

Una joven panadera

Sí, existe un Campeonato Europeo de Panadería y sí, España cuenta con su propia selección. Es un grupo de panaderos artesanos de diferentes edades que cada año compiten en torneos internacionales. Y en el último Campeonato, celebrado en Francia, Raquel López Van Beek, una joven española de 19 años fue la mejor joven profesional del continente en la clase para menores de 23 años. Poco después de este éxito le hacemos una entrevista.

(1) ¿Por qué quieres ser panadera?

Me gusta hacer cosas con las manos y la panadería es una de las profesiones en las que al final del día ves el resultado de tu esfuerzo: un pan estupendo. Pero no todos los panes me han salido perfectos.

- 5 Recuerdo cómo fue mi primer pan, en la Escuela de Cocina. Hice todo lo que no hay que hacer: tamizar¹⁾ la harina, diluir la levadura²⁾ en agua caliente... Fatal, fatal... Pero al final quedó bastante bien.

(2) Pues ahora eres la mejor joven panadera de Europa.

- 10 Aún ni me lo creo. Es verdad que cuando estudiaba, en Panadería sacaba muy buenas notas. Y por eso mi profesor le dio mi nombre al seleccionador nacional: tuvo buen ojo. Mis profesores veían que yo le ponía algo más que
15 el resto de mis compañeros. Que no solo hacía el pan sino que le ponía corazón.

(3) Entraste en la selección y directamente al Campeonato Europeo. ¿Cómo fue?

- Fue una locura. Tuve que combinar los entrenamientos con mis estudios.
20 Aprovechaba las horas libres para prepararme. Y todos los panaderos de la selección estuvimos una semana de concentración en Madrid y eso me vino muy bien. En mi categoría, menores de 23 años, competíamos once países. Cada uno teníamos que preparar una comida para diez niños de 6 a 10 años. El objetivo era hacer algo que les gustara pero en formato
25 pequeño. Y la presentación era esencial. Fui la única que pensé en hacer algo salado. Preparé un pan salado en forma de piruleta³⁾ y le puse todo lo que me gustaba a mí de pequeña. Luego preparé unos conos rellenos de pizza (tomate, orégano, queso y bacón) y cubiertos con queso. Les gustó mucho. Y cerré con un brioche con palomitas⁴⁾, dulces y chocolate.



30 **(4) Y quedaste la primera, la mejor de Europa... seguramente te han llegado muchas ofertas de trabajo.**

Me han llamado para hacer cursos en Madrid y Barcelona, pero de trabajo, nada de nada. Algún día me encantaría tener mi propia panadería pero aún tardará en llegar. Primero seguiré estudiando y practicando.

35 Luego ya lo veremos.

(5) ¿Crees que la gente sabe apreciar un buen pan?

Uff... los de mi edad no. Compran cualquier cosa en el centro comercial y listo. No van a las panaderías. Es una pena. Pero un buen pan tiene detrás un profesional, buenas materias primas y mucho tiempo y eso hay
40 que pagarlo. Y claro, no queremos pagar más de 1,20 € por una barra de pan. Hay gente que piensa que el pan engorda, pero depende mucho de lo que le pongas encima (risas). Un panecillo de 50 gramos con aceite es maravilloso.

adaptado de: www.lasprovincias.es, 09-10-2015

noot 1 tamizar = zeven

noot 2 la levadura = de gist

noot 3 la piruleta = de lolly

noot 4 las palomitas = de popcorn