

Soria, 2 de marzo de 2020

NOTA DE PRENSA

El prestigioso maestro panadero Florindo Fierro comparte sus secretos artesanos con la Asociación de Panaderos de Soria

- La Asociación organiza el taller práctico 'Tendencias de la nueva panadería' en colaboración con la Red de Innovación Rural de la Junta de Castilla y León.

El afamado maestro panadero Florindo Fierro (León, 1966) imparte en Soria el taller práctico 'Tendencias de la nueva panadería', organizado por la Asociación de Panaderos de Soria en colaboración con la Red de Innovación Rural de la Junta de Castilla y León.

Tras una amplia experiencia y con una gran formación adquirida en España, Suiza e Italia, Fierro es profesor de la Escuela de Panadería de Madrid desde 2005 y ha puesto su saber a disposición de restaurantes de primera fila, como El Paraguas, Ten Con Ten, Ultramarinos Quintín y Amazónico (todos en Madrid), que completan su oferta gastronómica con panes de primera calidad.

El maestro panadero se inició en las boutiques del pan de los años 80 en Madrid y desde entonces ha seguido la evolución de un sector que en los últimos años ha experimentado una gran transformación en España, apostando hoy por una vuelta al consumo tradicional, basado en la elaboración de forma artesana, más saludable, y al que se han incorporado harinas ancestrales y masas madre.

Considerado la 'joya de la panadería española' y un referente nacional del gremio, Fierro trasladará a los panaderos sorianos las nuevas tendencias del sector de la panadería, las masas madre, los prefermentos y los panes integrales.

El taller se celebrará en las instalaciones del obrador de Panadería Manrique en El Burgo de Osma donde se podrá desarrollar también la parte práctica de la actividad en la que se elaborará pan de trigo completo, pan de espelta, pan de centeno y pan gallego.

'Tendencias de la nueva panadería' se celebrará el lunes, 9 de marzo, a partir de las 16 horas y está abierto a todos los profesionales del sector en la provincia.

Esta acción es una de las primeras que se organizan para este sector en el marco de colaboración entre la Asociación de Panaderos de Soria y la Red de Innovación Rural de la Junta de Castilla y León.

Julio Esteban Domingo preside de la Asociación de Panaderos de Soria que viene trabajando en los últimos años en reforzar el contacto entre todos los profesionales del sector para aumentar la colaboración entre ellos, impulsar a las empresas sorianas a través de la unión y aumentar el reconocimiento del pan de la provincia.

La Asociación Soriana realiza un intenso trabajo a favor de la repostería artesanal como alternativa saludable a la industrial y pone el valor el artesano de toda la vida.

Constituida en 1977, es una de las 44 asociadas a la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas y pertenece, además, a la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN) y a la Federación de Panadería Castilla y León (FECALPAN).

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es