= Q

L

IOISTURI a secas



ARAGÓN

## El horno de leña de Azuara, 41 años de andadura entre la tradición y la adaptación

Alberto Hernández es la tercera generación de panaderos de la familia y, aunque desde siempre había ayudado en el negocio, lleva la Panadería París desde hace 9 años.

evenir signos H CONTENIDO EXCLUSIVO | NOTICIA ACTUALIZADA 24/7/2022 A LAS 05:00 LUCÍA VALERO

ELA

TICS



Alberto Hernández es la tercera generación de panaderos de su familia y tiene el horno de Azuara. | Heraldo

Hace 41 años que los padres de Alberto Hernández abrieron un horno de leña en <u>Azuara</u> (Campo de Belchite). Él es extremeño y ella, de Almonacid de la Cuba, donde su madre, es decir, la abuela de Alberto, ya era panadera. Así, él es la tercera generación de panaderos de la familia y actualmente está al frente de la Panadería París. Es la única de Azuara y de los pocos hornos de leña que quedan en la zona, donde la mayoría son ya de gasoil o eléctricos.

Aunque desde pequeño ha estado metido en el horno ayudando a sus padres y familiarizándose con la profesión, Alberto está al frente del horno desde hace nueve años.

Antes, trabajaba en el campo y también abrió una pensión y un bar, aprovechando el éxito de los molinos eólicos de la zona. Pero llegó la pandemia y truncó todos sus planes y previsiones así que este trabajador nato se dedica de nuevo en cuerpo y alma a la panadería. Tanto es así que en todo este tiempo nunca había cerrado ni un solo día a la semana hasta este año, cuando los lunes se toma un merecido día de descanso. El resto de la semana, de martes a domingo, en Azuara se despacha el pan de

## LO MÁS LEÍDO

Las ayudas para rehabilitar y mejorar la vivienda se podrán solicitar a partir del próximo lunes 25 de julio HERALDO.ES

Consulta el horóscopo de hoy: sábado, 23 de julio de 2022 9.00 a 13.00 aunque, bromea Alberto, "a las ocho y media ya tengo a alguno esperando a ver si puede meter la mano por debajo de la persiana".

OISTURE a secas

Es uno de los gajes de tener una panadería en un pueblo pequeño y, además, vivir justo encima del horno. Eso y que, por la buena voluntad y predisposición de Alberto, en Azuara nadie se queda sin pan: "Es imposible calcular bien cuánto hacer y suelo hornear de más. A veces sale bien y otras tengo que tirar cien barras. Eso sí, el día que falta, vuelvo a hacer. La historia es que nadie se quede sin pan". Entre sus productos estrella están las barras de toda la vida, conocidas allí como el chusco, la guitarra y el de cinta. De elaboración exclusiva es la torta de Azuara, una especie de bizcocho con cabello de ángel; y también triunfan los mantecados y las magdalenas con aceite de oliva virgen extra de un tamaño algo superior al normal.



La Panadería París se abrió en 1981 y es uno de los pocos hornos de leña que quedan en la zona. **Heraldo** 

LA

otege

be

evenir signos

N TICS

Adomás do ost

Además de estos top ventas, en el mostrador de la Panadería París se pueden encontrar

coquitos, hojaldres, tortas con crema pastelera y con chocolate, bollos de leche, roscones, harinosas, dobladillos con manzana... También hay una selección de productos salados, como los bollos de pimiento, tomate y atún, que triunfan por encargo, o la pizza de mozzarella, beicon y champiñón. "En los pueblos pequeños hay que hacer lo que se vende. Para las panaderías pequeñas hacer cosas nuevas, como los panes de espelta, integrales, de cereales, etc. es perder dinero. O se hace por encargo o no merece la pena", explica.

En estos más de 40 años, los gustos de sus clientes apenas han cambiado por lo que **los productos que se elaboran son casi los mismos y con las recetas de dos generaciones atrás**. Pero lo que sí ha llegado es una modernización en la infraestructura donde, además del horno de leña de toda la vida, hay uno eléctrico y otro de gasoil. "Mis padres lo hacían todo a mano pero yo, de no ser por las máquinas, no llegaría a todo", asegura Alberto, quien, sobre todo en los meses de verano, solo vive para trabajar. Además de la venta en el despacho de Azuara, también lleva el pan a **Letux**.

