vinetur

La harina, protagonista en la panadería artesanal según el maestro panadero Gabriel Kogan

El Día de la Harina pone en valor el ingrediente esencial que define el pan en Levando

lunes 16 de marzo de 2026



Cada 21 de marzo se celebra el Día de la Harina, una fecha que busca reconocer la importancia de este ingrediente en la panadería y en la cultura del pan. En la panadería Levando, ubicada en los barrios de Colegiales y Palermo, el maestro panadero Gabriel

Kogan explica que el primer paso para obtener un buen pan es entender la harina con la que se trabaja.

Kogan, al frente de Levando junto a Rodrigo Colombres, apuesta por harinas orgánicas seleccionadas por su calidad y por el respeto en su forma de producción. Según el panadero, conocer la harina es fundamental porque cada molienda tiene características propias que influyen en el resultado final. "Cada molienda tiene su carácter y requiere una forma distinta de trabajo", afirma.

La harina, explica Kogan, nunca es exactamente igual. Sus propiedades varían según el trigo, la cosecha y el proceso de molienda. Algunas harinas aportan más fuerza, otras ofrecen mayor extensibilidad o un perfil de sabor más marcado. Parte del trabajo del panadero consiste en comprender cómo se comportan estas harinas y, en muchos casos, combinarlas para lograr masas equilibradas. "Creemos que el buen pan no es el resultado de una receta fija. El panadero aprende a leer los ingredientes y a acompañar los procesos", señala.

En Levando, este enfoque se traduce en fermentaciones largas y un trabajo cuidadoso de la masa. El objetivo es que la harina exprese todo su potencial, lo que se refleja en panes con mayor sabor, textura y carácter. La panadería trabaja con masa madre y respeta los tiempos de fermentación, lo que permite obtener productos con un sabor auténtico y sin concesiones.

Levando se presenta como una panadería de autor que combina el oficio artesanal con el uso de harinas orgánicas y masa madre. El proyecto busca rescatar la esencia del pan como alimento noble, ofreciendo productos de calidad en un espacio donde tradición y gestión se unen para mantener y hacer crecer lo artesanal. Los locales de Levando se encuentran en Céspedes 3115 (Colegiales) y Medrano 1137 (Palermo), y abren de lunes a sábado, de 9 a 20 horas o hasta agotar existencias.

La visión de Gabriel Kogan pone de relieve la importancia de la harina como ingrediente central en la panadería. Su experiencia muestra que el conocimiento y la interpretación de la harina son claves para lograr panes de calidad, reafirmando el valor de este producto en la cultura gastronómica.