS CON LOS OPERATIVOS

Durante este verano, quienes integramos el CIP de Cuartel Noveno no descansamos y



continuamos con los operativos de control de ingreso de mercadería a nuestro distrito.

Nuestra zona es muy codiciada por repartidores inescrupulosos que intentan ingresar vendiendo pan a precios que no son los que acordamos, en condiciones de reparto que no cumplen con las normas municipales y, lo que es peor, en pésimas condiciones de seguridad e higiene.

Como panaderos que somos no queremos cortar la libertad de trabajo pero trabajamos constantemente para que todos lo hagamos en igualdad de condiciones. Para ello contamos con el apoyo del Municipio de Lomas de Zamora quien recibe nuestras denuncias y nos ayuda en "operativos" de control de ingreso de pan de otros distritos así como también el transporte de pan de nuestra zona.



Las reglas son simples, tanto sea el pan que ingresa de otro distrito como el nuestro debe cumplir con lo que exige la ley... caso contrario la mercadería es decomisada por los funcionarios municipales con apoyo de gendarmería y de la policía local.



Fruto de estos constantes operativos son miles y miles de kilogramos de pan decomisado. Alertamos a nuestros colegas

para que vendan sus productos y trabajen conforme la ley lo exige.

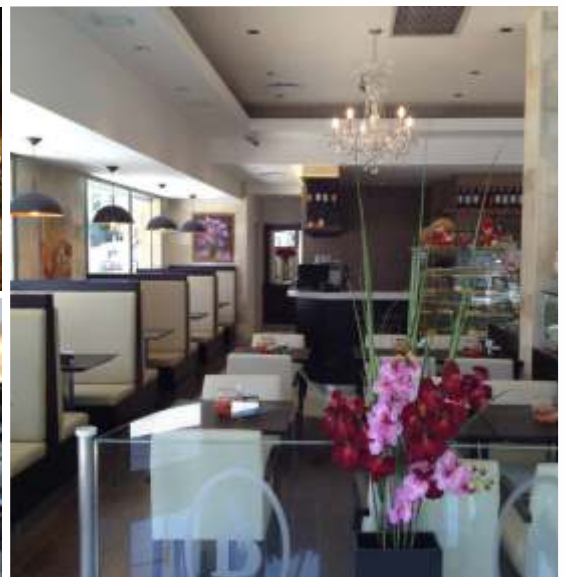


La oferta de los Jueves

Ante la actual crisis y con el objeto de ayudar a nuestros vecinos y reforzar nuestra relación con ellos, los panaderos de Cuartel Noveno decidimos obsequiar a nuestros clientes un descuento del 20% todos los Jueves. Esta iniciativa fue muy bien recibida por quienes compran nuestros productos ya que la oferta incluye todos los productos que elaboramos. Gracias a nuestros colegas por el apoyo.

Estudio de Arquitectura | Panaderías - Confiterías - Cafeterías

Especialistas en Obras Gastronómicas | Proyecto y Ejecución - Reformas - Ampliaciones



www.facebook.com/ArqPanorama | lmestudio@gmail.com | 4732-3040
(011)154179-2822 M.M.O Leandro Mensagues (011)154043-3849 Arq. Martín Fijalkauskas

DESARROLLAN UN PAN ENRIQUECIDO CON HIERRO MICROENCAPSULADO

Un nuevo pan que incorpora hierro ha sido desarrollado gracias a una tecnología de la microencapsulación aportada por el centro tecnológico AINIA.

Mediante este método, se ha conseguido evitar que el pan tenga el sabor amargo del hierro. El proyecto tiene entre sus objetivos paliar enfermedades como la anemia ferropénica, que afecta especialmente a las mujeres en edad de procrear, adolescentes y niños.

El proyecto europeo Bake4fun está diseñado, desarrollado y validado prototipos de productos de panadería. Entre ellos, destaca un pan enriquecido con hierro microencapsulado, que además es rico en antioxidantes y que está elaborado a partir de harinas integrales tradicionales. Todos estos productos, a su vez, presentan unas adecuadas características organolépticas (aroma, sabor, etc.).

AINIA centro tecnológico ha sido uno de los socios que ha participado en este proyecto, junto con las universidades de Bolonia (Italia) y la Tecnología de Lodz (Polonia), así como cuatro pymes alimentarias europeas, dos de ellas españolas: Indespan y Emilio Peña (EPSA).

Harinas antiguas

Gracias a la aplicación de la tecnología de la microencapsulación aportada por AINIA en los prototipos panarios funcionales trabajados, se ha conseguido superar el efecto

amargo del hierro en los mismos, logrando así que las características organolépticas de estos prototipos, principalmente el aroma y el sabor, sean aceptadas por parte del consumidor.

En este sentido, se han realizado microcápsulas con almidón modificado, en colaboración con EPSA, que ha permitido enmascarar el sabor del hierro en el pan, a la vez que protegerlo durante su proceso de elaboración, garantizando su liberación a nivel intestinal para su posterior absorción.

Además, otro de los avances de este proyecto de investigación aplicada ha sido el desarrollo de un prototipo de pan rico en antioxidantes, elaborado a partir de harinas muy antiguas como el einkorn, una harina integral muy

rica en antioxidantes.

Ferropenia

En el desarrollo de los diversos los prototipos se han realizado estudios in vitro de biodisponibilidad, con el digester dinámico in vitro de AINIA, junto con cultivos celulares, a fin de validar en pruebas a nivel piloto la absorción del hierro a nivel intestinal para pasar al torrente sanguíneo.

El proyecto tiene en sus objetivos paliar los problemas derivados de dietas con escaso aporte de hierro, como la anemia ferropénica, que es común en todo el mundo. Este tipo de anemia afecta entre 1,5 y 2 millones de personas, sobre todo a mujeres en edad de procrear, adolescentes y niños.



SOBADORA

AGME

**SERVICIO TÉCNICO
ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios

- * Botón de ARRANQUE y PARADA.
- * Exclusivo "BOTÓN DE EMERGENCIA PARA ACCIDENTES" con retroceso temporizado
- * 2 Motorreductores con tracción directa.
- * SIN RUIDOS MOLESTOS: Bujes y rasquetas de teflón.
- * SIN MANTENIMIENTO: no posee engranajes, ni correa. Sin cadena.
- * Sobado parejo y silencioso.
- * MENOR esfuerzo y MAYOR rendimiento.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

HORNOS

VULCANO

Pablo Rau / Jorge Martínez

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com

Malabia 4302 - San Justo

AGME



EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

**ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN**

LAVADOS DE TENDILLOS

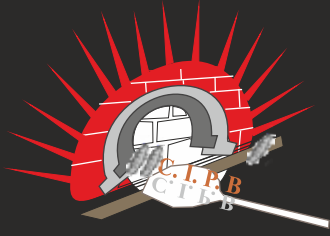
**HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS**



ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinetis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui)

Tel.: 4216-0591 / 4256-0634

COMENZAMOS EN 2016

El Centro de Industriales Panaderos de Berazategui cerró 2015 en forma positiva y comienza el 2016 con el acto eleccionario para renovar autoridades

Nuestro Centro de Panaderos cerró la gestión 2014/2016 con un saldo positivo tanto sea en la parte institucional como en la parte edilicia.

Como todos saben los panaderos atravesamos los últimos años con muchos problemas, no obstante –quienes integramos la Comisión Directiva- trabajamos para mejorar la situación de nuestros colegas.

Iniciamos una gran reforma en nuestra sede para que, en el 1er. Piso tengamos el salón que los panaderos se merecen. Es una obra faraónica que rendirá sus frutos ya que la idea es que los colegas que hagan servicio de catering puedan tener ingresos extras ofreciendo nuestro salón y, quienes no lo hacen, puedan festejar distintos eventos en el salón que “es de ustedes”.

Estrechamos lazos con nuestra institución madre, la FIPPBA, quienes nos apoyan y asesoran en todo lo necesitamos.

Se hizo todo lo humanamente posibles para luchar contra los “hornitos” de los supermercados, pedimos ayuda a las autoridades municipales y, muchas veces, el trabajo fue fructífero. Continuamos con el seguimiento de las condiciones de habilitación de los panaderos clandestinos y los invitamos a que se acerquen a nuestro centro para asesorarlos y ayudarlos a regularizar la situación. Con respecto a las denuncias que nos acercaron nuestros colegas sobre establecimientos que estaban fuera de la ley hicimos la correspondiente denuncia ante las autoridades que correspondían.

Otro de los problemas que tenemos es el ingreso de pan de otros distritos y, para ello, estamos trabajando con Bromatología para realizar un control eficiente.

Intentamos, por todos los medios, que cada día se acerquen más colegas a nuestra institución para formar la gran familia que somos, “la familia panadera”. Para ello brindamos a nuestros socios la utilización del salón de planta baja, al que le hemos colocado tres equipos de aire acondicionado, asimismo el Municipio tiene funcionando una delegación de Cultura y los socios traen a sus familiares para que desarrollen algunas de las actividades que les interesan, entre otros servicios.

Fue una gestión próspera, sabemos que todavía falta mucho por hacer y deseamos que las próximas autoridades, seamos nosotros u otros, la mejoren teniendo un solo objetivo claro: LO MEJOR PARA EL INDUSTRIAL PANADERO.

Oswaldo Fernández



PREOCUPACIÓN EN LA MOLINERÍA REGIONAL POR EL AVANCE DE LA CAMPAÑA ANTIHARINAS

El tema fue eje del debate entre los representantes molineros de la región en el marco de la Asamblea Anual de FAIM en Buenos Aires.



En el sector molinero de la región existe un alto grado de preocupación por el avance de la campaña "antiharinas" provenientes de diversos ámbitos vinculados al medio ambiente y a la alimentación saludable.

Así quedó demostrado durante la jornada realizada a fin de año en el marco de la Asamblea Anual de la Federación de la Industria Molinera (FAIM) que se llevó a cabo en el hotel Sheraton de la ciudad de Buenos Aires.

En dicho evento -realizado bajo el slogan "**La molinería y el desafío de alimentar al mundo**"- se desarrolló por la mañana un panel que contó con la presencia de los principales referentes de la Asociación Latinoamericana de la Industria Molinera (ALIM).

