

## CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Mercurio

Fecha: lunes 4 de septiembre de 2017

Página: 4B

Año: 92

Edición: 35.193

Descriptor: **GASTRONOMÍA-ECUADOR, PANADERÍA TRADICIONAL, PINLLO, AMBATO-PANADERÍA.**

### Pan de Pinllo: historia y tradición del pan más famoso de Ecuador

**Zoila Velástegui y su suegra Rosario fueron las pioneras de la identidad panificadora de Pinllo, en Ambato.**



Bolívar Bonilla heredó la receta y el oficio de su madre, hoy en día es uno de los reconocidos panificadores tradicionales de Pinllo. Cortesía.



Las empanadas se hornean al último, se las cuece a temperatura más baja y por más tiempo. El pan se hornea en el piso de ladrillo, no se usan latones; es uno de los secretos del sabor.



El letrero anuncia que desde 1890 Pinillo tiene la tradición del pan, con los descendientes de Zoila Velástegui. BSG.

Los descendientes de Zoila Velástegui dicen que el siglo XX estaba por comenzar. Eran los últimos días del siglo XIX y a Zoila, una mujer que nació en Pinillo, no le quedó otra que aprender de su suegra Rosario, el oficio de hacer pan que, en ese entonces ya era tradicional en ese sector ambateño.

En la confluencia de las calles Maugeri y La Nación, en la capital tungurahuesa, está la casa que fue de Zoila, una edificación de adobe con el diseño de la arquitectura tradicional y a la que su hijo Bolívar le restauró para mantener en una parte de ella la cafetería y la panadería.

Cientos de atados de leña de eucalipto que vienen desde San Vicente de Pishilán, cerca de Pinillo, reposan en un patio próximo al ingreso a la panadería: es la leña verde y seca con la que se calienta el horno. “Aquí nació el pan de Pinillo”, dice Isabel Bonilla, nieta de Zoila, hija de Bolívar, y la tercera generación de panificadores tradicionales del sector, ya toda una herencia ancestral que hasta se canta en una vieja canción: “...a los tiempos [pan de Pinillo](#)”.

En el patio de esa histórica casa está aún -y muy útil- el primer horno donde Zoila, la abuela, horneaba el pan, es un horno que supera el siglo de vigencia y tiene una capacidad para hornear más de 200 panes por tanda.

Isabel no sabe quién lo confeccionó, pero explica que se hizo con saberes ancestrales y antiguos, usando piedra cangagua, huesos, barro, la mezcla de miel de panela, sal, ladrillos y vidrio molido. Allí se cuecen los panes de dulce, de sal, los mestizos y las empanadas.

La casa que guarda aún el secreto de Zoila tiene más de cien años, si bien una parte de la fachada está pintada de rojo y amarillo; en la parte trasera se ve al inmueble azul con ventanas cafés. Junto al antiguo horno se construyó otro, un más nuevo, que

cumple con los mismos propósitos de cocinar el pan de cada día. (BSG)-  
(Intercultural)

### **Historia de un pan ancestral**

El letrero del mayor negocio de pan en Pinllo, ubicado en la calle Maugeri, remite al tiempo de la época de 1890, cuando Zoila vio como salida para la subsistencia y mantener la cultura gastronómica de su pueblo, hacer el pan, sólo que este pan no era como el “pan tapado” -que se hace con bastante levadura y se hornea en latas- sino un pan macizo, de poca levadura, con bastante manteca de puerco. Un pan de harina blanca y harina negra que se hornee en el piso de ladrillo, del horno de leña. Los herederos de sangre, costumbres y saberes de Zoila Velástegui, hoy miembros de la “Dinastía Bonilla”, tienen presente en su memoria esa historia y conservan y mantiene en el legado de una receta tradicional del pan que se ha vuelto una identidad en la parroquia Pinllo.

Hay dos cosas que nadie que llega a [Pinllo](#) puede dejar de saborear: sus “gallinas” y el pan, este pan que es muy diferente al pan que se encuentran en panaderías. El pan de Pinllo es de masa gris y condensada, macizo y tiene cuatro sabores específicos; “empañada con shunguito” -o relleno de queso con cebolla-, pan de sal, pan de dulce y pan mixto o mestizo.

En las calles empinadas y rectas de Pinllo se leen anuncios de gran tamaño como “El Auténtico Pan de Pinllo”, “El Legítimo Pan de Pinllo”, o “El Tradicional Pan de Pinllo”, letreros que enseñan las tres formas de nominar al pan, como el producto que identifica a esta parroquia rodeada de algunas elevaciones y muy cercana a [Ambato](#).(BSG)

### **El secreto que hoy todos saben**

Cuando se habla de las precursoras del pan de Pinllo, la más famosa es Zoila Bonilla, quien falleció hace 16 años, ya en el filo del siglo XX e inicios del XXI. Todos los lunes, miércoles y viernes, que eran días de feria, Zoila vendía su pan en el Mercado Central de Ambato, ese era el sitio de encuentro. Las inmensas cargas los trasladaba en un burro, como en los tiempos cuando el carro aún no prestaba todas las bondades de traslado.

