



UIB NEWSLETTER NO. 7

Mayo 2010



Carta del Vice-Presidente Christian Vabret

Crisis económica, crisis mundial

Nuestra profesión, que está en contacto directo con el consumidor, sufre mucho con la crisis económica. De hecho, entre el poder adquisitivo y los nuevos patrones de consumo, nuestro oficio de panaderos debe afirmarse todavía más y estar muy atento a los cambios en nuestra sociedad.

La panadería debe seguir siendo un negocio próximo a los consumidores, y el pan un producto respetado que se consume con pleno conocimiento tanto de su composición como de su valor nutricional. Hace falta prestar más atención a los productos fabricados por nuestra profesión con una información importante y precisa.

Formación, motivación y convicción deben guiar las políticas de nuestras federaciones con el objetivo de conquistar mercados y oponer resistencia a las influencias negativas para nuestras empresas.



No obstante, podemos observar un aspecto positivo importante: aunque las últimas ferias de la Panadería, IBA en Alemania y EUROPAIN en Francia, hayan registrado un descenso ligero en el número de visitantes, no han perdido nada en la altísima calidad de los profesionales presentes: tanto los productores de materias primas como los expertos de molinería, panadería y pastelería, lo cual demuestra la buena vitalidad de nuestra profesión.

La economía de nuestro sector tendrá éxito si sigue estando conducida por la búsqueda de productos de calidad, pero también si todos los eslabones de la cadena trabajan juntos con respeto: productores de granos, molineros, fabricantes de equipos y panaderos, todos unidos para resistir la crisis y asegurar el futuro de nuestra industria.

Christian VABRET es Vice-Presidente de la UIB, Presidente de la Comisión de "Economía y Asuntos Sociales" y Vice-Presidente de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française

Actualidad de la UIB



Día Mundial del Pan
16 de octubre

Cartel para el Día Mundial del Pan 2010

El pasado mes de abril, la UIB convocó un concurso de ideas para elaborar el cartel para el Día Mundial del Pan 2010, que se celebrará, como todos los años, el día 16 de Octubre. La decisión sobre el ganador para el año 2010 fue tomada en la reunión de la Comisión de Marketing y Publicidad de la UIB, celebrada el pasado día 18 de abril en Chania, Creta. El cartel ha sido realizado por el Instituto de Desarrollo de la Panadería y Pastelería IDPC en São Paulo, Brasil. ¡Muchas gracias por vuestro esfuerzo y enhorabuena! Queremos dar las gracias a todos los participantes del concurso. Vuestra contribución ha sido muy valorada y esperamos volver a contar con vuestra participación el año que viene.

La Secretaría General pone a disposición de todos las imágenes electrónicas del cartel para que las podáis utilizar en vuestras actividades locales en el Día Mundial del Pan. Tenemos versiones en español, inglés, alemán, francés y portugués. Enviar solicitudes a admin@uibaker.org

Andrej Szydłowski - Panadero del Año 2010

La distinción de "Panadero del Año 2010" se ha otorgado al antiguo Presidente de la UIB, Andrzej Szydłowski, y, como se acordó en la última reunión celebrada en Dusseldorf, debería haber recibido la placa y la insignia de oro correspondientes durante la reunión de la Junta Directiva celebrada en Chania el pasado 19 de abril. Sin embargo, las cancelaciones de vuelos por la nube de polvo volcánico procedente de Islandia hicieron imposible que el Sr. Szydłowski asistiera a esta reunión, por lo que la ceremonia de entrega tendrá que ser pospuesta una vez más. El premio se entregará finalmente durante nuestra próxima reunión en Poznan, Polonia, en septiembre de 2010.



El premio de "Panadero del Año" fue creado por la UIB en la reunión de Lucerna con el fin de honrar a un destacado panadero cada año, a nivel mundial. Las propuestas para este premio deben proceder de las asociaciones miembros de la UIB. Cada miembro puede presentar un único candidato al año, las propuestas deben ser enviadas a la Secretaría General en Madrid, junto con una descripción de los méritos de la persona.

Hasta ahora, sólo hemos recibido una propuesta para el premio del año que viene, por lo que **rogamos a todos nuestros miembros que nos envíen más propuestas para el Premio 2011. El plazo para presentar candidatos es el 08 de septiembre de 2010, en la reunión del Presidium en Poznan, donde se tomará la decisión final.**

La UIB se reunió en Chania (Creta)

Problemas de asistencia por la nube volcánica

Argelia, Australia y Eslovaquia nuevos miembros de la UIB



Finalmente, solo 7 Delegaciones (Alemania, Brasil, CIPAN, España, Francia, Grecia y Turquía) pudieron asistir al Foro de Chania. Las restricciones de tráfico aéreo por la nube de polvo volcánico procedente de Islandia impidieron acudir a otras 10 Delegaciones que habían confirmado su asistencia.



