vinetur

El Pan de Cruz de Ciudad Real gana protagonismo en FENAVIN con catas y degustaciones

Afexppan impulsa la panadería tradicional local y refuerza el reconocimiento del producto con Indicación Geográfica Protegida

viernes 9 de mayo de 2025



La Asociación Provincial de Panaderías y Pastelerías de Ciudad Real, conocida como Afexppan, ha finalizado su participación en la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), que tuvo lugar en Ciudad Real entre el 6 y el 8 de mayo. El evento reunió a profesionales y

público general interesados en el sector vinícola y gastronómico. Afexppan acudió con un stand propio bajo el paraguas de la Diputación de Ciudad Real, donde presentó una amplia variedad de productos panaderos, con especial atención al IGP Pan de Cruz.

Elena Huertas, representante de Afexppan, explicó que el objetivo principal era dar visibilidad a la panadería tradicional de la provincia tanto dentro como fuera de España. Según Huertas, la feria ofreció una oportunidad para mostrar la calidad y diversidad del pan local ante miles de visitantes. El stand se ubicó en la carpa ‘Sabor Quijote’, en una zona estratégica que facilitó el flujo constante de personas interesadas en conocer los productos.

Durante los tres días de feria, Huertas estuvo acompañada por María Ángeles Puebla, secretaria de Afexppan, Celia Huertas y una colaboradora. Cada una desempeñó funciones específicas para atender al público, responder preguntas sobre el origen del pan y explicar las características del IGP Pan de Cruz. Este producto cuenta con Indicación Geográfica Protegida y representa un símbolo gastronómico para Ciudad Real. En el stand se expusieron fotografías de los ocho panaderos certificados que actualmente elaboran este pan bajo la IGP.

Además del Pan de Cruz, Afexppan presentó otras especialidades como pan rústico, barras, roscas, trenzas y panes con ingredientes como pasas, arándanos, queso o pistacho. También ofrecieron degustaciones de panes elaborados con centeno y trigo sarraceno. Los visitantes pudieron probar estos productos y conocer las diferencias entre ellos.

Uno de los actos más concurridos fue la cata maridada entre pan y vino dirigida por Fernando Buitrón, experto en comunicación gastronómica. La actividad agotó todas las plazas disponibles y permitió a los asistentes aprender cómo combinar distintos tipos de pan con vinos seleccionados. Huertas señaló que este tipo de iniciativas ayudan a poner en valor el papel del pan en la gastronomía actual y a recuperar su presencia en la mesa más allá del simple acompañamiento.

El Pan de Cruz también estuvo presente en otras catas organizadas durante FENAVIN. Según Huertas, este producto sustituyó a los tradicionales picos para limpiar el paladar entre vinos, lo que refuerza su reconocimiento dentro del sector gastronómico.

Durante la feria, el equipo de Afexppan recibió visitas institucionales y profesionales relevantes. Uno de los momentos más señalados fue el encuentro con José Carlos Capel, presidente del congreso Madrid Fusión. Capel recibió una muestra del Pan de Cruz y un libro sobre este producto. Posteriormente compartió su experiencia en redes sociales, lo que ayudó a difundir aún más el trabajo realizado por los panaderos de Ciudad Real.

Afexppan tiene previsto continuar con su calendario de actividades tras FENAVIN. El martes 13 de mayo visitarán el Congreso y el viernes 16 participarán en la gala Premios Campo y Alma organizada por el Gobierno regional, donde se reconocerá al mejor IGP Pan de Cruz. La asociación considera que estas acciones forman parte de un proyecto más amplio para impulsar la panadería local y aumentar su prestigio.

Elena Huertas agradeció a todas las personas e instituciones que han apoyado su presencia en FENAVIN, especialmente a la Diputación provincial y a Manuel Juliá, presidente del evento. Según Huertas, este respaldo ha sido fundamental para lograr que el Pan de Cruz figure como uno de los productos gastronómicos más representativos durante la feria.

Afexppan concluye así su paso por FENAVIN convencida de haber conseguido sus objetivos principales: dar visibilidad al trabajo artesanal del sector panadero provincial y acercar sus productos a nuevos públicos nacionales e internacionales.