Al momento de hablar, el presidente de FAIM, Diego Cifarelli, puso sobre la mesa de debate el ataque a las harinas: "...Es un movimiento muy fuerte y hay que estar muy atentos para intentar contrarrestarlo con argumentos válidos...", remarcó.

Sus pares de Brasil, Ecuador, Perú, Venezuela y México, entre otros países miembros de ALIM, no hicieron más que adherir a las palabras de Cifarelli. "...Hay un claro fundamentalismo sobre la salud alimenticia...", alertó Nicolás Constantino, presidente de la Asociación de Molinos de Trigo (Asotrigo).

"...Quieren ubicar a los alimentos procesados como dañinos y esto es una barbaridad. Hay que llamar a la reflexión sobre el avance de estos grupos antiharinas...", agregó Constantino.

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería



MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773
www.panconpan.com.ar / email: ventas@panconpan.com.ar



No hay mejor remedio que la risa

- Una mujer le dice al marido:
- Papi tienes la barriga como árbol de cementerio...
 - ¿Y cómo es eso?
 - Bueno, dándole sombra a un muerto.

- Pasa una parejita por una joyería:
- Mi amor, ¿me podés comprar un collar?
 - ¿Por qué, ya te cansaste de andar suelta?



- Una pareja subiendo a un auto:
- Mi amor, ¿viste lo tierno y cariñoso que es el nuevo vecino con su esposa? ¿Viste como la besa y acaricia? ¿Por qué vos no haces lo mismo?
 - Ay querida, porque yo casi no la conozco todavía...

- Un borracho orina en la calle, y una mujer lo ve y le dice:
- ¡Qué bestia, qué monstruo, qué animal!
- Y El hombre le contesta:
- Pero venga, tóquelo... es mansito.



**Me pidió "ir despacio"...
¡Y fuí en primera desde el bar al telho!**

CHARLA DE MATRIMONIO

- El frío me achica el pitito, en realidad es más grande.
- Sí, claro. Y yo en bikini estoy gorda porque el calor expande...

www.placasrojas.com.ar
**TRAVESTI
 ENLOQUECIO
 E INTENTO
 ASESINAR
 A SU PAREJA**

ESTABA ARMADO
 CON PISTOLA DE
 GRUESO CALIBRE

PANADERO CREÓ LAS “MEDIALUNAS CARLOS”, EN HONOR AL GOBERNADOR

El joven panadero piquense presentó su particular creación en la fiesta del Trigo en Castex

En Eduardo Castex, los flashes de los reporteros gráficos y la atención de los cronistas en la Fiesta Nacional del Trigo y el Pan no solamente se los llevaron las aspirantes a reinas o el pan más grande de la Argentina, sino también un panadero con una particular iniciativa. El joven oriundo de General Pico bautizó a sus exquisitas facturas de una forma bastante particular.

“Se llaman Medialunas Carlos, en honor al gobernador”, contó entre risas el trabajador, quien explicó que la decisión la tomó “por la buena onda que tiene –Carlos Verna- con la Cámara de Panaderos”. Explicó el muchacho que la clave de la excelente calidad de su producto “es la cantidad de manteca”, ya que según su criterio “mientras más materia grasa tiene, mejor son las medialunas”.

Los “catadores” de las medialunas fueron el

intendente castense, Julio González, y el presidente de la Cámara de Panaderos de La Pampa, Eduardo Duscher, quienes aprobaron la calidad de las “Medialunas Carlos”.



El intendente de Castex, Julio González, probando una de las medialunas

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo. Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.

Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza

JOSÉ HERNÁNDEZ, UN GRAN DIRIGENTE PANADERO

SOCIO FUNDADOR DEL CIPU MATANZA SUR, JOSÉ SE PRESÓ A UNA NOTA EN LA QUE RECORREMOS LOS INICIOS DEL CIPU MATANZA SUR, LOS PROBLEMAS QUE ATRAVESARON Y LA SITUACIÓN ACTUAL DE LOS PANADEROS DE LA MATANZA.



Mate de por medio fuimos hablando de varios temas como ser la creación del CIPU Matanza Sur, al respecto comentó que *"...fue una cuestión de distancias, antiguamente en San Justo nos reuníamos todos los jueves y los panaderos de los kilómetros se quejaban de perder casi toda una tarde (entre viaje, comida y reunión). Decidieron que lo mejor era tener un lugar para reunirnos, tratar nuestros problemas y que solo algunos nos acerquemos a San Justo para buscar las soluciones que necesitábamos. Por supuesto lo consultamos con Emilio Majori y Oscar Pesce (entre otros) y, con el consentimiento de nuestra institución madre, armamos la filial..."*

Esa fue la época de oro del Centro de San Justo, las reuniones de los jueves eran multitudinarias, de hecho quienes representamos la Revista El Gremio Panadero éramos partícipes de ellas. Pero todo fue en decadencia.

Reunión tras reunión los panaderos se daban cuenta que **"perdían el tiempo"**, José lo confirma diciendo *"...notábamos que no se le daba*

participación a los socios, y no hay institución que crezca sin participación de sus afiliados. Nos dejaban hablar, debatíamos y luego no se hacía nada por el panadero, lo que resolvíamos en el salón de reuniones (entre todos los representantes de todas las zonas) se deshacía en el primer piso y tomaban decisiones distintas..."

Ante esta situación José comenta que, en una reunión con las máximas autoridades de San Justo propuso fomentar la unión y darle más servicios a los colegas, allí comenzaron los problemas. Al parecer ante las quejas de algunos socios y, por casualidad o no, muchos sufrieron inspecciones injustas, lo que generó malestar entre los panaderos y notorias ausencias de los referentes más importantes de las distintas zonas. Paralelamente la figura de José Hernández fue creciendo como un referente cabal, honesto, frontal y capaz.

En una de las elecciones y ante la eventualidad de la presentación de otra lista, José fue tentado para ocupar el cargo de Vicepresidente del CIP de La Matanza; al parecer

Antes de comenzar la nota quisiera aclarar a nuestros lectores que me une una relación de amistad muy fuerte con José, lo considero un verdadero amigo, una persona íntegra, honesta, leal y, por sobre todas las cosas "un gran dirigente".



compañeros de rubro, pero su situación en el CIP de San Justo se volvió insostenible.

Basta con escuchar sus palabras "... en un momento pedí ver los libros de gastos y la secretaria administrativa me los negó diciendo que había recibido orden de no mostrármelos a mí, hasta me cerraron con llave la oficina de presidencia. Vi muchas irregularidades y lo expresé públicamente, considero que los dirigentes están para servir a las instituciones y no para servirse de ellas..."

querían aliarse al mayor oponente para controlarlo de cerca. "...Alguien me dijo que si se tiene un oponente con poder y este puede llegar a moverlo del sillón, lo ideal no es enfrentarlo, sino tenerlo muy cerca..." dice Hernández. Y así fue, José aceptó el cargo presionado por sus colegas del sur pero con la firme convicción de lograr cambios que beneficien a todos los panaderos del distrito.

Como todo dirigente José comenzó a trabajar por sus

"...La idea de trabajo era muy simple, recibir a todos los panaderos de la zona, estén habilitados o no para luego ayudarlos a regularizar su situación y que todos estemos en condiciones de trabajar en igualdad de condiciones..." asegura José.

Luego sucedió lo que todos saben, lo expulsaron después de varias votaciones sospechosas y sin fundamentos válidos hasta que lo reincorporaron como socio en el 2015.

Pero una de las cosas que más le dolió a José de esa situación fue tomar conciencia de que algunos miembros de esa comisión directiva pareciera que no tienen "voz propia", hacen lo que les mandan sin convicción y sin pensar en las consecuencias.

Y esa consecuencia fue fatal para los panaderos de La Matanza. Hoy los panaderos sienten que **nadie los representa** "...tenemos en

(Continúa en la página siguiente)



RICH'S

¡Las mejores cremas del mundo están en Argentina. Llámanos y descubrilas!

Lista para batir y usar

Bettercreme®

¡Para mezclar con crema de leche!

Whip Topping Base®

consultas@rich.com
www.richargentina.com.ar
Tel: (5411) 4816-8553

Matanza 2.500.000 habitantes, 1000 panaderías y en las reuniones semanales de los jueves no juntan más de 20 panaderos, el resto de los presentes son abogados y empleados. No se ven panaderos de V. Luzuriaga, Crovara, C. Evita, Tablada, Ramos, San Justo, Lomas del Mirador, etc. Solo algunos de Laferrere, otros de R. Castillo y un par de I. Casanova...” afirma José.

José ve un futuro muy complicado para sus colegas sobre todo porque considera que durante los últimos 10 años no se hizo nada positivo por los panaderos, “...quienes nos dirigen pareciera que no tienen capacidad ni ideas, no se ayudó ni se combatió al colega clandestino, el precio sugerido de pan no se respeta ni se hace respetar, no hay buena relación con las autoridades municipales, llega pan de todos lados sin que nadie regularice la situación, algunos miembros de la comisión hacen pan los lunes y no respetan ese día de descanso. No pueden solucionar nuestros problemas y pretenden solucionar los de toda la provincia, pareciera que nos toman el pelo...” se enoja José Hernández.

José, ¿por qué considera que los panaderos no se acercan al Centro de San Justo?

J. H.: Porque no tienen beneficios. No sirve aportar tiempo y dinero en un lugar donde nadie hace nada por Usted, donde solo se lo “ningunea” o, lo que es peor, donde nadie parece tener capacidad e idoneidad para el cargo que ocupa. Basta con hablar con cualquier panadero para darse cuenta que no están informados, o porque no quieren los dirigentes o porque no hacen nada.

Por otro lado creo que mis colegas deberían analizar que en cualquier institución hace falta la presencia de socios ya que no es lo mismo dar explicaciones a 10 socios que a 500. No es conveniente que seamos manejados por tres o cuatro personas, hace falta compromiso y participación de los panaderos.

Y ¿por qué en el CIPU Matanza Sur todos los viernes se juntan cerca de 80 panaderos?

