

EXALTACIÓN GREMIAL EN HUESCA

Si no hay pan, nos vamos

● Emigración y edad, dos problemas de la asociación de Huesca



Victor Blasco Clemente, vicepresidente de Huesca, con Lorenzo Alonso y Andreu Llargués

La sangría de la emigración en los pueblos de la provincia de Huesca, muchos de ellos en pequeños núcleos del Pirineo aragonés, y la elevada edad de muchos panaderos son dos de los problemas con los que se enfrenta la Asociación Provincial de Fabricantes y Expendedores de Pan de Huesca y a la que la organización quiere poner remedio y coto, según declaró a *Panorama Panadero* el secretario de la Asociación, José María Fanlo. Esa misma intención la reafirmó en diversas intervenciones el vicepresidente de la Asociación, Victor Blasco Clemente, quien hizo las veces de presidente por hallarse enfermo el titular de la Asociación, José Antonio Peyrón. Casualmente, el vicepresidente y sustituto pertenece a esa generación de panaderos (importante en número y muy significativo) que oscilan entre los 30 y 40 años de

edad y que representan un rico plantel que garantiza soluciones a los problemas y futuro a la Asociación.

El vicepresidente cumplió perfectamente con su cometido tanto en su intervención como en su papel de anfitrión, según pudo apreciar el centenar largo de comensales que llegó hasta Siresa, ayuntamiento de Hecho, en el valle del mismo nombre, muy cerca de la llamada Selva de Oza.

El futuro de los jóvenes

En la actualidad, según cuentan, la Asociación provincial de Huesca tiene 114 socios que contribuyen de buena gana a la Organización, lo que significa que los servicios que ésta ofrece son del interés de los asociados. Fue en 1977 cuando se fundó la Asociación, teniendo en aquel entonces 244 miembros. En solo 30 años, la aso-

ciación ha descendido en 130 miembros, por cuanto buena parte de las panaderías han quedado en núcleos de población importantes, problema que también ocurre, con mayor o menor medida, en el resto del país. "Las bajas que hemos tenido en el año 2006 han sido precisamente porque los descendientes no quieren continuar en el negocio familiar", asegura Fanlo.

Pese a ello, también se incorporan jóvenes a la panadería: "Tenemos gente muy joven a cargo de sus industrias con edades entre los 30 y 40 años, que han heredado los negocios de sus padres y abuelos".

Entre ellos figuran la S.C. Sesplugues de Alcampel; Adolfo Lanau, de Berbegal; el ya citado Victor Blasco de Binéfar; Antonio Lacasa, de Colunga; Vicente Vidal, de Lascuarre; Jose M. Viu Vuy, de Tamarite de Litera; Pedro Juste, de Ainsa; Luis A. Perucho, de Benasque; Manuel Sese, de Campo; María Jesús Albacar, de Ballobar; Joaquín Chine, de Fraga; Marcos Faro, de Zaidin; Jesús Gracia Jos, de Ayerbe; Domingo Opere, de Bolea; Fernando Oliván, de Huesca; Javier Ordoz, de Pertusa; Francisco Cavero, de Sesa; José Luis Brun, de Hecho; Pablo Martínez Roldan, de Puente la Reina, entre otros.

Almuerzo fraternal

Tras la misa en Hecho seguida de procesión del Corpus, una de cuyas varas del palio llevó **Rafael Oliva, de Harinas Villamayor**, se celebró la comida de hermandad en el hotel Castillo d'Acher de Siresa, pueblo

dependiente de Hecho y cuya iglesia monasterio fue el más grande del reino de Aragón, donde se educó la nobleza y donde estuvo guardado el Santo Cáliz de la Cena del Señor.

El presidente en funciones agradeció la presencia de la junta directiva de CEOPAN, los presidentes de los gremios de Barcelona Provincia, Lérida, Valencia y el apoyo y hermandad de los gremios vecinos, así como la presencia de los históricos presidentes de la Asociación de Huesca, Domingo Marín y Jesús Pardiña. Animó a los asociados a participar en todas las iniciativas de la asociación oscense e invitó a todos a que en los restaurantes exigieran pan hecho por panaderos.

Homenaje

Seguidamente, ya en el homenaje al que ha sido durante 20 años presidente del Gremio de Panaderos de Lérida, Antonio Mas, se refirió a la permanente y constante colaboración durante todos estos años con el gremio vecino de Lérida y a su presencia y apoyo a todas las iniciativas gremiales de Huesca. Finalmente, le entregó tanto a Mas como a su señora una serie de regalos entre los aplausos de los asistentes. En respuesta al homenaje, Mas recordó la excelente colaboración entre ambas asociaciones, "amigos siempre, pese a la vecindad", dijo, ya que "nos debemos unos a otros y más cuando somos próximos". Agradeció el trabajo de CEOPAN en la resolución de los problemas y conflictos y por su ayuda,

Gremios

incluso, hasta en los problemas personales de los panaderos. Y concluyó: "Aunque no soy panadero en activo en este momento, lo soy y seré siempre de corazón, mientras viva. Tanto que si volviera a nacer sería panadero aunque solo fuera por teneros a vosotros siempre como amigos".

Llargués, presidente del Gremio de la Provincia de Barcelona y vicepresidente primero de CEOPAN dijo que

tulo referido a los problemas del sector, destacó el descenso en el consumo de pan, que calificó como "grave problema que debemos afrontar desde CEOPAN, así como la imagen de los panaderos y del pan por cuanto hoy se está vendiendo pan en los sitios más insospechados". Para paliar esto, se refirió al Comité Científico del Pan, integrado en el Instituto de Lérida. "Pretendemos hacer esa campaña de divulgación



De los históricos presidentes de Huesca, Jesús Pardiña (izq.) y Domingo Marín (dcha.)

"los pequeños separados somos poca cosa, pero somos fuertes los pequeños unidos". Recordando el lema de "La Casera" dijo que deberíamos hacer igual que el lema del refresco que "Si no hay pan, nos vamos". Y terminó invitando a seguir haciendo gremio y asociación.

Problemas

Cerró el acto Lorenzo Alonso, presidente de CEOPAN, haciendo votos por la recuperación del presidente y solidarizándose con el homenaje a Mas. Y ya, en el capí-

de los valores del pan desde el comité científico que confirme la bondad y conveniencia de que se tome una ración de pan en cada una de las comidas". También se refirió a la competencia exagerada en precios con las grandes multinacionales, para lo que recomendó a todos "especializarnos de verdad obteniendo una calidad y variedad mucho mayor que la de ellos, recuperando panes tradicionales de masa madre y dando una atención personalizada que no puede dar quien vende desde un lineal".