





PAN TARTINE

La biblia del pan para toda una generación de panaderos aficionados y profesionales, ya en español.

Chad Robertson

(Traducción de Ibán Yarza, fotografías de Eric Wolfinger)

21 de octubre 2020

ISBN: 978-84-120334-0-3

Colección: Los ilustrados, 1

30,00€ | Tapa dura

304 páginas | 216 x 254 mm

Si hay una panadería en EEUU que ha revolucionado la forma de hacer pan, esa es Tartine Bakery. Su cofundador, Chad Robertson, considerado uno de los mejores panaderos del país, hace sencillo el arte de elaborar pan en este libro que es ya una biblia para panaderos aficionados y profesionales de todo el mundo.

Pan Tartine es más que un libro de recetas: es una guía para entender cómo funciona el pan, cuál es la filosofía de sus ingredientes y cómo interactúan. Una forma de panadería intuitiva que busca honrar un alimento artesanal que sigue siendo esencial en la mesa.

A las cinco de la tarde, puntuales, decenas de clientes hacen cola en una panadería de San Francisco para ser uno de los afortunados que se lleven una hogaza de pan recién hecha para la cena. En cuestión de un par de horas se agota la hornada del día. Y es que esa hogaza de corteza crujiente, miga tierna, dulce y de acidez equilibrada ha revolucionado la forma de hacer pan en EEUU.

La panadería es Tartine Bakery y el hombre que ha conseguido dominar la masa de manera artesanal hasta hacerla suya es Chad Robertson. Reconocido junto a su mujer, Elisabeth Prueitt, como mejor

maestro panadero y repostero por la prestigiosa James Beard Foundation en 2008, Robertson vuelca en este libro todo el conocimiento que ha adquirido durante su formación en algunas de las más panaderías más icónicas de Francia y Norteamérica y durante sus más de veinte años de experiencia al frente de su propio obrador.

A partir de una receta básica de pan rústico de masa madre, *Pan Tartine* introduce tanto al panadero aficionado como al profesional en el desarrollo de distintas masas: de sémola de trigo duro, integrales, para baguettes y enriquecidas. Lo hace a través de instrucciones detalladas, fotografías paso a paso, consejos y experiencias reales de quienes han aceptado el reto de realizar sus recetas en casa. Incluye además un recetario para elaborar platos -dulces y salados- con pan viejo como punto de partida.

Pan Tartine ha impulsado a una nueva generación de panaderos a trabajar en un pan propio de masa madre cambiando para siempre la forma de hacer pan. Para Robertson, el pan debe tener el alma de quien lo elabora. *Pan Tartine* es el camino para lograr esa hogaza que cuente la historia de cada uno.

Esta edición cuenta con la traducción de Ibán Yarza, reconocido autor especializado en panadería.



“Es el libro sobre pan más bello que se ha publicado hasta ahora”.

Julia Moskin, The New York Times

“El pan que puebla las páginas de Chad Robertson se ha convertido, tal vez sin proponérselo su autor, en el modelo de pan contemporáneo. Del mismo modo que cada cierto tiempo aparece una figura o un producto que marca su tiempo, la hogaza de corteza potente e interior crema y jugoso de Chad Robertson quedará para siempre como un hito en la historia del pan».

Ibán Yarza, autor especializado en panadería.



RECETAS CON PAN VIEJO

“Mis panes son grandes. Me gusta comer pan recién hecho en la cena y tostarlo en el desayuno. Pero a veces es imposible terminarse un pan de ese tamaño y no hay razón para desperdiciar el pan de ayer cuando puede ser un ingrediente tan sorprendente en tantos platos. Desde el principio, uno de mis objetivos como cocinero fue destacar el pan como una fuente fundamental de nutrientes en el plato, más allá de la típica canasta de pan blanco refinado que se usa para mojar salsa”.

Chad Robertson



VOLVER A LOS ORÍGENES DEL PAN: LOS RETOS

A mediados de la década pasada el mundo de la panadería, como el de muchos otros sectores, echó de nuevo la vista atrás en un intento de recuperar lo artesanal. Era una forma de reconectar con nosotros en un panorama marcado por las nuevas tecnologías y la digitalización. Se comenzó a recuperar la masa madre como origen de un proceso de fermentación natural de los panes en detrimento del uso de las levaduras comerciales, que, de manera lógica, facilitaban que la producción fuera más rápida y eficiente a costa de sacrificar la calidad del pan.

Recuperar ese pan de “alma antigua” era, y sigue siendo, el objetivo.

Las panaderías como Tartine Bakery trabajan desde hace varios años en conseguir que la elaboración artesanal del pan sea compatible con su producción industrial. Para Robertson, no es tan difícil ofrecer a alguien una buena hogaza de pan, de mejor sabor y de mayor valor nutricional. Sin embargo, “dar acceso a todo el mundo a un pan de este nivel es un reto totalmente diferente”.

En el camino de la fermentación natural, que conlleva un amasado delicado y continuo y una fermentación lenta, se han sumado otros desafíos como el de rescatar el uso de granos ancestrales -como los granos sin alteraciones genéticas de espelta, centeno o trigo sarraceno- que facilitan la digestión del pan y de sus nutrientes, y que recuperan sabores que se habían olvidado. Y he aquí, otro reto: el de construir una infraestructura de cereales más sostenible que pueda responder a las demandas de la industria panadera.