J. H.: Porque en nuestra sede todos tienen libertad de expresión, transformamos en Km. 31 en un “club de

panaderos”. Es el lugar donde todos dicen lo que piensan sin temor a represalias, aquí comemos, debatimos, tratamos de solucionar nuestros problemas y colaboramos entre todos para crecer día a día.

Aquí formamos círculos para compra de maquinarias, si a alguno se le rompe alguna máquina lo ayudamos, si le falta plata para cambiar una camioneta hacemos una “vaquita” y lo ayudamos. Somos solidarios entre nosotros. Además tenemos el reconocimiento de la nueva Intendente Verónica Magario y de las máximas autoridades municipales.

Compartimos con José la idea de que “todos son panaderos” y que hay que respetar la institución madre. “...Si bien estamos distanciados y pensamos de distinta forma es fundamental dejar en claro que los panaderos de La Matanza tenemos y acatamos una sola representación legal que es el CIP de La Matanza. Es nuestra institución madre y de quienes la dirigen esperamos un profundo cambio para que mejore realmente la situación de los panaderos...” finaliza diciendo José.





**Pascuas
2016**

**LOS MEJORES
YA ELIGIERON
DONDE
COMPRAR**

mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

**40 años
juntos**

calsa*

Encontrá todo lo que necesitás
en un solo lugar
Materias Primas
Insumos y Accesorios

Hacete fan en
FACEBOOK
www.facebook.com/MAPRICONF/

Tel.: 4466-2818 / 4485-4972
www.mapriconf.com.ar
Thomás Edison 3547
Isidro Casanova - Bs. As.



SUS CLIENTES..., ¿LO SABEN?

LOS BENEFICIOS DE LOS DISTINTOS TIPOS DE PAN

En función del que elijan cambia su sabor y sus propiedades

La Organización Mundial de la Salud recomienda el consumo de 250 gramos de pan diarios por sus hidratos que ayudan a equilibrar las proteínas y glúcidos que necesitamos a diario. Ni en exceso ni restricción. Todo en su justa medida. Descubrí cuáles son los beneficios de los distintos tipos de pan

Blanco. Es el que conocemos como tradicional. Rico en hidratos de carbono que tu cuerpo absorbe y traduce en energía, contiene proteínas, hierro, zinc, magnesio, potasio, niacina y vitamina B2 y B6.

contenido en yodo que, además del tiroides, fortalece tu cabello y uñas.



De pasas. Tiene un gran valor nutritivo, y es rico en azúcares y fibra. El contenido en grasa es superior al tradicional (lleva mucha mantequilla). Las pasas actúan como antiácido natural y son buenas para la vista.



De avena. Bomba de vitaminas del tipo B, la avena añade a los beneficios del tradicional su efecto saciante. Mejora el tránsito intestinal, reduce el colesterol y regula el nivel de azúcar. Tiene yodo que previene el hipotiroidismo.



De espelta. La espelta contiene más minerales y vitaminas que el trigo común y es rica en vitaminas del grupo B y E. Tiene un alto contenido en triptófano, aminoácido que contribuye a nuestro bienestar mental y emocional.



De maíz. Elaborado con harina de maíz (también conocida como polenta), está libre de gluten. Tiene más fibra y es rica en calcio y potasio. Como la avena, tiene alto

Integral. La principal diferencia entre el pan integral y el blanco es que el primero se elabora a partir de harinas sin refinar (tiene más salvado). Lleva más fibra, vitaminas del grupo B y sales minerales. Las calorías de ambos son similares.



De centeno. Es también muy rico en fibra (combate el estreñimiento) y, por su ácido linoleico, ayuda a mejorar la circulación. Mantiene la elasticidad de los vasos sanguíneos y previene la aparición de enfermedades de tipo cardiovascular.



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva



Ritmo Pan
S.R.L.
DISTRIBUIDORA



Levadura Fresca Paraleva
Contiene 20 unidades de 500 g al envase

**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

ALEM 1447 - (1712) CASTELAR
Pcia. de Buenos Aires
TEL : 4627-5876 // 4629-4959



EN BÚSQUEDA DEL PAN PERFECTO

Listado de consideraciones científicas que pueden serle de ayuda a profesionales y aficionados, a fin de mejorar sus resultados en el arte del pan

Uno de los recuerdos más entrañables que atesora tanto el cocinero aficionado como el más profesional, es, sin lugar a dudas, la primera vez que hornearon pan.

Es que esta sencilla receta, que en su modelo más reduccionista sólo demanda harina de trigo, levadura, agua y sal como ingredientes, nos obsequia uno de los productos culinarios más espectaculares y encantadores.

El pan está en la base de la enorme mayoría de las gastronomías del mundo, como alimento que se elabora y comparte desde inmemorial.

LA CIENCIA AL SERVICIO DEL PANADERO

La química culinaria, ciencia que estudia los procesos físicos y químicos que se suceden durante la elaboración de las recetas, permite mejorar sustancialmente los resultados obtenidos al momento de hornear panes.

Aquí se detallan en un breve punteo, varias apreciaciones sobre los ingredientes y procesos de los panificados.

LA HARINA

La base del milagro del pan es la

harina de trigo. Esta harina tiene la particularidad de contener las cantidades necesarias de gliadina y glutenina, dos proteínas que al ser sometidas a la acción mecánica (amasado), forman una red tridimensional de gluten que constituye la estructura fundamental del pan.

El contenido de proteína de la harina de trigo varía según el tipo de harina y el refinado. Al momento de elegirla, debemos buscar una harina “de fuerza” para todas las preparaciones de panificados. Cuando hablamos de harina de fuerza, estamos hablando de

harinas que contengan al menos un 12% de proteína. Este dato se encuentra en la tabla nutricional.

Sólo con este porcentaje mínimo de gluten, la masa tomará la elasticidad y plasticidad necesarias para que luego en el leudado y el horneado, obtengamos un pan liviano y esponjoso.

Las harinas “flojas” rondan el 9% de contenido proteico, y sólo sirven para hacer bizcochuelos y tortas.

LAS LEVADURAS

El *Saccharomyces Cerevisiae*, o más conocida como levadura de cerveza, es el leudante para pan por antonomasia.

Es la levadura ideal para hacer fermentar el pan con velocidad,

y otorgarle, tras el horneado, una miga más homogénea y aromática.

Las levaduras son hongos que al entrar en contacto con la masa, comienzan a alimentarse de los azúcares del trigo, al mismo tiempo que se multiplican minuto a minuto.

Como desechos metabólicos, eliminan alcoholes y anhídrido carbónico, gas que “infla” la masa.

Como consideraciones científicas importantes con respecto a la levadura, debemos reseñar que su temperatura ideal de actividad está entorno a los 35 grados Celsius, por lo que la masa del pan deberíamos hacerla en un entorno al menos templado. Calentar el agua de la masa no es mala idea, pero riesgosa, ya

que si el agua supera en varios grados la zona de actividad de las levaduras, las mata en lugar de favorecer su reproducción.

Con respecto al agua, otro apunte, las levaduras mueren en aguas alcalinas (PH mayor a 7), por lo que se recomienda utilizar agua neutra.

Por la misma razón se debe evitar incorporarlas a la masa junto con la sal.

La levadura “viva” la podemos comprar en el súper en pequeños terrones de 15 gramos, cantidad suficiente para hacer medio kilo de harina. También se comercializa levadura liofilizada (seca) y levaduras químicas (productos químicos que al contacto con la harina también generan CO₂), pero con éstas, los resultados

(Continúa en la página siguiente)

Ganá tiempo y dinero con siliconas de Cuisil

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.

utilízalo suelto o pegado, en bandejas nuevas y usadas!

Cuisil

La solución antiadherente definitiva

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía. Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer. **Desarrollos a medida.**

culinarios distan del ideal.

EL AGUA

Ya mencionamos que el agua muy alcalina mata a las levaduras. Pues bien, aquí surge una dicotomía, ya que el agua alcalina favorece la formación de gluten, pero las levaduras demandan agua más bien ácida (PH menor a 7). La solución salomónica es utilizar agua neutra, PH 7 o lo más cerca a este número.

¿Cómo saber el PH del agua? Muchas aguas embotelladas declaran su PH en la etiqueta.

SAL

El cloruro de sodio no sólo saboriza la masa, sino que además fortalece la red de gluten, dándole al pan mejor estructura. A partir de 1,5 al 2% del peso de la harina, la sal compacta la trama del gluten y mejora el volumen del pan acabado.

Como antes se reseñó, cabe recordar que se debe evitar agregarla junto con la levadura.



Agregar la sal al final del amasado aparece como lo ideal.

GRASAS Y ACEITES

Las grasas y aceites no sólo saborizan la masa, sino que también hacen al pan más blando y untuoso, y favorecen el crecimiento de la masa hasta

en un 20% más.

También ayudan a prolongar la vida útil del pan.

Pero no son todas rosas.

Los aceites y grasas añadidas no favorecen a la formación del gluten, impidiendo que se asocien las moléculas de gliadina y glutenina. La solución: agregar el aceite al final del amasado.

Para obtener masas “de aceite” con fuerza, es necesario formar el amasijo sin el aceite o grasa de la receta primero. Una vez obtenido el bollo, se le incorpora el aceite. Pese a que parece que la masa no es capaz de “tomar” el aceite, tras algunos minutos de amasado extra, la masa lo absorbe y queda brillante y perfumada.

Ejemplos claros de masas con



aceite o grasas son la masa de la pizza (aceite), los bizcochos (grasa vacuna), o los panes brioche (que pueden incorporar manteca, huevos o leche).

OTRAS HARINAS

Muchos panes suman “otras harinas” a su receta.

Lo primero necesario para decir es que todos los panes, tal y como los conocemos, requieren una base de harina de trigo en su receta, al margen de la harina agregada.

El pan negro incorpora una porción de harina integral a la masa.

El pan de centeno suma harina de centeno, que pese a tener gluten no ayuda a la masa, y produce un pan denso y pesado.