<u>Lagata</u>, <u>Samper</u> y <u>Lécera</u>. Para ello, su jornada laboral arranca a las once o doce de la noche, cuando empieza a preparar todo para tenerlo listo a las 8.30,

momento en el que sale para el reparto. A su vuelta a Azuara, sobre las once de la mañana, pasa de nuevo por el horno si es necesario hacer algo de repostería y, después, por fin se acuesta a descansar. "Tengo el aire acondicionado puesto todo el día, más ahora con tanto calor y tantas horas que pasamos de pie en el horno, donde estamos a 36 ó 38 grados", asegura. Para atender a los clientes en Azuara, tiene contratada a una chica y, los días de más trabajo, ésta acude dos o tres horas antes de la apertura para ayudarle.

PROFESOR BOGDANICH

Zaragoza bate el récord histórico de jornadas anuales con más de 40 grados HERALDO.ES

Este es el grupo sanguíneo con menos riesgo teórico de ingresar en UCI por covid

EFE

Aragón vacía su monumental 'trastero' JAVIER L. VELASCO

## TE PUEDE INTERESAR

Un hombre de 55 años, grave en la uci del Servet tras sufrir un percance en la piscina de La Granja

Consulta el horóscopo de hoy: lunes, 25 de julio de 2022

PROFESOR BOGDANICH

Qué es la coriza, uno de los síntomas más comunes de las nuevas variantes de covid E. R. A.

Aquarius

## Juega formando verbos con

Juega formando verbos con RE

**PARTICIPA** 

whatthefanta.co.il

DESTACADO |

PROFESOR BOGDANICH



Pese a unos horarios que no le dejan apenas socializar y de muchos veranos sin vacaciones y yendo a contracorriente, **Alberto confiesa que le gusta su trabajo y que, de momento, Azuara seguirá teniendo este servicio para largo**. "En el pueblo están contentos conmigo porque no es lo mismo que te lleven el pan de otro sitio que tener el horno aquí". Con lo que algunos no muestran tanta alegría es con la pequeña

subida de precios que el panadero no ha tenido más remedio que hacer. "En harina me he

normal costaba antes 0,85 y ahora la vendo a un euro", explica. Una subida que la mayoría entiende y que ha sido generalizada, ya que sus compañeros de los pueblos de alrededor también la han hecho, pero que no ha estado exenta de comentarios entre los vecinos. "Al

gastado 300 euros más de un pedido para otro, en cuestión de veinte días. La barra

final somos nosotros los que damos la cara ante el cliente".

Panadería París, en Azuara. | Heraldo

otege evenir signos ad

LA

N TICS

MÁS INFORMACIÓN |



Gustavo Santamaría, del multiservicio de El Pobo: "Estoy dando servicio a pérdidas"



Calzados Lázaro: de taller de zapatos en Estadilla a 15 tiendas y 50 empleados

Pero ni este bache ni la pandemia, cuando tuvo que prestar el mismo servicio pero obteniendo menos ingresos, han podido con Alberto, que ya ha pasado por épocas peores, tanto en lo profesional como en lo sentimental. "Estos días de verano me dedico a trabajar y a dormir. En los pueblos ya se sabe que hay que aprovechar estos meses para hacer colchón", asegura. Pronto llegarán las fiestas de agosto, uno de los mejores momentos del año, aunque también de los más sacrificados para él. Todo lo que sabe lo aprendió de sus padres y, con los años, ha ido leyendo y aprendiendo más por su cuenta y también hablando con otros panaderos. Una mezcla entre lo tradicional y los nuevos tiempos que es la clave del éxito en la Panadería París de Azuara.

Conforme a los criterios de The Trust Project Más información

Etiquetas

Almonacid de la Cuba Azuara Aragón

Comercio Familia