Felizmente, únicamente tuvieron que cancelarse las reuniones de las Comisiones de "Organización" y de "Formación Profesional".

El Presidium y la Junta Directiva adoptaron acuerdos relativos a:

- La admisión de las Federaciones y Asociaciones Nacionales de Argelia, Australia y Eslovaquia como miembros de pleno derecho de nuestra Unión. Este acuerdo necesita ser ratificado por el Congreso de Poznan.
- La propuesta de modificar los actuales Estatutos para suprimir la Junta Directiva y celebrar una única reunión oficial al año, con mayor contenido del actual. Esta propuesta se presentará a todos los miembros con dos meses de anterioridad al Congreso de Poznan, para ser discutida y, en su caso, ratificada.
- El inicio de negociaciones con la Unión Internacional de Pastelería (UIPCG) para tratar de unificar las dos Asociaciones (UIB y UIPCG) en el futuro.

• La propuesta unánime de solicitar al actual Presidente, Peter BECKER, que se presente a la reelección, por otros dos años, en las elecciones a celebrar en Poznan.

• La especial dedicación del Congreso de Poznan al siguiente tema: "Cómo garantizar la competencia leal en las panaderías".

• La creación de una nueva distinción de la UIB: "Medalla UIB", para premiar a las personas y Organizaciones que, sin necesidad de ser panaderos, hayan contribuido a beneficiar a nuestro sector. Esta distinción se suma a la ya creada de "Panadero del Año", dirigida en exclusiva a profesionales de la panadería.



Aunque estaba previsto entregar ésta última a Andrzej Szydłowski, "Panadero del Año 2010", ha habido que posponerlo hasta Poznan.

Los asistentes tuvieron ocasión de escuchar un informe del Presidente de la Federación Griega sobre el Sector de la Panadería en Grecia, así como dos interesantes conferencias, una de la Dra. Sialvera sobre "Dieta Mediterránea" y otra del Dr. Psilakis, sobre aspectos históricos del pan. El informe de Bert Kolkman sobre la situación de la Formación Profesional en la Panadería Holandesa tuvo que ser pospuesto hasta Poznan.



En el seno de la reunión de la Comisión de Marketing y Publicidad, presidida por Lorenzo ALONSO, se aprobó el cartel para el Día Mundial del Pan 2010, que fue presentado por nuestros colegas del IDPC de São Paulo (Brasil) y se elaboró un cuestionario sobre actividades de promoción del pan en los diferentes países, que será distribuido en breve.

La Comisión de "Economía y Asuntos Sociales", presidida por Christian VABRET, aprobó la creación de una ficha de identidad por país, que permitirá comparar determinados aspectos económicos del sector; así como la puesta en común de los distintos estudios y Comités Científicos que existen a nivel nacional en relación con el valor nutricional del pan, al objeto de consolidar la información científica que, sobre la importancia del pan en la dieta, puede ser ofrecida desde nuestra Unión Internacional.



Conjuntamente con las reuniones de la UIB, se celebró la Conferencia Nacional de Panaderos de Grecia y un Festival Mundial del Pan, pudiendo además los asistentes internacionales visitar panaderías de la isla y conocer así de primera mano los procesos, productos y fórmulas de comercialización que se están empleando.



Queremos agradecer a nuestros colegas griegos y, especialmente, a su Presidente Michalis MOUSIOS, la excelente acogida y organización que nos brindaron en Creta.

SIAB se celebró en Italia, organizada por FIPPA



El mundo de pan, pasta, pizzas y pastelería se reunió en Verona del 22 al 26 de mayo para la novena edición de SIAB, la Exposición Internacional de Tecnología y Panadería, con 400 empresas expositoras procedentes de 11 países.