AMASADO

A través del amasado se forma el tramado de gluten por neta acción mecánica. La operación además incorpora aire a la masa. El proceso se puede reducir a “estirar, plegar y comprimir” decenas de veces.

FERMENTACIÓN Y LEUDADO

La temperatura ideal de fermentación es 27°C. El proceso genera calor, agua, alcohol y anhídrido carbónico.

La fermentación en frío da como resultado una miga más abierta e irregular, muy atractiva, y le da más tiempo a las levaduras a generar sustancias sápidas.

El leudado suele tomar una hora, y se culmina al constatar

que la masa ha duplicado su volumen inicial tras el amasado.

HORNEADO

La temperatura ideal ronda los 220 a 250°C. De existir gradiente térmico, es mejor partir de la máxima temperatura.

El aporte de vapor al aire del horno (mediante un pulverizador, por ejemplo) mejora la tasa de conducción de calor del aire a la corteza del pan, y produce panes crujientes y brillantes.

En el horno, las reacciones de Maillard y de Caramelización le otorgan sus sabores característicos al pan. El pan está listo cuando se lo golpea en la base y suena “a hueco”.



Trayectoria Prestigio

Respaldo

SAYOS
INSTALACIONES COMERCIALES

Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires
Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969
sayosinstalacionescomerciales@gmail.com



No hay mejor
remedio que
la risa

LAS MEJORES PLACAS DE CRONICA TV

RESISTENCIA - CHACO 13:47
**TRABAJADORAS
DEL SEXO
ADHIEREN AL PARO**

CHILE 17:24
29'2
**REALIZARON UN PACTO
DE AMOR SUICIDA:
ELLA SE ENVENENO, EL
SE ARREPINTIO Y VIVE**

BRASIL 11:47
**PAREJA NO SE HABLO
DURANTE 35 AÑOS
PERO TUVO 5 HIJOS**

INGRESO - FUE PRIMICIA
**"MALA LECHE"
ROBO CAMION LACTEO
Y LO DETUVIERON**

REITERAMOS 12:32
23'0
**ACCIDENTE FATAL EN FLORES,
MUEREN DOS PERSONAS
Y UN BOLIVIANO**

**MATO A UN
MOSQUITO Y
SE ENTREGO**

BELGRANO - REITERAMOS 17:52
24'6
**CAYO "CHICHE", JEFE
DE BANDA QUE ASALTO
UNA JUGUETERIA**

DON TORCUATO 22:46
30'0
**DESALOJARON Y
CLAUSURARON UN
HOTEL ALOJAMIENTO**

**PAREJAS
ACABARON
AFUERA**

18:46
23'3
**EL ANCIANO LA
ENGAÑABA CON UNA
JOVEN DE 29 AÑOS**

QUEN MAL ANDA, MAL ACABA 10:54
**UN YANQUI TERMINO
CON SU PENE MUTILADO
AL PENETRAR
SEXUALMENTE A
UNA ASPIRADORA.**

12:45
20'9
**MUJER ASALTO
VETERINARIA CON
SU PEQUEÑO HIJO**

18:55
26'0
**TRAVESTI
ENLOQUECIO
E INTENTO
ASESINAR
A SU PAREJA**

18:55
26'0
**ESTABA ARMADO
CON PISTOLA DE
GRUESO CALIBRE**

**VACAS ESCAPADAS DE
CAMION JAULA MUYEN
POR LA GAONA, ALGUNAS
DE CONTRAMANO**

12:46
20'9
**ESCAPO Y SE
OLVIDO A PIBE
EN EL NEGOCIO**

LABORATORIO
Lesansi®



Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable, Impalpable, Refinada, Negra, Rubia
Almidón de Maíz / Polvo para Hornear / Aromatizantes / Colorantes
Cacao Dulce y Amargo / Gelatina sin sabor / Baños Blancos y Negros
Maní Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Maní / Miel Industrial
Bicarbonato de Sodio y de Amonio / Colorantes Caramelo

011-5294-6773 / 15-6092-6176 / Nextel 558*2549

Barragan 1259 - CIUDADELA

info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar

Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño



Proyecto y
asesoramiento
SIN CARGO

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamientos@gmail.com
www.galeamoblamientos.com

(011) 4625-0697
(011) 15-2027-0355 / ID 632*234



SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE y ESCOBAR

Teléfono: (011) 4744-0992 Av. Pte. Tte. Gral. Juan D. Perón 325 - San Fernando

Adherida a F.A.U.P.P.A. y C.G.T.

Trabajamos para el compañero panadero

Quienes integramos la Comisión Directiva del Sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar trabajamos constantemente para mejorar.

Reforma de la sede

La obra que emprendimos está en su tramo final, si nuestros compañeros nos visitan podrán ver que remodelamos por completo nuestra sede. La obra de construcción que realizamos incluyó, en la Planta baja:

- reforma total de la Secretaría (lugar donde atendemos a nuestros afiliados),
- nuevo garage (con portón automático),
- sala de reuniones (donde los compañeros podremos debatir cómodamente y decidir cuáles son las mejores decisiones para nuestro gremio),

- nuevos baños,
- galería,
- quincho para el afiliado.
- consultorio

Y, en el primer piso, todo se hizo nuevo:

- oficina para la Secretaría General,
- oficina para la Secretaría Adjunta,
- tres consultorios,
- baños.

Entrega de cajas navideñas

Durante el mes de diciembre todos los compañeros, afiliados o no, pudieron disfrutar de la caja navideña que entregamos.

Es una tradición que lo hagamos y nuestro compromiso es que todos podamos disfrutar

las Fiesta Navideñas con sidra, pan dulce, turrone, etc.



Entrega de útiles escolares

Desde el mes de marzo comenzamos con la entrega de útiles escolares para los hijos de nuestros afiliados.

Sabemos que los incrementos de precios de los últimos meses han sido fatales para nuestros bolsillos, es por eso que ayudamos a nuestro compañeros entregando: mochilas, guardapolvos y útiles escolares.



José Wetzel (Secretario General)

Burner®



HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

Seguinos en 

Ingresa a www.facebook.com y búscanos como... **Hornos Burner**

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

AJK Sistemas

Un mundo de soluciones en seguridad electrónica



Cámaras de Seguridad



- Controle la producción desde su celular.
- Monitoreo nocturno sin necesidad de personal extra.
- No acuda ante falsas alarmas, acceda desde su casa sin necesidad de ir a la planta.

Control de Acceso



- Control de asistencias via internet.
- Control de acceso a sectores restringidos.
- Cerraduras magnéticas.

Gracias **Burner** y a todos sus clientes por confiar en nuestros servicios y productos

Batalla del Parí 959 (1416) C.A.B.A
info@ajksistemas.com.ar www.ajksistemas.com.ar
15-3203-3500
0810-220-0255



El 5 de enero cumplió 6 años, Victoria Marichich. Los festejamos en familia en la panadería de sus papás Mirta y Daniel

Feliz cumple... !!!





Confitería
del Artesano

Elaboración propia - Servicio de lunch
Masas, Tortas, Bombones.

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H Illia - San Justo
Tel.: 4484-4000 E-mail: delartesanossj@yahoo.com.ar



Vendemos máquinas
nuevas y usadas.
Llame al:

15-3539-4439

15-5713-3389

ID: 680*6711

ID:534*1292



FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES



La Tecnología
del Sabor

ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR

Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador

Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190

E-mail: labdewey@infovia.com.ar



Fábrica de Utiles de Panadería

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

LATAS - BAGUETERAS - CARROS - PIZZERAS - MANGAS
PALAS DE MADERA - PICOS - CEPILLOS - ESPATULAS
PINZAS - MOLDES DE HOJALATA Y ALUMINIO
BANDEJAS DE MOSTRADOR - CUCHILLOS - TABLAS

REPARACIÓN
DE
BAGUETERAS



(011) 4661-3016 / (0220) 497-6144

15-5429-3790 / 338*3785

www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar



“CLOUD BREAD”, EL FALSO PAN

Esperamos que no llegue a Argentina ya que actualmente arrasa en varios lugares de España por no tener gluten ni hidratos, se presenta como el sustituto perfecto del pan y hasta dicen que no engorda. ¿Es el “cloud bread una buena alternativa al pan? Su traducción al castellano es “nube de pan” y una dietista y un panadero nos ayudan a encontrar la respuesta. Ahí va una pista: no.

“Nube de pan” o “cloud bread” es una masa a base de huevo y queso cremoso que ha sido elevada por el sector glutenfóbico a la categoría de sustituto perfecto del pan de trigo, ese “veneno cotidiano que arruina la salud de quienes padecen celiaquía” .

Dispuestos a descubrirlo todo sobre el “pan de nube”, lo preparamos, lo probamos y consultamos con una nutricionista y un panadero algunos de sus supuestos beneficios y virtudes, además de intentar analizar si es o no más sano o adecuado para cierto tipo de dietas que el pan elaborado con cereales.



¿Qué es?

La receta más común lleva tres huevos, 100 g de queso cremoso –tipo Philadelphia, para que nos entendamos–, un poco de sal o edulcorante y bicarbonato, impulsor químico o cremor tártaro para estabilizar las claras, que van levadas a punto de nieve. También se bate bien el queso con las yemas, y se integra en las claras con movimientos envolventes para que no baje, como si estuviéramos preparando una mousse.

Se forman las tortitas sobre un papel de horno, se hornean unos 25 minutos a 150 grados y, una vez frías, se conservan en una bolsa de plástico para que no se endurezcan. Recomiendan dejarlas reposar de un día a otro, y yo añadiría ir con mucho cuidado con la manipulación y el almacenamiento porque son bastante frágiles.

¿Qué no es?

Pan. Y no solo porque todos sabemos que pan es un “alimento que consiste en una masa de harina, por lo común de trigo, levadura y agua, cocida en un horno”, sino porque Osvaldo -un panadero de la zona sur de la Provincia de Buenos Aires- nos hace una profunda reflexión acerca de lo que consideramos pan. “...Las definiciones se quedan cortas, pues hay panes sin levadura, panes sin trigo, panes planos que no se hornean sino que se cuecen en una plancha, panes crujientes tipo cracker...”, comenta.

