



Depósito Legal O-2-1958 (Edición General), AS-751-2001 (Edición de Gijón), AS-752-2001 (Edición de Avilés), AS-753-2001 (Edición de las Cuencas), AS-754-2001 (Edición del Occidente), AS-755-2001 (Edición del Oriente), AS-01235-2016 (Edición de Oviedo), ISSN 1131-8279 (Edición General), 1136-1557 (Edición de Gijón), 1131-8244 (Edición de Avilés), 1136-4955 (Edición de las Cuencas), 1577-4910 (Edición del Oriente), 1577-4902 (Edición del Occidente), 1577-5321 (Internet), 2445-4605 (Edición de Oviedo)

Ángel Luque, bajo la pérgola del parque de Jovellanos, en Mieres. Luísmu Murias



Hoy es siempre todavía

ÁNGEL LUQUE
Panadero

“Me desmarqué por la calidad, aunque en Asturias no hay cultura del pan y prima que sea barato”

“Cuando mis amigos iban a la discoteca Xenón y a la calle el Viciu, yo estaba con mi padre en la furgoneta camino del obrador”

Javier CUERVO

Ángel Luque (Mieres, 1976) acaba de ganar un premio de la Ruta del Buen Pan. Tiene tiendas en Mieres, Pola de Lena y Turón; sirve pan diario en Gijón y en Oviedo y vende pequeños bollos preñaos precocidos para cafeterías y panaderías de Madrid. Su empresa familiar, junto a su padre y su hermana, tiene quince trabajadores y quiere crecer para vender fuera.

–Estoy en el ecuador de mi vida profesional y sentimental. Es cuando más trabajo tengo y más estoy disfrutando de la profesión, aunque tengo que sacrificar la vida personal y familiar. Pasteleros, panaderos y cocineros trabajamos mientras los demás disfrutan.

–**Entró en el pan a los 19 años.**

–Mi padre, Felipe, intentó que estudiara, pero lo que más me gustaba del Instituto Bernaldo de Quirós era el prau. Luego, cuando mi madre me vio estudiando textos sobre el pan me decía: “¡Ay, si hubieras cogido los libros antes!”.

–**¿Empezó con su padre?**

–Sí. Estuve un año en Panadería Muchesa aprendiendo y trabajando mucho. Cuando quise cobrar como el que menos, me dijo que no había posibilidades. Quise ser pastelero.

–**¿Porque es más dulce?**

–Tienen mejor horario porque pueden hacer cosas previas, mani-

pular un pastel en dos fases. Estuve tres meses en Balbona, en Gijón, pero me hicieron una oferta en Pryca cuando eran fabricantes de pan, tenían 21 personas en el obrador y hacían 1.100 kilos diarios de harina en El Llano. Entonces vivía en Gijón con mi tía Virtudes.

–**Regresó al negocio familiar.**

–Sí. Hará veinte años tuve una oferta de salir de Asturias, pero mi padre no pasaba un buen momento con los socios y decidimos comprarles sus partes mi padre y mi hermana y yo la del tercero. Mi padre se hipotecó y puso de aval el piso familiar en el que vivíamos.

–**¿Cambiaron el negocio?**

–Sí. La panadería vivía de la venta ambulante y pasamos a que Miriam repartiera y montamos una primera tienda en Turón, un almacén que acondicionamos. Allí pasó mi hermana un año trabajando para el inglés. Al año tuvimos beneficios, en tres años incorporamos gente a la plantilla y abrimos tienda en Pola de Lena, aprovechando que el panadero se quería jubilar. A los cinco estábamos asentados. Yo era el ambicioso de la empresa.

–**¿Qué estrategia siguió?**

–Formarme. Hice cursos en Club Richemont de Suiza y como autodidacta leí libros y estropeé muchas masas. Para desmarcarme de la competencia aposté por la calidad. Era el que menos amasaba de Mieres, por dar más valor añ-

“Soy apasionado del pan, pero romántico solo con la mujer; busco beneficios”

“Asumo la parte comercial, pero mi sitio es el obrador, donde visto de romano”

dido; ahora soy de los mayores de la cuenca, con 800 kilos de harina.

