vinetur

Las II Jornadas de Panadería reúnen a cinco IGP y refuerzan la cultura del pan tradicional en Ciudad Real

El evento impulsado por Afexppan combina formación, divulgación y práctica con una amplia participación académica y profesional

lunes 9 de marzo de 2026



La Asociación Provincial de Panadería y Pastelería de Ciudad Real (Afexppan) ha cerrado la segunda edición de las Jornadas de Panadería con una valoración muy positiva tras dos días de actividades que han convertido a Ciudad Real en el principal punto de encuentro del pan tradicional con Indicación Geográfica Protegida (IGP) en España. El evento, celebrado los días 4 y 5 de marzo bajo el lema ‘La noble mesa del pan’, reunió a cinco IGP panaderas: Pan de Cruz, Pa de Pagès Català, Pan Galego, Pan de Cea y Pan de Alfacar. El programa combinó divulgación, formación práctica, gastronomía y reflexión sobre el presente y futuro del sector.

Elena Huertas, representante de Afexppan, explicó que el resultado superó las expectativas iniciales. Según sus palabras, la acogida y la convivencia entre los representantes de las distintas denominaciones fue uno de los aspectos más valorados. Los participantes agradecieron la oportunidad de reencontrarse y compartir experiencias, algo que no ocurría desde hacía años entre algunas IGP, como las de Cataluña. La presencia conjunta de las cinco indicaciones geográficas permitió mostrar la diversidad panadera de España y reforzar la importancia de la colaboración para defender el valor del pan tradicional.

Las jornadas se desarrollaron en dos sedes principales: el IES Santa María de Alarcos y el salón de actos de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Castilla-La Mancha. Esta elección reforzó el vínculo entre el ámbito educativo, la investigación y el sector profesional. Durante las actividades, profesionales, estudiantes, investigadores, proveedores y público general pudieron conocer en profundidad las características que hacen únicos a los grandes panes con IGP del país.

El evento contó con una destacada participación del ámbito académico. Entre las conferencias más relevantes estuvo la del catedrático Francisco Javier López-Bellido, especialista en trigo, que ofreció una clase magistral sobre la evolución histórica del cereal y su papel en la cultura alimentaria. Además, se organizaron actividades para acercar la cultura del pan a las nuevas generaciones, como un desayuno saludable impartido por María Ángeles Ruiz González para alumnado de primaria, que despertó gran interés y participación entre los niños.

El alumnado universitario y de formación profesional también tuvo un papel relevante. La implicación de los centros educativos fue fundamental para el éxito de la convocatoria, con clases enteras asistiendo a las actividades tanto en la universidad como en el instituto. Otro momento destacado fue la segunda edición del concurso de recetas con Pan de Cruz dirigido al alumnado del IES Santa María de Alarcos. El nivel del certamen sorprendió a la organización, con platos muy elaborados como un milhojas de solomillo con Pan de Cruz.

La programación incluyó demostraciones prácticas en el obrador del instituto, donde los panaderos participantes elaboraron Pan de Cruz y compartieron técnicas y experiencias. La mesa redonda final permitió reflexionar sobre los problemas del sector, la necesidad de proteger el pan tradicional y la importancia de mantener viva la identidad de cada producto.

El respaldo institucional fue otro de los pilares del evento. Ayuntamiento de Ciudad Real, Diputación Provincial, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Universidad de Castilla-La Mancha, empresas proveedoras y patrocinadores colaboraron en la organización. El encuentro contó con la presencia del embajador de la IGP Pan de Cruz, Fernando Buitrón, y del pastelero Valentín Ruiz, entre otras personalidades del sector.

La celebración de las jornadas coincidió con la declaración de marzo como mes del Pan de Cruz en el calendario gastronómico de Ciudad Real, lo que permitirá prolongar las actividades de promoción durante todo el mes, incluyendo desayunos saludables, talleres de elaboración de pan para niños y una cata maridada de pan y vino.

A pesar del éxito, desde Afexppan consideran que aún queda trabajo para reforzar el reconocimiento social del sector. Elena Huertas subrayó la necesidad de seguir implicando al colectivo profesional y lamentó la ausencia de más panaderos en el evento. También destacó la importante presencia femenina en la organización de las jornadas, coincidiendo con la cercanía del 8 de marzo, y reivindicó el papel de las mujeres en la panadería.

El éxito de participación y repercusión ha llevado a la organización a plantear ya una tercera edición, con el apoyo de instituciones, universidad e instituto. Afexppan considera que este tipo de iniciativas son clave para recuperar el prestigio del pan

tradicional y artesanal, así como para fortalecer la cultura panadera en España.