“...Yo creo que lo que debería definir a una elaboración como pan es su tradición, su arraigo a una zona geográfica, cultural o su papel en la sociedad. ¿Le podemos llamar pan? Sinceramente yo no lo haría, pues carece del proceso de la fermentación y de uno de los ingredientes básicos: el cereal...”.

Más bien le parece uno más de los fenómenos percederos que son “...consecuencia de la moda que demoniza el trigo y por consiguiente, el pan tradicional...”.

¿Qué gusto tiene?

Definiría su textura como la de un merengue a medio cocer o un suflé sin ningún tipo de gracia. La parte exterior –me niego a llamar corteza a eso– es un poco más crujiente que la interior, que tiene una textura como pegajosa.

Su sabor es difícil de describir, supongo que porque es absolutamente inexistente. Nulo. Si existe el sabor negativo, esto lo tiene. Si fuera una catadora profesional de vino diría que tiene un fuerte aroma a inanidad, con mucha tristeza en boca y retrogusto a nada de nada.

Tal vez con especias, hierbas aromáticas, pasta de curry o algo



parecido podría ser menos triste, pero no creo que me dedique a comprobarlo. También hay una versión dulce: en algunos blogs recomiendan endulzarlo directamente con azúcar, otros con sacarina o aspartamo, y otros con estevia (que no es termorresistente e incluso amarga cuando la cocinas, así que es poco recomendable).

¿Se puede cocinar con él?

Definamos cocinar. He visto que le ponían cosas encima tipo pizza, lo rellenaban con hamburguesas, jamón y queso. Yo no he sido capaz de abrir uno por la mitad sin romperlo, pero juntando dos y con un poco de mostaza, jamón y algo del mismo queso cremoso que usé en su composición, hice un bocadillo. Sabía a mostaza, queso cremoso y jamón, pero la textura seguía siendo un desastre absoluto.

(Continúa en la página siguiente)

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
 FABRICA DE ENVASES DE CARTÓN PARA CONFITERIA

Desde 1925

Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho: Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste
 Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
 E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar

Controles de temperatura para hornos de panadería

Dosificador de agua para panaderías

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

(011) 4485-3764
 París 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As
 info@dinter.com.ar
 dinter11@hotmail.com
 www.dinter.com.ar

DINTER

¿Engorda?

Tiene calorías, sí. Todo lo que comemos las tiene.

Concretamente, este no-pan, tiene más que un pan integral. En la siguiente tabla, compartida en esta entrada de su blog dedicada al Cloud Bread, la Doctora en Bioquímica y Dietista-Nutricionista Griselda Herrero, al frente de Norte Salud Nutrición hace una comparativa del valor nutricional del pan blanco, el integral y nuestro protagonista. Como podéis ver, tiene más calorías que el pan integral y menos que el blanco, además de tener muchos menos hidratos –pero todos simples– y más grasas, azúcares simples (aunque no lleva harina) y colesterol que los panes-panes.

Cantidades por 100 g.	CLOUD BREAD	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL
Kcal	240	260	221
Proteínas (g)	12	8,5	7
Hidratos de Carbono (g)	2,9	51,5	38
H.C. Simples (g)	2,8	1,9	1,8
Fibra (g)	0,02	3,5	7,5
Grasa (g)	17,5	1,6	2,9
Saturada (g)	8,4	0,4	0,5
Monosaturada (g)	6	0,3	0,4
Poliinsaturada (g)	1,3	0,3	1,2
Colesterol (mg)	257	0	0

¿Es más sano que el pan?

De nuevo, definamos sano. Según nuestra experta en nutrición “...el pan es un hidrato de carbono, uno de los nutrientes que necesita nuestro organismo. Siempre que no comamos cantidades ingentes del mismo de una sentada –lo mismo para cualquier otro alimento–, nuestro cuerpo está preparado para metabolizarlo...”.

¿Significa eso que los huevos o el queso cremoso no son sanos?

Tampoco, pero si los tomamos en forma de lo que debería ser el pan –y no como las proteínas que son, por ejemplo en forma de tortilla o

revueltos– seguramente nos faltarán hidratos de carbono complejos.

¿Es malo el trigo? ¿Y el gluten?

No. El trigo no es malo. A no ser que seas celíaco o intolerante al mismo o a su proteína, en cuyo caso no es adecuado para ti, pero eso no lo convierte en malo intrínsecamente. El gluten no es más que la proteína del trigo, que aporta elasticidad a las masas, y también sabor, así que tampoco es malo.

¿Y los hidratos que contiene el pan, son malos?

Un médico amigo comenta que “...consumir pocos hidratos o proteínas, o hacerlo sin una justificación y sin supervisión o control profesional puede provocar alteraciones a nivel metabólico que afecten a procesos asociados con el balance energético –hambre-saciedad, eficiencia energética, etc– o incluso afectar o sobrecargar otros órganos como el riñón...”.

Los hidratos de carbono complejos –que se encuentran, por ejemplo, en los cereales integrales con los que se prepara el pan ídem– son macronutrientes que deberían

aportarnos un tanto por ciento significativo de las calorías diarias, ya que de ellos sacamos la energía de largo recorrido.

Los médicos recomiendan públicamente y en distintos boletines el consumo de pan y aseguran que es perfectamente compatible incluso con las dietas de control de peso. El pan no engorda y no es malo, aunque se le haya demonizado durante décadas.

¿Si una persona es celíaca o intolerante al gluten, le conviene el “cloud bread”?

Hay muchas harinas que, de manera natural, no contienen gluten –porque los cereales de los que provienen no los tienen– y también harina de trigo procesada para quitárselo. Casi cualquiera de estas opciones dará como resultado un pan más sabroso que el “cloud bread”.

¿Y si soy diabético?

Otro de los supuestos para los que se recomienda en varios blogs y medios –de dudosa seriedad– este no-pan es si sufres de diabetes. Nuestra experta en nutrición afirma que el cloud bread “...no



contiene hidratos de carbono en forma de harina, aunque algunas de sus versiones llevan azúcar (ese gran enemigo de los diabéticos, y de cualquiera, diría yo)...". También recuerda que "...el principal reclamo es poder comer pan sin engordar. Ambos son una tontería. En cualquier caso, un diabético sí puede comer pan, sobre todo si es integral...".

Entonces, ¿puedo comer pan de verdad?

Sí. A lo mejor, si sufres de algún tipo de alergia o intolerancia no puedes comerlo de todo tipo, pero siempre habrá un tipo de pan adaptado a tus necesidades.

Para finalizar, ¿qué tipo de pan es más sano?

Sin duda, el integral, en sus infinitas variantes. Los cereales

deben consumirse en su forma integral o de grano entero, pues es la forma en que contienen fibra y otros micronutrientes (minerales y vitaminas) que se encuentran en la cáscara del cereal. Y no es porque sean mejores para adelgazar que, salvo por su efecto más saciante, no tiene relación con la pérdida de peso, el motivo es que la fibra favorece la absorción más lenta de los hidratos de carbono, además de participar en el bienestar intestinal (previene el estreñimiento y mejora la función intestinal, así como la microbiota).

El proceso que conocemos como fermentación es, en realidad, una cadena de procesos muy complejos que tienen lugar a nivel microscópico y en los cuales intervienen diversos factores. Sin entrar en detalles, sirva decir que las bacterias presentes en una masa madre, sobre todo de dos



grandes grupos, las hetero y las homo –¡no lo estoy inventando! se llaman homofermentativas y heterofermentativas– tienen como subproductos de su fermentación ácidos orgánicos, el láctico y el acético, que son enormemente beneficiosos para el ser humano". Un pan sin fermentación, o con una fermentación corta, pierde estas ventajas, además de sabor, textura, durabilidad, una miga mejor alveolada y otras ventajas organolépticas.

NICJU S.R.L.
Distribuidor Oficial
"Unidos por la calidad" **calsa***
www.nicju.com.ar - 4488-8088

www.nicju.com.ar
Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - info@nicju.com.ar



DÍA DEL CROISSANT

EL 29 DE ENERO EL MUNDO LE RINDIÓ SU MERECIDO HOMENAJE A ESTA DELICIA DE LA PASTERERÍA FRANCESA

El cruasán o croissant es una de las delicias francesas por excelencia y, cada 29 de enero, esta pieza de la pastelería tiene su merecido día.

Según la leyenda más divulgada, el origen de este bollo con forma de media luna se remonta a la Viena del siglo XVII. Según la tradición, en el segundo sitio de la capital austriaca por los turcos, los panaderos, que trabajaban por la noche, oyeron cómo los enemigos excavaban un túnel para entrar en la ciudad y dieron la alarma.

Esto permitió que los vieneses abortaran el asalto. Tras la derrota turca, el rey de Polonia y

Lituania Juan III Sobiesky encargó a los panaderos la elaboración de unos panes con la forma del emblema de los turcos -la media luna- que inmortalizara la victoria.



¿Por qué tiene su Día?
¡Simplemente porque es irresistible! Sus crocantes capas de masa hojaldrada y su suave y esponjoso interior salado lo convierte en una opción única.

Estados Unidos: Una panadería vende galletas del “Chapo”

Los escapes y capturas del “Chapo” Guzmán están en boca de todos, literalmente.



SAN ANTONIO. La recaptura del “Chapo” ha generado la creación de un sinfín de productos que se venden “como pan caliente”. Y precisamente, los postres llegaron para dejar a Joaquín Guzmán Loera en boca de todos.

Piñata de “El Chapo” se vende como pan caliente. Una panadería del oeste de San Antonio se unió a la sensación causada por la reciente recaptura del “Chapo” al crear galletas con motivo de sus escapes.

La dueña de Bedoy's Bakery, ubicada en 1318 Cupples Road, diseñó la galleta de azúcar con glaseado de chocolate que forma el rostro de

Guzmán Loera, con todo y bigote, saliendo de lo que podría ser uno de sus túneles.

La panadería lanzó esta nueva creación durante el fin de semana, aunque sólo se vende por pedido adelantado.



