

Panadería Barrón

Por:

Sandra Fernández Sánchez

La panadería más emblemática del Camero Nuevo

Fundación:

La emblemática panadería Barrón de Villanueva fue fundada entorno a 1914 por un tal Eleuterio que en 1954 se fue a América. En 1965, hace ya 6 décadas, la compró Andrés Barrón Martínez junto con su esposa Carmen. Ambos trabajaron en la panadería hasta que se jubilaron.

Herederos:

Cuando se jubilaron pasó a manos de sus hijos: Andrés Barrón (fallecido en 2008, hace 6 años) y el actual panadero José Manuel Barrón, también Alcalde de Villanueva de Cameros, actualmente con 68 años.

Historia:

Desde los inicios, La panadería de Villanueva de Cameros lleva pan a Villoslada, Lumbreras, Almarza, Montenegro, Pajares, San Andrés, Pradillo y Gallinero. Villanueva está situada en la Carretera N-111 que va a Soria y a Madrid y paraba mucha gente a comprar pan. Eran gente de paso que conocía la panadería “de siempre”, esta ha tenido fama por ser un pan de pueblo hecho en horno de leña. También se acercaban: veraneantes de la zona, pescadores y cazadores que lo compraban para el bocadillo del día.



Producción:

La producción de pan ha ido disminuyendo conforme han pasado los años, debido sobre todo al descenso de la población en el Camero Nuevo.



En la gráfica podemos ver el vertiginoso descenso en el número de barras diarias (300 en 1954 a 30 en 2014), una gráfica paralela al descenso de población en el pueblo.

Materia Prima: El Trigo

Antiguamente se recogía el trigo en Villanueva, se trillaba con caballos para sacar los granos de trigo,

después los granos de trigo se llevaban al molino del pueblo donde se prensaban y salía la harina. A partir de los años 60, llegó la máquina trilladora que sustituyó a los caballos. A partir del año 1973, la harina se compraba en Logroño.

Utensilios:

Las primeras elaboraciones eran amasando la harina de trigo, el agua y las levaduras a mano; después llegó la amasadora automática. Otros utensilios característicos de la panadería de Villanueva eran las palas de madera para introducir y sacar las barras del horno y las grandes bandejas donde se dejaba el pan caliente para que se enfriara.

Hornos:

El horno de la panadería siempre ha sido de leña, aunque en la última época se instaló un horno moderno que permite aprovechar todo el calor que proporciona el combustible.

Productos elaborados:

El pan y las sobadas eran elaborados sin aditivos para conservarse y sin parangón. Bollitos de pan que se bendecían en las Romerías del pueblo. Pan sobado de pueblo, pan hueco y hogaza de pan. Sobadas artesanas.

Cierre:

Panadería Barrón sacó su última hornada el 31 de diciembre de 2014, día en el que se jubila José Manuel Barrón y nadie le sucede en el puesto.



Valoración Personal:

Es una tristeza para todo el pueblo de Villanueva no tener panadero. Recordamos las veces que nos hemos apoyado al calor del muro de la panadería que daba a la calle. Otra pérdida más en estos pueblos tan necesitados de actividad para poder sobrevivir. En definitiva: una verdadera lástima.

Trabajo realizado por Sandra para su clase de 6º de primaria en enero de 2015. Puede ser que contenga algunas imprecisiones en los datos, pero lo importante es el contenido y el sentimiento expresado.