

Abril de 2023

Hogaza



Nombre local: *Pan*

Procedencia: Araúzo de Miel, Burgos

Datación: 1977

Forma parte de la colección desde 1977

Información de la pieza: Alfonso Benito
Rica

La profesión de los panaderos ha sido un oficio familiar desde su creación. Preparar los ingredientes, amasarlos, dejar fermentar la masa, darles el tiempo justo para reposar y finalmente hornear las piezas, formaba parte del pan de cada día de la familia Benito, que abrió su panadería a principios del siglo XX por Germiniano Benito Navas.

La excelencia de calidad es lo esperado por el cargo, pero la creatividad artística propia de este pan es lo que le brinda su especial singularidad. Felipe Benito Álvaro aprendió en casa a personalizar el aspecto de hogazas, tortas, rosquillas y mantecados de su panadería “El Moreno”. Descubrió después, junto con artesanos de Biar (Alicante), la posibilidad de moldear con la masa figuras vegetales, animales, orlas y un sinfín de imágenes fruto de la imaginación del artista. Así, generación tras generación se creó una colección sin par, que se ha logrado conservar hasta la actualidad.

El arauceño Julián del Río Ontañón decidió exponer los panes en su bar “El Túnel” en Madrid, que funcionó como un atractivo publicitario para los madrileños. Se encargaron más de una docena de panes a lo largo de los años, de todos los tamaños y con todo tipo de decoraciones. De esta manera, en febrero de 1977, el azar permitió que la fundadora del museo descubriese la exposición de los panes y tan sobrecogida quedó, que en abril de ese mismo año se incorporaron algunos de ellos a la colección.

Todavía, el último de los panaderos, Felipe Benito Benito, recuerda con afecto el oficio que lleva tantos años con ellos y los extraordinarios panes que han convertido en piezas únicas.