SERGIO ROLANDO KALINIUK

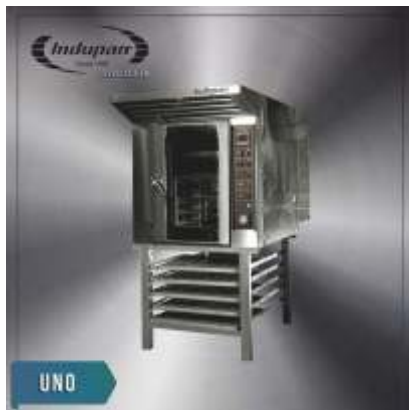
(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN
INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES





No hay mejor remedio que la risa

- Mi amor, ¿qué me vas a regalar para mi cumpleaños?
- ¿Ves ese auto BMW que está allá?
- ¿Sí?
- Bueno, una licuadora del mismo color.



- Señor Policía, por favor ayúdeme...
- Señora, dígame: ¿qué le pasa?
- Mire, en aquella esquina hay un hombre que acosó sexualmente.
- Pero, ¿qué le hace pensar que la acosa?
- Se me acercó y me dijo: "Su pelo huele muy bien"
- Pero Señora, yo ahí no veo acoso sexual.
- Pero, señor Policía, ESE HOMBRE ES UN ENANO...



- María, ¿hacemos el amor?
- Si patroncito, pero si me regala una flor.
- ¿Sólo una flor?
- Sí, una "flor explorer" como la que tiene su esposa.

LO MALO DE SER MUJER: cólicos, menstruación, bipolaridad, cambios hormonales, celos...

LO MALO DE SER HOMBRE: tener que aguantar todo eso.



EL PAN, QUE SABE A PAN

Productos artesanales y ecológicos, hechos con masa madre 100% natural



Esta semana en nuestro espacio de ecología y sostenibilidad, hablamos de pan. Pero no de uno cualquiera, sino de un nuevo concepto basado en recuperar las tradiciones y las cosas bien hechas.

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cada vez son más las panaderías artesanales y ecológicas que apuestan por un pan de calidad, hecho con masa madre 100% natural y ecológica. Un pan sin atajos, sin secretos. Sólo pan. Estos establecimientos

elaboran sus productos a la vista. Y es que para hacer pan hacen falta muy pocas cosas: harinas ecológicas de primera calidad, agua, sal... y tiempo. Son panaderías que están defensas de lo clásico, lo honesto, lo sano, lo bueno. El pan que sabe a pan.

El pan, que sabe a pan

Lo que hace especial este producto es su masa madre, el corazón del pan, a la que hay que mimar y alimentar cada día, y que le aporta sabor, aroma y larga conservación. La masa

madre natural es un fermento compuesto de harina y agua que no contiene ningún tipo de levadura añadida, ya que en la propia harina hay multitud de levaduras y bacterias que provocan la fermentación de las masas de manera espontánea. Esta forma de fermentación, tan antigua como el propio pan, aporta un sabor y aroma especiales a las masas.

Como resultado, un pan 100% natural con aromas embriagadores y sabores fuera de lo común.

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

Julio Leal

Tel.: **15-4421-5655**

METALÚRGICA * de Damián Benítez

C.R.B.

TELÉFONO

CEL: 15-6837-8421

*** Service**
*** Mantenimiento**
*** Todo tipo de reparaciones**
*** Repuestos**
*** Service**
*** Compra de máquinas**
*** Venta de máquinas**
*** Traslados a Capital y Gran Buenos Aires**

LA CRECIDA DEL RÍO NO FUÉ OBSTÁCULO PARA EL PANADERO DE SANTA ANA

Si bien su hogar se quedó inundado con la crecida del río, Luis Gavilán se las ingenió para elaborar panificados por un total de 150 kilos de harina por día en el segundo piso de su casa, donde actualmente funciona su panadería.



Don Gavilán cuenta que le hubiera gustado ir a Itauguá, donde muchos pobladores se refugiaron en casas nuevas, pero la realidad del barrio San Ana, del Bañado Sur, donde vive, no le dejó.

Menciona que primero debió garantizar estabilidad a sus hijos que aún estudian y son pequeños y es por eso que todos los días tomaba su canoa e iba a la fábrica que funciona en su vivienda, que fue ganada por las aguas del río Paraguay durante las últimas inundaciones.

Allí junto a sus tres familiares preparaba la masa para el pan, la moldeaba y luego las llevaba al horno de donde salía calentito para comenzar a repartir en canoa a las despensas del barrio.

“...Soy panadero desde los 9 años, siempre me dediqué a eso y gracias a esta noble profesión hice crecer a mis 7 hijos, algunos ya mayores y otros que aún dependen de mí. Mis tres hijos me necesitan, no es fácil como dicen muchos tirar todo

lo que uno con sacrificio consiguió y empezar de nuevo, yo debo dar estabilidad a mis hijos ahora. Ellos aún van a la escuela, este es su hogar y aquí es donde voy a luchar, ellos tienen 7, 10 y 11 años...”, relataba su sacrificada vida en medio de remos y canoas que se encontraban ancladas en el barrio Santa Ana del Bañado Sur.

Mientras su acompañante lo ayudaba a ubicar los panes trinchas, de hamburguesas y palitos, siguió contando su historia. *“...Es muy sacrificado hacer esto todos los días, sobre todo bajo el agua, pero por mi familia lo hice. Todos los días nos levantamos a las cuatro de la mañana para preparar la masa. Hacemos tres horneadas al día de un total de 150 kilos de harina, como tres bolsas grandes de harina. Todo lo que hacemos lo transportábamos en la canoa, lo bajábamos y repartíamos. Esa es nuestra rutina diaria, no perdemos tiempo, porque también nos sacrificamos como todos, cada quien tiene su forma de ganarse la vida...”*, señaló el panadero.

EL EXQUISITO SABOR SOLIDARIO DEL PAN DURO DEL FLACO KOLTES

Oscar Daniel Koltes fue un de los cientos de mendocinos secuestrados por el terrorismo de Estado

Oscar Daniel Koltes fue un de los cientos de mendocinos secuestrados por el terrorismo de Estado. No se salvó del encierro ilegal ni de las torturas. Tenía 28 años en noviembre de 1975 este arquitecto que trabajaba en el Parque Industrial Petroquímico al momento de ser capturado, violentamente, por un grupo de tareas integrado por 15 personas. Pasó por la Comisaría Séptima, el centro clandestino de detención conocido como Chalecito (en la zona de El Challao) y la Compañía de Comunicaciones del Ejército. Maniatado y encapuchado fue sometido a todo tipo de torturas, con la picana eléctrica como principal instrumento de tormento.

Hace días Koltes falleció. Uno de sus tantos compañeros de cautiverio, Daniel Pina, lo recordó con una bonita nota reproducida esta semana en la página juiciosmendoza.wordpress.com. Allí relata un hecho que refleja una característica común a la mayoría de las víctimas de la represión ilegal: la solidaridad.

Cuenta Pina que a los 20 días de estar secuestrados él y tres compañeros fueron trasladados, vendados y atados, desde la Octava Brigada a lo que parecía ser la escuela de un regimiento. Junto con Pina iban Koltes, Luis Arra (fallecido años después en el exilio, en Suecia) y Luis Rodolfo Moriña (desaparecido). En un momento se escuchó un crujido y el guardia se acercó a Koltes porque desde su lugar había surgido el sonido. El carcelero

descubrió entonces que entre los jirones y harapos de la ropa que llevaba puesta, Oscar tenía escondido un pedazo de pan al que intentaba partir en cuatro trozos.

"Es pan, dele por favor a los muchachos", le dijo Koltes al custodio, quien le respondió: "Cometelo vos, no seas pelotudo, si hace un montón que no comen". Pero el Flaco Koltes insistió y finalmente el guardia repartió el pan duro.

Ese mismo día la sesión de picana se inició con Arra, a quien se lo llevaron caminando y lo trajeron a la rastra. Después siguió Moriña, cuyos gritos de dolor cesaron repentinamente para dar paso a corridas de borcegués y gritos pidiendo un médico.

Enseguida hubo otro traslado, pero ya no eran cuatro, eran tres. La reflexión de Pina sobre lo que pasó es impecable: "Ese día, creo yo, se ejercieron dos rebeldías, dos heroicas y simples rebeldías: la de Oscar, que desde una indudable grandeza se negaba a deshumanizarse y perder la solidaridad (que los verdugos buscaban quebrar con la tortura) y la de Luis Moriña, el Chino, que contradiciendo a quienes decían ser Dios, dueños de la vida y de la muerte, se les murió en la cara, por decisión de su cuerpo y no de ellos".

Los casos de Koltes y Moriña son parte de las causas del cuarto juicio por delitos de lesa humanidad que se

realiza en Mendoza. El martes se retoman las audiencias, como ocurrirá con otros 15 procesos judiciales en todo el país. Bueno sería que Darío Lopérfido, ministro de Cultura de Buenos Aires, se tome un tiempo y asista a algún juicio.

Este funcionario porteño, que negó el número de desaparecidos y que asegura que la cifra de 30 mil se arregló en una mesa cerrada para que se considere genocidio, debería también recordar el artículo publicado por el diario La Nación el 24 de marzo de 2006, firmado por Hugo Alconada Mon, en el que da cuenta que documentos desclasificados, sacados a la luz por el Archivo de Seguridad Nacional de Georgetown University, revelaron que militares y agentes argentinos estimaban que sólo entre 1975 y mediados de 1978 habían matado y desaparecido a unas 22 mil personas.

Al menos, Lopérfido admitió que fueran 30 mil u 8 mil los desaparecidos, lo mismo "fue un desastre". Y sí: secuestros, torturas, ataques sexuales, robo de niños y bienes, asesinatos y desapariciones son un desastre y mucho más. El número no cambia el calificativo por más que se intente minimizar o menoscabar o desprestigiar. Ojalá no haya sido ese el objetivo de Lopérfido.

Es mejor pensar, destacar y honrar otros gestos, como el del Flaco Koltes.

RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.
OFICINA ESPECIALIZADA
COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS
PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL



Administración Integral en la
Contabilidad e Impuestos
de su Establecimiento

ROJAS 1285 (1416) Bs. As.
Tel: 4581-0777 / 6845

TALLERES
el rápido



SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO
PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y AFINES

4686-1322 / 4687-5035
CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL

Amasan pan casero y sustentan sus hogares

Son muchas las mujeres que hallaron en los saberes culinarios una alternativa laboral. En Sauce de Luna tienen una fiesta particular



Tan importante es el pan que se lo piden a Dios quienes rezan el Padrenuestro. Y hay lugares donde resulta difícil resistirse al tentador aroma a pan casero que emana de las bolsas o los canastos de quienes los ofrecen por la calle. Alimento versátil, acompaña el mate a cualquier hora o el plato de comida del mediodía. Untado con miel o espolvoreado con azúcar, ayuda a endulzar los paladares y el humor. Es tradición que se cultiva a través de las generaciones, ciencia y arte, amor hecho materia que se ingiere para nutrir el cuerpo y el alma.

Pero además de todo eso, en algunas casas es sustento: para ayudar en la economía hogareña, son muchas las mujeres que temprano se levantan y elaboran pan casero que salen a vender por las calles para tener un ingreso.

En un bol mezclan los ingredientes, de manera artesanal. Harina, grasa, levadura, sal y agua se transforman al unirse. Ellas, con sus manos van urdiendo la masa mientras la mayoría duerme, hasta darle forma en los moldes. Sometida al calor del horno de barro, la preparación se doblega y permuta su consistencia: se hace cáscara por fuera y se torna esponjosa por dentro, perfumada por el humo de la leña que le da un sabor particular.

El ritual es común en muchos hogares de Sauce de Luna, una localidad del Departamento Federal situada a casi 150 kilómetros de Paraná, que tiene alrededor de 6.000 habitantes. Y ante tantas emprendedoras que día a día madrugan para elaborar un alimento que persiste hace siglos en diferentes culturas, la Municipalidad decidió celebrar y

lanzó hace cuatro años la Fiesta del Pan Casero. Se trata de una oportunidad que tiene el pueblo de mostrarse en el resto de la provincia y también en otros puntos del país; y además, de que la gente puede disfrutar de espectáculos musicales de gran nivel y que los panaderos —participan hombres y mujeres— puedan incrementar sus ventas ante la llegada de turistas y visitantes.

Una de las ganadoras en ediciones anteriores fue Graciela Borgetto. Hace ocho años que vende pan en las calles del pueblo. Cocina cada pieza en el horno de barro que ella misma fabricó un domingo. “...Hice el horno con mis propias manos, dándome maña. Lo empecé bien temprano a la mañana y lo terminé a la novecita...”, contó.

Muchos de sus clientes ya son

fijos. No usa balanzas ni termómetros, solo a ojo calcula cuánto pondrá de cada ingrediente, y si el horno ya está a punto para empezar a cocer sus manjares. En Fiestas de Navidad y Año Nuevo suma pan dulce y en otras ocasiones también elabora pastafrolas y tortas criollas. *“...La vez que gané participé porque me convencieron unos parientes que vinieron de Buenos Aires, sino no me presentaba...”*, indicó la mujer, que después de superar la timidez de amasar en público le propuso el año pasado al intendente hacer algo novedoso para la fiesta y se decidió a cocinar un pan gigante que pesó 50 kilogramos. *“...Este año quiero superarlo y que sea más grande todavía...”*, expresó confiada.

Cuando es verano la masa leuda más fácil, y en las épocas más frías se las arregla colocándola cerca de un hogar a leña que tiene en su casa. Con respecto al calor del horno, sabe que es su aliado para lograr un buen producto, pero a la vez afecta su salud, ya que tiene problemas de circulación en una pierna. Sin embargo, no se amilana y es capaz de conseguir el pan de cada día. Sobre los secretos para lograr un buen pan dice, entre risas, que no tiene. *“...Cada uno lo hace a su manera. En mi caso le pongo mucho amor, dejo la masa que leude bien y se levante...”*,

aseguró.

Lucrecia Gómez también resultó ganadora en una oportunidad. Hacía pan casero para pagarse sus estudios universitarios y el año pasado, cuando se recibió de maestra, redujo las ventas solo a los fines de semana, porque el resto de los días daba clases. *“Ahora en vacaciones volví a hacer un poco más. Me levanto alas 6 y a las 10 ya lo tengo listo. El pan casero calentito se vende enseguida. A veces he tenido que salir a comprar pan o galleta a otra panadería porque vendo todo y no me queda para mi casa”*, afirmó.

Lucrecia aprendió a hacerlo cuando se lo enseñó su madre, en el campo, cuando era chica. Ahora ella le trasmite los saberes a sus hijas, que siguen sus pasos en el arte culinario y en 2015 una de ellas resultó ganadora también. Un legado que en tantos casos mantiene viva la memoria de los ancestros en la cotidianidad familiar que se erige alrededor de la mesa donde suelen conjugarse los afectos.

Una fiesta para que progrese el pueblo

Tanto Graciela Borgetto como Lucrecia Gómez coinciden en que no es lo mismo amasar el pan en el ámbito hogareño que frente a un



público numeroso. Tampoco cocinarlo en un horno que no es el propio. El del concurso mide grandes dimensiones y *“...se enciende desde temprano del día viernes hasta la salida del sol del lunes...”*, explican los organizadores de la Fiesta.

Sin embargo, se animan y disfrutan de la actividad, que significa una oportunidad de poder mostrar lo que saben hacer e incrementar sus ventas de manera notable en los stand dispuestos con ese fin.

Alberto Osarán, uno de los mentores de la iniciativa que lleva adelante el Municipio, contó que el jurado es anónimo. *“...Con entrada libre y gratuita en las tres noches en el polideportivo municipal, la propuesta buscar rescatar y homenajear la cultura de trabajo de muchos hombres y mujeres del pueblo, que trabajan en la elaboración del pan casero y luego recorren el pueblo para su venta...”*, concluyó, invitando a participar de la fiesta popular que engrandece a un pueblo que lucha por progresar dentro de la provincia.



METALÚRGICA
MGA

INDUSTRIA PANADERIL Y PASTAS FRESCAS
CEL: 15 - 49868150
15 - 35046154
ID: 835 * 6543
854 * 8728

SERVICE
RESTAURACIONES
ENGRASE MENSUAL DE MAQUINAS
CAMBIO DE RODAMIENTO A MOTORES TRIFASICOS Y MONOFASICOS
REPARACION Y LAVADO DE BANDEJAS BAGUETERAS

URGENCIAS
24 HS

"NUEVO SERVICIO"
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE HORNO ROTATIVOS

CERVEZA ELABORADA CON PAN SOBRANTE



En el Reino Unido se ha empezado a comercializar una nueva variedad de cerveza cuya particularidad es que se ha elaborado con una rebanada de pan sobrante, se trata de la cerveza Toast Real Ale. Esta bebida tiene la finalidad de contribuir a reducir el desperdicio alimentario y concienciar a la población sobre el valor de los alimentos.

Toast Real Ale es la nueva cerveza que se comercializa desde hoy en el Reino Unido, es una cerveza que tiene la particularidad de haber sido elaborada con pan sobrante. Se trata de una iniciativa desarrollada por Tristram Stuart, un activista que lucha contra el desperdicio de alimentos, colaborador habitual en los medios de información para hablar sobre temas medioambientales y el desperdicio de alimentos, y reconocido a nivel internacional por libros como 'Despilfarro: el escándalo global y de la comida'.

La historia de la cerveza elaborada con pan sobrante se inicia con el excedente del pan fresco que se comercializa diariamente en panaderías, sandwicherías y otros comercios. El objetivo de esta iniciativa es la de abordar el problema mundial del desperdicio de alimentos y mostrar que se pueden reutilizar con un resultado satisfactorio. Tristram Stuart puso en marcha la idea gracias al proyecto Brussels Beer de Bélgica, se trata de una iniciativa que tenía el propósito de traer un poco de aire fresco al tradicional mercado de la cerveza belga, considerado demasiado conservador, a través de nuevas variedades de cerveza artesana, una de ellas denominada Baby Lone, la primera cerveza elaborada con pan reciclado.

Gracias al proyecto Brussels Beer y su cerveza elaborada con pan, Tristram Stuart puso en marcha la elaboración de la nueva cerveza Toast Real Ale que, según sus palabras, contribuirá en la medida de lo posible a ayudar a solucionar un problema global, el desperdicio de pan para convertirlo en una deliciosa solución bebible. En la elaboración de la cerveza se utiliza una rebanada de pan, recogida del superávit de pan de las panaderías y otros establecimientos, por cada botella, el creador de la bebida comenta que el día que desaparezca el desperdicio de

pan desaparecerá la cerveza, aunque esto es algo bastante improbable.

Según leemos aquí, la bebida se elabora por maceración del pan, integra cebada malteada, lúpulo y levadura, es diferente al resto de cervezas ofreciendo un sabor muy particular. Todos los beneficios obtenidos con la comercialización de Toast Real Ale se destinarán a una organización humanitaria que tiene como objetivo intentar reducir en un 50% el desperdicio alimentario en el Reino Unido, hay que recordar que según explicábamos aquí, este es el país de la Unión Europea en el que más alimentos se tiran a la basura, entre 80 y 110 kilos de frutas, verduras y cereales por año, siendo el 80% perfectamente aprovechable.

Según explican los responsables de la elaboración de la cerveza, de todos los alimentos que se desperdician, el pan es el que más destaca, se calcula que se desperdician unos 24 millones de rebanadas de pan en los hogares del Reino Unido. Los productores explican que si se reuniera todo el pan que se desecha, se podría evitar que unos 26 millones de personas sufrieran desnutrición en el mundo.

La cervecera Hackney Brewery comenta que se trata de una oportunidad para unirse en la lucha contra el desperdicio alimentario, los clientes que prueben la cerveza, disfrutarán del sabor de una bebida artesanal original que se ha situado a la altura de otras cervezas artesanales de calidad que se fabrican en el Reino Unido, y además colaborarán en la reducción del desperdicio de alimentos concienciándose sobre el aprovechamiento de los alimentos.