–**Asturias no tiene tradición de buen pan.**

–Es verdad, se prefirieron los métodos rápidos y directos porque había gran demanda. No hacía falta hacerlo bien ni nutritivamente saludable, pero para el estómago no es lo mismo un pan hecho en dieciocho horas que en dos. Ni a 15.000 barras la hora en Valencia, manipuladas por dos personas y traídas aquí a los seis meses. Sabe bueno, pero el pan lento es mejor.

–**¿Encontró resistencias?**

–La primera vez que hice chapata, acostumbrado como estaba a hacer una masa tenaz con un 55% de hidratación y fácil de manejar, metí el 89% de agua, que es muy líquido, mi padre me dijo: “No tienes ni puta idea, guaje”. Tuve suerte porque me dejó hacer.

–**Ahora hay muchos panes.**

–Cuando mi padre empezó había el cuarto minero, que llevaba la gente al pozo, la barra de kilo y el medio. Los cereales eran para el canario de casa. Pero Europa marca tendencias y llega por Cataluña.

–**¿Cómo responde a eso?**

–Hay dos maneras de panificar. La directa, todos los ingredientes a la amasadora, pesas, fermentas y cueces. Usas levaduras y te limitan la prisa y los medios que tengas.

–**¿Y el otro sistema?**

–Es mixto. Haces una masa previa, sea masa madre, prefermento, biga o poolish, y luego la añades a la que estás haciendo. Eso da tiempo, elimina levadura y aditivos y es más nutritivo y saludable. Con mis tres cámaras de fermentación controlada, los panes de hoy se cuecen mañana después de que fermenten lentamente. Llevo doce años haciendo panes con masa madre y diez haciendo larga fermentación.

–**¿Qué horario tiene?**

–Voy al obrador a las seis de la mañana y llego a casa a las ocho de la tarde. Es casi cenar y para la cama, pero estamos creciendo y necesito estar muchas horas para saber qué quieren los consumidores.

–**¿Cuándo liga un panadero?**

–Aunque siempre fui extravertido, es complicado. Cuando mis amigos iban a la discoteca Xenón, en el Mieres de los perres y la calle el Viciu, yo iba con mi padre en la furgoneta a la panadería. A cambio, fueron años complicados para ser joven en Mieres, pero yo fui sanote, de comer y llambión, nada más. Me gustaba el deporte. Fui un fanático del surf cuando vivía en Gijón y tenía fines de semana.

–**Se casó.**

–Hace seis años, con Montse,

que es comercial de alimentación. Tenemos un hijo, Felipe, de 4 años.

–**¿Lo ve crecer?**

–No. Y me pesa, aunque fuera del trabajo estoy siempre con mi mujer y con él. Este año cogí nueve días de vacaciones y al segundo tuve que volver a arreglar un tema.

–**¿Tiene bajoneras?**

–Cuando no veo gente comprometida con el trabajo.

–**¿Su mujer no cansa?**

–Tará muy enamorado. Entiende que no estoy de cenas ni de copas. Todas mis decisiones me complican la vida. Vivía mejor de hipotecado y cuando no tenía que llevar un equipo humano, algo para lo que no estudié. Voy aprendiendo a base de hostias que da la vida.

–**Sueña con la jubilación.**

–En 25 años. Disfrutar es una cuenta pendiente con la familia. La panadería necesita una ampliación para las ventas en el exterior y está pensada para que yo pueda tener mejor calidad de vida. Quiero diversificar y tengo que seguir estando allí porque si pierdes el contacto físico con la elaboración pierdes la realidad. Asumo la parte comercial, pero siempre estoy disfrazado de romano; mi sitio es el obrador.

–**¿Hay crisis para el pan?**

–La crisis afecta a todo, pero cuando se gana mucho conviene recordar que pueden venir mal dadas. En los diez años de crisis no hemos dejado de crecer. Hago dos gamas de pan. Soy un apasionado del pan, pero solo soy romántico con la mujer. Tengo que conseguir beneficios. Si lo que te compran es pan muy barato, también hago pan barato. En Asturias prima el precio porque no hay cultura de pan. En el lineal de un supermercado de Galicia tienen doce metros de panaderías artesanas y tres de producto congelado. Aquí ni se plantean meter pan de autor, de Taramundi, de Ibias o mío, y juegan a regalar la barra de pan o venderla a 30 céntimos.

–**¿Usted come pan?**

–Soy muy panero.