El secreto a voces del sabor inconfundible del pan de Pinllo es que se hace con las dos harinas, la integral y la harina blanca, que no puede faltar en la masa la manteca de cerdo, y tampoco el azúcar, el huevo y la panela que le da un color más oscuro, esos son los ingredientes primarios.

Dos cualidades fundamentales en la forma de preparar posibilitaron que el pan sea tan famoso: “tiene poca levadura y se hornea en el piso del ladrillo”. Por eso, “si se lo guarda en el refrigerador, el pan dura hasta un mes, no se daña y mantiene su sabor”, dice Zoila Bonilla, la nueva Zoila, de 45 años, nieta de quien impulsó el mantener esta forma casi ancestral, histórica y propia de hacer pan en Pinllo.

### **Preparado**

Una masa con poca levadura, ese es el punto de partida para un buen pan. Zoila sabe que en dos quintales y medio de harina se pondrá tan solo medio paquete de levadura, esto es unos 250 gramos, cantidad que da la cualidad del pan pesado, condensado. Así mismo, en una inmensa batea o artesa se mezclan los ingredientes y se los revuelve con las manos.

Una vez revueltos el harina y los aderezos, se realiza el amasado en grandes amasadoras mecánicas: “20 manillas de mezcla, esto es unas 40 libras, se baten en cada sesión”, afirma Zoila. Estos son procesos más contemporáneos de preparar el pan, antes era clásico el “abastonado”, que es batir la masa a mano, eso era fuerte y demorado, cada “bastón” pequeño o amasada a mano demorada media hora; ahora con la mecanización de una parte del proceso se gana tiempo. Remitiéndose a la historia, Zoila Bonilla, la primera panadera, bastoneó toda su vida.

Hacer pan antes y hacer pan ahora también tienen sus diferencias: unos han eliminado el bastoneado y si antes se hacían cinco quintales ahora se hacen dos y medio quintales diarios; y eso, porque los hijos de Zoila, los Bonilla, decidieron hacer pan en cada espacio por su cuenta y tener este trabajo como forma de vida.(BSG)

### **Un trabajo nocturno**

El Pan de Pinllo es un pan nocturno para venderse en horario diurno. Cuando el reloj marca las 18:30, indica que es hora de ponerse a mezclar los ingredientes, batirlos hasta las 20:00 y dejar que reposen toda la noche. A las 04:30 los panificadores empiezan su jornada, agregan manteca a la masa reposada, baten una vez más y empiezan el moldeado.

A esa misma hora el horno se enciende, porque a las 06:30 entra el pan mestizo; luego entra el de sal, continúa el de dulce y la jornada de horneado termina con las empanadas, que es la que más se demora por el relleno y necesita hornearse de manera más lenta o de lo contrario sale cruda, así dicen los conocedores de estos secretos a veces que tiene el Pan de Pinllo.

En la casa de Zoila Bonilla, nieta, donde el letrero de anuncio lo dice todo, lo primero que se ve es el horno de leña, un coloso tostadero que en sus paredes negras por el negro-humo ostenta algunos años claves dentro del negocio: 1978, 1988, escritos con tizones de carbón. Es un horno para nueve latones: más de 200 panes, pero el horneado no se hace en los latones sino en el piso de ladrillo.

Junto al horno están las palas de metal con las que se remueven los panes. Zoila y cuatro personas más elaboran cerca de 2.000 panes cada día en las cuatro variedades. El mejor lugar para venderlo es en la casa y los lunes, miércoles y viernes siguen saliendo al Mercado Central.

Los clientes del pan de Pinllo vienen de Quito, Guayaquil, Latacunga, Riobamba, de varias ciudades del Ecuador: “son más de afuera”, también han ido a Holanda, Estados Unidos, entre otros países que saben del sabor y garantía del producto”, afirma Zoila, la nieta.(BSG)

### **CAPSULA**

La receta es ahora de hijos y nietos de Zoila

Son cuatro generaciones haciendo pan. Rosario, suegra de Zoila. Ella y sus descendientes, Bolívar, con su yerno Ricardo López; Zoila, la nieta, por citar algunos. La única diferencia en este negocio tradicional es que los descendientes de Zoila Velasteguí, sirven el pan con la colada morada, especialmente los fines de semana.

### **Receta**

- Un quintal de harina blanca fortificada
- Un quintal de harina de trigo pura (negra)
- 40 libras de manteca de cerdo
- 200 gramos de levadura
- panela
- huevos
- azúcar
- agua
- especias
- sal