SIAB vió más de 180 hornos en completo funcionamiento a la disposición de un "ejército" de 250 panaderos, pasteleros y cocineros de pizza. La cantidad de pan horneado en los cinco días del evento fue igualmente impresionante: trescientos mil panes, veinte mil pizzas y ocho mil artículos de pastelería. Una exposición con "ambiente internacional" – 205 compradores de 24 países visitaron SIAB (vinieron de Brasil, Ecuador, Colombia, Egipto, Libia, Túnez, Turquía, Austria, Suiza,

Portugal, Eslovenia, Bosnia Herzegovina, Serbia, Macedonia, Montenegro, República Checa, Eslovaquia, Polonia, Hungría, Rumania y los Emiratos Árabes). Por no hablar de una delegación representativa de 50 panaderos de Rusia, seleccionados por la Federación Rusa de Panaderos. SIAB acogió también dos concursos internacionales: Los Premios SIAB de Panadería, un evento de equipos con participantes de nueve países (Argelia, Malí, Marruecos, Francia, Suiza, Bélgica, Holanda, Croacia e Italia) y la final de la "Pizza Tour Europa". Iniciativas especiales y acontecimientos



particulares incluyeron "La tradición en el futuro" con productos típicos fabricados por los equipos de la representación regional de FIPPA, para promover tradiciones italianas de pan y su calidad; "Innovación e investigación", que ofreció nuevos sabores y nuevas propuestas para los consumidores, entre las tecnologías modernas y los sabores tradicionales, y "El panadero moderno" sobre la calidad, los productos tradicionales, nuevas tendencias y su salida, junto con las exhibiciones de panadería, pastelería, confitería, pastas frescas y pizza para un moderno y eficiente punto de venta de vanguardia. www.siabweb.com

EUROPAIN MASTERS

La Copa Mundial de la Panadería en EUROPAIN 2010 de Paris



Los Masters de la Panadería... mucha emoción compartida, largas jornadas que caracterizaron el trabajo de los participantes. Los panaderos debían ejercer su talento en tres categorías: Pan, Bollería y Pieza Artística. Se premiaba solo un Master por categoría.

En uno de los numerosos discursos pronunciados al inicio de la ceremonia de entrega de los Masters, Patrick Lesaffre subrayó la manera en que la Copa del Mundo de la Panadería, así como la Copa Louis Lesaffre, habían permitido promover el Salón Europain y darle su dimensión internacional.

Peter Becker, Presidente de la UIB, declaró cuán feliz se sentía de estar presente. Recordó que este concurso ponía en primer plano el talento de los panaderos y que un acontecimiento de este tipo era la garantía de la calidad panadera.

El jurado se mostró justo en

sus valoraciones sobre la consistencia, la presentación, el sabor, el volumen y las calidades artísticas de las realizaciones. Todos los productos eran de gran calidad, ilustrando excelentes técnicas de trabajo y resultados excepcionales.



La Copa del Mundo es una competición de carácter deportivo con el foro en el Salón Europain. Mario Fortin, Presidente de Honor de la prueba, dijo en su corta alocución estas palabras de esperanza: "¡Crean en sus sueños, no escatimen sus esfuerzos y estarán en el camino del éxito!"



“RECETA DEL MES”



Pan de Centeno Finlandés

Agradecemos a la Federación Finlandesa el envío de esta Receta



A los finlandeses les encanta el sabor del pan de centeno y lo echan de menos casi el momento en que se encuentran en el extranjero.

Y el pan de centeno, como ha sido descubierto, es aún más valioso de lo que imaginaba la gente de Finlandia.

El pan de centeno finlandés es un producto integral. Y bien puede ser un salvavidas para todo el mundo occidental.

Hornear el pan de centeno es un proceso lento e incluso haciendo uso de la tecnología moderna, fabricar un pan negro puede durar más de 20 horas. El ingrediente más importante es la masa agria que da a cada pan de centeno su sabor tradicional inconfundible.

Masa agria de centeno

*3 litros de agua caliente (30-35 ° C)
1,5 kg de harina de centeno
500 g de masa agria*

Mezclar con cuidado todos los ingredientes y dejar reposar durante la noche.

Masa de centeno:

*5 kg de masa agria de centeno
2,5 kg de harina de centeno
700 g de harina de pan de levadura
6 dl de agua
50 g de sal*



Mezclar bien todos los ingredientes y amasar despacio durante mucho tiempo con una amasadora eléctrica. Dejar reposar por unos 45 minutos. Formar panes de diferentes tamaños y permitir que suban/crezcan. Hornear el pan de 800 g en un horno de 250 °C durante al menos 45 min.

Esta receta es para aproximadamente diez panes de 800 gramos cada uno.

En Pekka Heikkinen & Co., una panadería-pastelería de la ciudad de Kajaani, que se encuentra en la parte este de Finlandia, este pan se hornea de forma tradicional en un horno de leña.