CHAD ROBERTSON

Chad Robertson es panadero y cofundador junto a su mujer, Liz Prueitt, de la mítica Tartine Bakery de San Francisco. Cuenta que decidió dedicarse a la panadería de manera irracional cuando visitó el obrador del panadero canadiense Richard Bourdon durante su formación en el Culinary Institute of America. Ese fue el pistoletazo de salida para su apasionada investigación en Francia sobre la elaboración artesanal del pan, el cultivo de la masa madre y el uso de granos ancestrales.

A su vuelta a EEUU abrió su primer obrador en una pequeña localidad de California. En él inició la búsqueda de un pan propio, de un pan perfecto. Lo consiguió. Y revolucionó la forma de consumir pan en EEUU.

En 2002, él y su mujer, la pastelera Elisabeth Prueitt, abrieron en San Francisco Tartine Bakery, todavía hoy un lugar de peregrinación para los amantes del pan.

CONVERSACIÓN CON CHAD ROBERTSON

· **Pan Tartine fue publicado en EEUU en 2010. ¿Qué hizo que volcaras en un libro todo lo que sabías sobre pan? ¿No te guardaste ningún secreto?**

Para mí fue siempre más una cuestión de colaboración que de guardarme secretos. Nunca consideré que mi proceso de hacer pan fuera algo que debía proteger. De hecho, mi forma de hacer pan y mi estilo se configuraron a través de otros maestros que compartieron sus propios 'secretos' conmigo. Lo que yo quería era experimentar y traspasar los límites para encontrar ese pan 'de alma antigua'. Quería que otros panaderos compartieran conmigo lo que habían aprendido al hacer mis recetas, su experiencia con ellas, ver qué les salía. Observar cómo los pequeños cambios conducen a diferentes resultados y a nuevas texturas y sabores, y con suerte, aprender yo algo de quienes a su vez habían aprendido de mí. Cerrar el círculo.

· **Muchos panaderos aficionados se han hecho profesionales después de introducirse en el mundo del pan con este libro. ¿Los consideras imitadores o discípulos?**

Siempre tuve maestros: panaderos a los que admiraba, con los que viví y aprendí. Nunca se sabe de quién se puede aprender y en qué momento. Cuanta más gente haga pan inspirada en mi pan de masa madre, más personas de todo el mundo estarán consumiendo un pan de mayor calidad, mayor valor nutricional y más digestivo. Eso es exactamente lo que me enseñaron Richard Bourdon, Patrick LePort, Daniel Colin y Dave Miller.

· **Pan Tartine tiene más de intuición que de matemáticas. ¿Por qué elegiste este punto de vista a la hora de escribir el libro? ¿Cómo se combinan?**

Creo que se está exagerando en cuanto a esto. Un buen cálculo matemático y una temperatura ambiental controlada aportan solidez al proceso y al resultado. Dicho esto, es cierto que los buenos panaderos necesitan hacer docenas de micro ajustes durante la fermentación para obtener una barra final consistente. Solo con respetar los tiempos

llegarás a alguna parte, pero no al nivel más alto. El uso de levadura natural es esencialmente una fermentación salvaje que el panadero no hace más que practicar. El proceso de fermentación varía de estación a estación y depende de los ingredientes: debemos observarlo y ajustarlo en consecuencia.

· **Muchos consideran que eres quien revolucionó la forma de elaborar y consumir pan en EEUU: miga de alta hidratación, alveolada, corteza crujiente, tostada, más dulce de lo habitual. ¿Sigue habiendo espacio para la innovación en el mundo de la panadería?**

Creo que solo hemos rascado la superficie. Estamos intentando impulsar la innovación a través del uso de distintos granos, de la germinación y malteado de cereales y desde distintos enfoques.

· **¿Qué van a sentir los lectores al hacer su primer pan?**

Es un viaje muy personal, pero ha cambiado mi vida y la de muchos otros. Desde fuera puede parecer que hacer pan es algo repetitivo, pero el proceso esconde todo un universo que los que nos hemos iniciado en el camino del pan nunca nos cansaremos de explorar.

· **¿Se alcanza alguna vez la perfección en el pan? ¿Tiene esta búsqueda un final?**

¡Ja! Definitivamente, es un viaje interminable.

· **Pan Tartine ve ahora la luz en su edición en castellano. ¿Conoces la gastronomía española y la forma en la que elaboramos aquí el pan? ¿Lo has llegado a probar?**

España es uno de los pocos países que me quedan por visitar. Sé con total seguridad que será una de las experiencias culinarias más gratificantes que viva porque la tradición gastronómica española me ha inspirado muchísimo a lo largo de los años. Planeo ir a España tan pronto como podamos viajar con libertad. Mi sueño es comer y surfear en sus costas.



col and col
EDICIONES

Para más información sobre el libro,
solicitud de entrevistas y de materiales

Lakshmi Aguirre
lakshmi.i.aguirre@gmail.com
+34 620 40 65 66

Col&Col Ediciones
c/ Fernández Fermina, 16. Oficina 7
Málaga (España)
www.colandcol.com