

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Mercurio
Fecha: lunes 16 noviembre de 2020
Página: 7A
Año: 96
Edición: 36.362
Descriptor: PANADERÍA TRADICIONAL, PAN DE LEÑA-NULTI.

La tradición del pan de horno de leña se mantiene en Nulti

El pan hecho en horno de leña es parte de la identidad y patrimonio de esta parroquia rural.

Por [Cristina Huachichulla](#)



Alicia Lucero retira el pan artesanal de su horno de leña. LCH

La tradición de hornar el pan en horno de leña es uno de los aspectos que caracterizan a la parroquia rural de Nulti, donde muchos artesanos se dedican a esa labor y han recibido importantes reconocimientos por ello.

De acuerdo a datos recabados por Alicia Lucero, una de las ciudadanas que se dedica a la elaboración de panes en ese lugar, la tradición data desde hace más de 200 años.

Lucero heredó el oficio y es parte de la quinta generación que produce panes hechos en horno de leña. La mujer es propietaria de la panadería ‘Doña Ali’, y según comenta, desde pequeña trabajaba junto a su madre y hermanos.

“Yo vengo laborando desde mi niñez. Mi mami también trabajaba en la producción de pan. De manera individual yo trabajo aproximadamente 14 años en mi hogar”, refiere Lucero, de 54 años, quien también se ha encargado de transmitir sus conocimientos a sus hijos.

La labor diaria inicia aproximadamente a las 05:00, con el calentamiento del horno. Mientras esto ocurre, Lucero y sus hijos calientan agua para preparar y leudar la masa. Pasadas unas horas, la masa es colocada en el piso del horno, lo que le otorga ese sabor especial, argumenta Lucero.

“La distinción del pan hecho en horno de leña es que nosotros le ponemos directamente en el ladrillo, no le ponemos en las latas. La gente busca este pan porque es más sano”, sostiene Lucero.

Entre la variedad de panes que se elaboran están los panes de dulce, los de sal y los mestizos o integrales. De estos, los más apetecidos son los de dulce, dado que tienen ingredientes especiales.

“El pan tradicional que se vende más es el de dulce, que es hecho con queso y panela; antes se conocía como shungo, pero ahora le llamamos manjar. Eso es lo exquisito y a la gente le gusta”, refiere Lucero.

A pesar de que hubo un tiempo en que se temía porque la tradición se perdiera en la parroquia, todavía hay jóvenes que se interesan por rescatar la labor e incluso han optado por experimentar con otros alimentos, como la pizza.

“Pensábamos que no iba a seguir la tradición porque la horneada es dura, pero me siento orgullosa de que mi hijo también retomó la labor y es la sexta generación. Él tiene también su local, sus clientes. Mi otro hijo también hace pizzas en horno de leña, que también se vende bastante”, manifestó Lucero.

Identidad

El pan hecho en horno de leña se ha convertido en la identidad de la parroquia y los hornos son un atractivo para quienes visitan el lugar. También los precios son asequibles para la ciudadanía.

Targelia Auquilla, de 64 años, es dueña de la panadería tradicional ‘Florcita’, que es una de las más antiguas en la parroquia. El local tiene una característica muy particular, dado que en su entrada reposa la figura de un ‘rucuyaya’, que es también un personaje tradicional de Nulti.

Auquilla comenta que ella y su familia elaboran el pan desde hace aproximadamente 30 años y sus ventas no se enfocan únicamente en la comunidad, sino que han trascendido a otras parroquias, a algunos sectores de la urbe e incluso a ciudades cercanas.

“Mis abuelitos hacían el pan, luego mi mamá, luego aprendí yo y ahora mis hijas. Por la pandemia no estábamos haciendo mucho, pero ahora se está vendiendo un poco más. Hacemos más o menos 2.000 panes diariamente”, comentó Auquilla. (LCH)-(I)

DATOS

- En el centro de la parroquia reposan varias panaderías tradicionales. Los hornos de leña son un atractivo para quienes visitan el lugar.
- El “Festival del Pan” es un evento que se organiza en Nulti. Ahí, los artesanos comparten la forma en que fueron elaborados sus productos.
- Además, los lugareños ofrecen otros alimentos que son parte de la gastronomía típica y sirven para acompañar al pan artesanal.
- 200 años de tradición, según las investigaciones. Muchas familias han heredado el oficio de hacer panes en horno de leña.
- 45 hornos de leña, aproximadamente, se ubican en toda la parroquia, sin embargo, no todos están en funcionamiento.
- 1 mural, en el centro de la parroquia, rinde homenaje a quienes se dedican a la elaboración tradicional de panes.