INFORMACIÓN DE LOS SOCIOS



España Italia

Los panaderos de Bari presentan la Focaccia en Madrid

Durante el mes de mayo se presentó en Madrid la Focaccia de Bari, un verdadero manjar que ha marcado intensamente las costumbres culinarias de muchas generaciones en la preciosa región italiana de Puglia.

La Focaccia de Bari, con sus apetitosos pomodorini lugareños, sazonada con unas pocas aceitunas, sal y aceite, es cocida en el horno de leña para ser comida enseguida caliente y crujiente. Existen varias tipologías: la clásica de harina, la elaborada con patatas, la rellena de setas, la de romero, etc.

Un momento ideal para preguntar: ¿Por qué, a pesar de tener la mejor dieta del mundo, en los países mediterráneos han ido sustituyendo los sanos y sabrosos productos tradicionales por otros que ahora sabemos que son perjudiciales para la salud? ¿Por qué se empeñan en dejar de disfrutar los productos a base de hidratos de carbono pensando falsamente que engordan, cuando la ciencia demuestra que es todo lo contrario?

Sacrificamos sabores y gustos tradicionales, a pesar de que los médicos y los farmacéuticos nos dicen cada vez más alto y más claro que no debemos dejar de consumirlos, sino todo lo contrario.

El panadero es ese servidor de la sociedad que, todos los días, haga viento, lluvia o nieve, lleva el pan nuestro de cada día a todos los hogares. Y, haciendo honor a ese espíritu, los compañeros de Bari han venido hasta Madrid para enseñar cómo en su tierra se alimentan disfrutando, de forma saludable, desde hace innumerables generaciones.

Solo nos queda agradecerse y disfrutarlo.



Suecia

Guenther Körffer bakes the wedding cake for Crown Princess Victoria of Sweden

El maestro pastelero Günther Koerffer, nacido en Alemania pero hoy en día ciudadano sueco, lleva viviendo en Suecia desde 1976. Desde hace casi 25 años, dirige una cafetería en Ulricehamn, una pequeña ciudad entre Gotemburgo y Estocolmo.

Ahora, Koerffer, que tiene 56 años, será el responsable creativo de la tarta nupcial para la boda de la heredera del trono, Victoria de Suecia, que tendrá lugar el próximo 19 de junio. Sus contactos con la familia real se remontan mucho tiempo: Ya en 1977, Günther Koerffer preparó el postre para el bautizo de la princesa heredera Victoria. Su estancia en Suecia se ha visto interrumpida por estaciones de carrera en Tel Aviv, Jerusalén, Nueva York y Montreal. El exámen de maestría lo hizo en Lucerna.

No quiere anticipar mucho acerca de sus planes culinarios para la boda de la heredera del trono, porque todo debe ser una gran sorpresa. Solo dice esto: "La tarta será muy grande, muy blanca y muy rica." Quiere llegar a 15 plantas y una altura de más de 2,50 metros.

Koerffer ya tiene experiencia con proyectos de grandes dimensiones: Hace unos años estableció un récord mundial cuando, celebrando el 700 aniversario de su ciudad adoptiva, fabricó una tarta de 700 metros de longitud, que contenía tres mil quinientos litros de nata batida y tres toneladas de mazapán.

Günther Körffer tiene buenos contactos con la casa real sueca. El gremio de los pasteleros recauda regularmente dinero para un fondo de ayudas en la casa de la princesa heredera Victoria.



RECORDATORIOS

Por favor, enviadnos información sobre las actividades de vuestras federaciones para incluirlas en la siguiente edición de la newsletter.

No olvidéis enviar vuestras propuestas para el próximo "Panadero del Año"

Rogamos a todas las Asociaciones que no lo hayan hecho todavía que paguen sus cuotas del Ejercicio 2010.

Estamos a punto de lanzar nuestra nueva página web, con toda la información sobre la UIB, sus miembros, ferias y concursos del sector y una preciosa galería de fotos. Si tenéis información o fotos que pueden interesar a todas las personas de la UIB, estaremos encantados de publicarlos en la web.



Las próximas "Recetas del mes" deben ser remitidas por

FRANCIA (Fecha límite: 15 de junio de 2010)

ALEMANIA (Fecha límite: 15 de julio de 2010)

FECHAS A RECORDAR

Congreso, del 12 al 15 de septiembre de 2010, en Poznan (Polonia)

Presidium y Comisiones de Trabajo, del 24 al 28 de marzo de 2011, en Madrid (España)