La cerveza elaborada con pan sólo estará disponible en el Reino Unido.

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argentall



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

CLASIFICADO

**SE VENDE
FONDO DE COMERCIO**



Riobamba esquina Colón
MERLO - Bs. As.

**VENTA FONDO DE COMERCIO
PANADERÍA Y CONFITERÍA CON BAR
FUNCIONANDO.**

- * Local en esquina nuevo, 3 años de construido.
- * Pisos porcellanato, blindex, todos los detalles en madera de alta calidad.
- * Instalaciones del negocio marca VI-LU, todo de madera y mármol, nada de melamina.
- * Muebles confiteros, mostradores, barra,

camara frigorífica, heladera mostrador, heladera para comidas, 2 heladeras ciegas, heladera vertical para repostería.

- * Aire acondicionado frío/calor de 14.0000 frig.
- * Cocina totalmente equipada, horno pizzero y pastelero grande de 2 bocas, freidora industrial, maquinas varias.
- * Capacidad para 60 cubiertos.
- * Implementos, vajilla y útiles.
- * CONTACTO: Adrián, 15-4992-9068.

AVISOS CLASIFICADOS

AMASADORA RÁPIDA 1 VELOCIDAD CON REJILLA DE SEGURIDAD:

Batea de fundición capacidad 50 kg de harina seca
Con brazo espiral
Motor trifasico 3 hp
En funcionamiento
Con rejilla de seguridad
VALOR VENTA \$ 37.000.-



ARMADORAS DE PAN MODELO ARV-300: Armadora versátil para el armado de diversos tipo de panes. Se encuentra en excelentes condiciones. MOTOR MONOFASICO O TRIFASICO DE 1/2 HP. De muy fácil manejo. Dimensiones reducidas, de práctico traslado y ubicación.
VALOR DE VENTA \$ 20.000.- CADA UNA



PanconPan VENDE

**MEDINA 144
ITUZAINGÓ NORTE
Tel: (011) 4624-2955
ID: 152*2047
CEL.:15-5523-0773**

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO Z-10 TABLERO DIGITAL: 4 latas de 44x32 las incluye. Luz interior (en funcionamiento). Tablero digital En perfecto estado. Interior (laterales enlazados y fondo en acero inoxidable). Monofasico 220 V.
VALOR DE VENTA \$ 12.600.-



PanconPan

ARMADORA DE PAN MODELO AM-880: Orientada para pequeñas y medianas producciones. Motor trifasico 1/2 hp. Capacidad: hasta Baguette de 36 cm. Posee un chasis mas largo que aloja una banda transportadora y un calibrador fijo de masa para el mejor cerrado de los bollos armados.



PanconPan

AMASADORA CONVENCIONAL DE 80-90 KG HARINA:

Batea de fundición
Motor trifasico 1,5
Re acondicionada a nuevo
En perfecto funcionamiento !!!
VALOR VENTA \$ 41.500.-



DESCASCARADORA DE PAN DE MIGA: Máquina descascaradora de corteza de pan de miga. A rolo. El mismo es de acero inoxidable. Motor monofasico 1/2 hp. Re acondicionada a nuevo. En funcionamiento.
VALOR DE VENTA \$ 13.000.-



PanconPan

HORNO PASTELERO DE 12 MOLDES GAS NATURAL CON BASE DE APOYO:

Horno pastelero línea pesada 12 moldes. Medidas internas de horno 70 cm frente x 70 cm de fondo. Totalmente recubierto con ladrillos refractarios. Puerta ciega de acero esmerilado con termostato. Techo enlazado.
Con 4 robientes individuales
Gas natural.
Posee base de apoyo.
VALOR DE VENTA \$ 7.500.-



PanconPan

AVISOS CLASIFICADOS



VENDE

Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624 www.britohermanos.com.ar



Mini trinchador
reacondicionada
\$ 35.000 -



Batidora
planetaria
Indupan para 50
litros 2 velocidades
\$ 35.000- solo
batidora



Sobadora
panadera pesada
Borghi
reacondicionada
\$ 50.000-



Armadora Hormepan
reacondicionada
\$ 35.000-



Cortadora Indupan
reacondicionada
\$ 40.000-



Amasadora
convencional
reacondicionada
60/70 kg harina
\$ 50.000-



Sobadora pastelera
reacondicionada 1,5 hp
rolos de 500 x 110 \$
18.000-



Amasadora
reacondicionada
batea loca para
15 kg de harina
\$ 14.000-



Enrolladora de panes
chicos a paño
reacondicionada
\$ 30.000-



Batidora planetaria
Santini 20 litros \$ 12.000
- solo batidora

Frases célebres...



Robert Frost – Poeta: “...Trabajando arduamente durante 8 horas al día, puedes llegar eventualmente a ser jefe, y trabajar 12 horas al día...”.



Agatha Christie – Escritora: “...Un arqueólogo es el mejor esposo que una mujer podría tener. Cuando más ella envejece, más interesado está él en ella...”.



Marilyn Monroe – Actriz: “...La mujer que aspira a la igualdad con los hombres, carece de ambición...”.

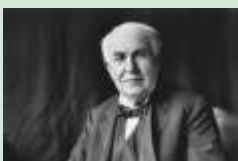


Albert Einstein – Físico: “...Cuando estás cortejando una bella chica, una hora parece un segundo. Cuando te sientas sobre un tronco ardiendo, un segundo parece una hora. Eso es la relatividad...”.

“...Hay dos cosas que son infinitas: el universo y la estupidez humana. Sobre el universo no estoy tan seguro...”.



Theodore Roosevelt – Político: “...Si pudieras patear en el trasero al responsable de casi todos tus problemas, no podrías sentarte por un mes...”.



Thomas Edison – Inventor: “...No he fracasado. Simplemente he encontrado mil maneras en las que esto no funciona...”.

Frases

Pícaras....

- * Creo en la reencarnación. (Una uña)
- * Mi novio es una bestia. (La Bella)
- * Levantaré a los caídos y oprimiré a los grandes. (El sostén)
- * Estoy hecha una vaca. (Un toro gay)
- * Estoy hecho pedazos. (Frankenstein)
- * ¡Se me estropeó el despertador! (La Bella Durmiente)
- * Es mejor dar que recibir. (Un boxeador)
- * Mi madre es una arrastrada. (Una culebra)
- * El que llegue primero es un feto. (Los espermatozoides)
- * No veo la hora de irme. (Un ciego)
- * ¡Basta de humor negro! (Ku Klux Klan)
- * Mi novia es una perra. (Pluto)
- * Aquí el que no corre, vuela. (Un terrorista)





Guía de Proveedores Panaderías

Revista EL GREMIO PANADERO



ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“DEWEY” Gral. Hornos 333. L. del Mirador. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200

“LESANSI” Barragán 1259. Ciudadela. Tel.: 5294-6773 / 15-6092-6176

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

ARQUITECTURA GASTRONÓMICA

“ESTUDIO DE ARQUITECTURA” Tel.: (011) 4732-3040 / Cel.: 15-4179-2822 / 15-4043-3849

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

COMPRA Y VENTA DE PANADERÍAS

“RODRÍGUEZ AMOEDO” Rojas 1285. C.A.B.A. Tel.: 4581-0777 / 4581-6845

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

“MAPRICONF” T. Edison 547. I. Casanova. Tel.: 4466-2818 / 4485-4972

“NIC-JU” Av. Díaz Vélez 1270. Ciudadela. Tel.: 4488-8088

“RILOPAN” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

CÁMARAS DE SEGURIDAD

“AJK Sistemas” Batalla del Pari 959. C.A.B.A. Tel.: 15-3203-3500 / 0810-220-0255

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“GALE” San Matías 153. San Justo. Tel.: 4625-0697

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969

“VI-LU” Ayacucho 949. Merlo. Tel.: 0220-483-2168 / 485-5168

CORTADORAS - SOBADORAS TRINCHADORAS TALLARINERAS

RAVIOLERAS FABRICAS DE HORNOS ARMADORAS - BATIDORAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

“BURNER” Cahí 678, C.A.B.A. Tel.: 4911-2302/4911-1675

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421

“PAN CON PAN” Medina 144. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / Cel.: 15-5523-5573

“VULCANO” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

CREMAS

“RICH'S” Tel.: (011) 4816-8553. www.richargentina.com.ar

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

“RUTA PUBLICIDAD” Eva Perón 750. L. del Mirador. Tel.: 4653-2148 / 4480-0660

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

“RILOPAN” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H. Yrigoyen 5160. Lanús. Tel.: 4241-3449 / 4834

PLANCHAS ANTIADHERENTES

“CUI SIL” Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

“BACALAR” Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 / 4655-1441

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

“EL RÁPIDO” Cnel. Cárdenal 2187. C.A.B.A. Tel.: 4686-1322 / 4687-5035

“M.G.A.” Tel.: 15-4986-8150 / ID 6835*6543

“JULIO LEAL” Tel.: 15-4421-5655

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / ID 167*240

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

“MICHERO” Tel.: 4661-3016 / 0220-497-6144 15-5429-3790

“OMAR RODRIGUEZ S.R.L.” Malabia 2468. San Justo. Tel.: 4441-1200 / 4116-0718

EL GREMIO PANADERO

Publique En Nuestras Páginas

(011) 15-4084-1090

info@panaderosargentinos.com / elgremiopanadero@yahoo.com.ar



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confeiterías

TOMAMOS VEHÍCULOS EN PARTE DE PAGO

(Sujeto a aprobación, Modelo 2011 en adelante,
en excelentes condiciones, con documentación al día)

Hornos Rotativos



Para 15 bandejas
de 45x70 Cm.
60 Kg. de Pan/Hora

Amasadoras Rápidas

Amasadora rápida
de 50 Kg.
de Harina



Batidora Planetaria



Sobadora



Sobadoras Panadera
Pesada

Trinchador Compacto



Trinchador Compacto
400 Kg. Hora
Trincha de 35 Cm.

Sin
Mantenimiento

Complementos

Lateros y bandejas



Con Tratamiento
Antiadherente



como **Brito Hnos.**



Av. Gral. Lemos 1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar