

Este panadero hace el (segundo) mejor pan del mundo

El barcelonés Enric Badia Elias, de 25 años, queda subcampeón en el *Mondial du Pain*.



(1) Cuenta su madre que, a los cinco años, cuando le preguntaban a Enric Badia Elias qué quería ser de mayor, ya respondía: “Panadero”. De la cuarta generación del *Forn Elias*, una panadería centenaria de Barcelona, y con solo 25 años, acaba de regresar de Nantes (Francia),
5 donde ha quedado segundo en el *Mondial du Pain*, representando a España. Es el concurso más importante del sector. Ganó Japón y el tercer clasificado fue Italia.

(2) “En el trabajo como panadero, lo más difícil es la regularidad al hacer un producto, un alimento de primera necesidad”, dice Enric. “Hacer pan
10 es trabajar con la materia viva y para salir bien, las recetas necesitan vista, tacto, criterio, que te adaptes a ellas. Yohan Ferran, mi entrenador, siempre dice que en el pan la información no va del cerebro a la mano, sino de la mano al cerebro. La dificultad es sacar cada día los mismos productos pese a que las condiciones son distintas, de temperatura,
15 humedad...”, explica Enric.

(3) Enric no conoció a su bisabuelo, el primer panadero de la familia, pero recuerda mucho a su abuelo Jaume, el segundo. “Teníamos una relación especial, y en mí vio un sucesor”. El subcampeón se crió en la panadería. “Aquí hacía los deberes, jugaba con el gato, cuando se podía tener gatos
20 de antídoto contra los ratones...”. Luego llegó la ESO¹), un desastre, no le gustaban las asignaturas que tenía. Hasta que empezó en una escuela de Hostelería: “Pasé de sacar las peores notas, a sacar las mejores”. De ahí, a la escuela de Panaderos de Barcelona, a cursos especializados y a prácticas en empresas: “Mi madre me dijo que si quería trabajar en la
25 panadería de la familia tenía que hacerlo antes fuera”. Y en 2016 comenzó a participar en concursos.

(4) Enric y su equipo han ganado varios premios antes del mundial, para el que han entrenado durante 10 meses casi a diario. En el concurso tenían que realizar un surtido de productos en ocho horas: varios panes con masa común, un pan nutricional, bollería, una tostada, un bocadillo y una pieza artística comestible (aquí se llevaron el primer premio). El primer día solo tenían que hacer la masa y lo pasaron fatal y por un momento lo dieron todo por perdido. Pero, el segundo día 29 :
“Fue bestial, como una coreografía, habíamos practicado tanto que lo hubiéramos podido hacer con los ojos vendados. Estaba todo limpio, ordenado, salían las piezas del horno y todo estaba bien...”. En la tribuna, padres, hermanos, amigos y parejas gritando y aplaudiendo.

(5) Tiene muy claro que el *Mondial du Pain* no se le subirá a la cabeza: “Sí, soy muy competitivo, pero conmigo mismo, en exigencia. No subiremos precios sino que perfeccionaremos cosas e intentaré hacerlo cada día mejor para que tengamos mejor calidad de vida. Si no tienes pasión, el sacrificio de este oficio no compensa. Por lo pronto, la clientela entra pidiendo *el pan del mundial*”.

(6) Enric cree que el trabajo de panadero se valora poco. “Mucha gente no le da valor, no entiende el pan como algo que te puede elevar un plato, como un vino. Un vino lo eliges, lo guardas... Más de la mitad del pan que se compra es industrial”, lamenta. “Subir el precio del pan de la panadería es algo difícil, los ingredientes son los que son. Lo que sí hay que valorar es el proceso y el trabajo”. El joven panadero siente “mucha responsabilidad, pero no peso. Me gusta, es mi vida. Es más que un trabajo, somos una pieza del barrio”, subraya. Aspira a “superarse cada día, a través de buenos procesos y mejorando la maquinaria, para que gane calidad el pan, y también los trabajadores”.

adaptado de: <https://elpais.com>, 26-10-2021

noot 1 ESO: Educación Secundaria Obligatoria = voortgezet onderwijs, de middelbare school