



COUPE *Louis* LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE LA PANADERÍA

Y si probamos un
poco...



La Concha



Es el pan de brioche por excelencia que encontramos en casi todas las mesas mejicanas! La concha es muy dulce (entre 20 y 25 % de azúcar). De consistencia esponjosa, está presente en la mesa del desayuno pero se toma también en la cena, con un vaso de leche. Antes de la cocción, se polvorea con una fina capa de una mezcla de grasa, azúcar y harina, dándole esta apariencia atigrada muy característica y que refuerza su lado crujiente.

El Bolillo



En México y en El Salvador, el Bolillo es un pan blanco tradicional elaborado a partir de harina de trigo. Acompaña muy bien cualquier comida, y sobre todo la cocina Tex-Mex, los molletes y las tortas mejicanas. De forma ovalada, suele medir unos quince centímetros de largo. Su costra es dorada y crujiente, su miga es blanca y esponjosa. La presencia del Bolillo en México se remonta al siglo XIX.

EVENTO

México ganador

La segunda etapa de la Copa Louis Lesaffre, que tuvo lugar en el Baking Center Safmex de México del 15 al 18 de abril 2007, fue el centro de la competición entre los 5 representantes de la región de Norte y Centro América: México, Canadá, Costa Rica, El Salvador y Panamá.

El contexto de la final fue muy peculiar. Hacer pan a más de 2500m de altura impone algunas restricciones. La presión atmosférica más baja influye en las masas, que levantan más rápido. Hay que ajustar mucho más los ingredientes. Es por esta razón que el jurado ha permitido que los galardonados de cada país prueben sus productos en las panaderías, el día antes del concurso. ¡Una excepción en el reglamento!

Es en este sensacional espíritu deportivo y con el entusiasmo que se debe, que el equipo Safmex, presidido por Hervé Bolze, ha accedido a participar en la organización de esta competición.



De izq a dcha: Josué Oliveira (bollería), Armando Velasquez (pieza artística), Gary Salazar (pan) acompañados de su entrenador Pedro Loeza y de Jean-François Celuzza del Baking Center de Safmex

Después de una lucha ardua, México salió vencedor; distinguiéndose, entre otras cosas, por su experiencia y su facultad para trabajar en equipo. Su profesionalismo y su organización se han traducidos por un verdadero dominio de las normas impuestas durante la competición. Los canadienses, que llegaron al segundo puesto, han aceptado el veredicto con elegancia, y pasan a ser los suplentes de esta selección.

México tendrá el honor de representar Norte y Centro América durante la Copa del Mundo de la Panadería 2008.

Próxima cita: Suramérica, del 11 al 15 de junio de 2007, en Argentina.

CALENDARIO

Zona	Lugar de encuentro	Fecha	Países representantes
Mediterráneo - África	Francia Baking Marquette	23-26 de marzo 2007	Marruecos - Túnez - Argelia - Turquía Turquía seleccionada*
Centro y Norte América	México Baking Safmex	15-18 de abril 2007	México - El Salvador - Costa Rica - Panamá - Canadá México seleccionada*
Asia	China Salón Interbake	12-14 de mayo 2007	China - Las Filipinas - Indonesia China Taiwán - Corea del Sur China Taiwán seleccionada*
Suramérica	Argentina Salón FITHEP	11-15 de junio 2007	Argentina - Brasil - Uruguay - Venezuela Colombia - Perú - Chile
Europa Central	Polonia Salón Polagra	16-19 de sept. 2007	Rep. Checa - Polonia - Eslovaquia Hungria - Rumania
Europa Oriental	Rusia Baking Safneva	28-31 de oct. 2007	Rusia - Ucrania - Noruega - Suecia Finlandia
Europa del Oeste	Francia Baking Marquette	29 de nov. - 3 dic. 2007	España - Italia - Bélgica - Países Bajos Islandia - Israel - Alemania - Dinamarca

*Todos los equipos seleccionados participaran en la Copa del Mundo de la Panadería (Salón European - Paris abril 2008),



Contacto prensa:
Stéphan Béague - LESAFFRE INTERNATIONAL
Tel. +33 (0)3 20 14 80 18 - sbu@lesaffre.fr
Más information: www.coupelouislesaffre.com





COUPE
Louis
LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE LA PANADERÍA

Más información

Safmex, filial mejicana del grupo Lesaffre



Esta nueva edición de la Copa Louis Lesaffre permite valorizar la imagen de los panaderos y sus productos. Estas selecciones son terrenos fértiles del intercambio de experiencias y de encuentros. Todos los candidatos salen ganadores de esta experiencia.

Desde su creación en 1984, la Safmex ha tenido varias fases de desarrollo. Los 2 momentos más fuertes fueron la creación del Baking Center en 1997 y la apertura de una sucursal de producción en Orizaba (estado de Veracruz) en 2006.

El Baking Center de Safmex constituye un centro de panificación que permite la organización de los cursos de formación adaptados a las necesidades del cliente. Su vocación es la de asistir a los panaderos y darles un soporte técnico.

En el año 2000, la adquisición de Redstar, principal competidor de Lesaffre en Estados Unidos, permitió a Safmex doblar su capacidad de levadura seca instantánea antes de ser transferida su producción en México.

En 20 años, Safmex ha constituido un verdadero trampolín, reforzando así la posición del grupo Lesaffre en el mercado americano: hoy en día más de 50% de la producción de levadura se exporta de México a Estados Unidos.

Lesaffre es ahora el líder de la levadura seca instantánea en el mercado estadounidense.

FOCUS

El equilibrio alimentario y el pan

¿Que cantidad de pan tenemos que comer cada día? ¿Qué pan elegir para nuestro cuerpo: el pan blanco o pan integral? ¿Del pan a la levadura? ¿Hace realmente falta comer pan todos los días? ¿El pan es sinónimo de sobrepeso?

Al contrario de algunas ideas hechas, la ausencia de pan en la mesa pesa mucho para la balanza. Durante mucho tiempo, ponerse a dieta ha significado privarse de todo y en particular del pan. En México, país con más de 100 millones de habitantes, ¡el consumo de pan no sobrepasa los 87g por persona al día! Sin embargo, los expertos y nutricionistas lo confirman: el pan aporta los glúcidos, las vitaminas y los minerales que necesitamos. Otra vez y según los especialistas, hay que privilegiar los azúcares lentos, ricos en almidón, y los feculentos, presentes esencialmente en el pan.



Por terminar, el pan es una buena fuente de vitaminas del grupo B (B1 y B6), esenciales al buen funcionamiento del organismo. Es también una fuente interesante de magnesio y de zinc. El cuerpo va asimilando lentamente los glúcidos complejos, dan así un aporte constante y equilibrado de energía. Si se privilegian los panes integrales, con salvado, cereales o morcajo..., se aumenta también el consumo de fibras, (beneficiosas para el tránsito intestinal) y la sensación de hambre se reduce.

En lo que concierne a los panaderos; son verdaderos artistas. Rivalizando en curiosidad, sensibilidad y audacia, juegan con la composición o la naturaleza de las harinas trabajadas, añaden unos pocos cereales como los gérmenes, la cebada, el salvado, lo que permite reforzar algunas notas aromáticas; incorporan la levadura, adaptan los esquemas de fabricación para revelar el mayor número de aromas....Ofrecen así una extensa gama de panes adaptada a cada gusto del consumidor. El pan tiene un gran sitio en el equilibrio alimenticio como alimento "placentero" y de "bien-estar". ¡Es hora ya de dejarle el sitio de honor en nuestras mesas, en cada una de nuestras comidas! ¡Practicar algún deporte completara esta buena higiene de vida: una alimentación sana para un cuerpo sano!

ENTREVISTA

Antonio Arias Ordoñez

Presidente de Canainpa, la cámara sindical de los panaderos mejicanos.

Antonio Arias ORDOÑEZ es presidente de Canainpa, la cámara sindical de los panaderos mejicanos. Panadero desde hace tres generaciones, dirige una empresa que cuenta con 55 empleados.

¿Como se estructura la panadería en México?

Antonio Arias ORDOÑEZ: Tenemos en México 26500 panaderías, que dan trabajo a 400000 personas. La gran mayoría son pequeñas empresas que panifican 3,5 millones de toneladas de harina al año. Nuestros panaderos trabajan en el respeto de las tradiciones. Para mí, el futuro de la Panadería se encuentra en las recetas del pasado.

¿Que representa la organización de la Copa Louis Lesaffre para su país?

Antonio Arias ORDOÑEZ: Nos permite acoger a panaderos de otros países y actualizar así nuestros conocimientos, descubrir nuevas formulas de panes e poner de relieve nuestra labor. Es con un enorme placer que la Canainpa se asocio con la organización de esta competición. A nivel nacional, hemos organizado una selección con el objetivo de formar un equipo.

La entrevista realizada por O. Gondard.



Señor Antonio Arias ORDOÑEZ



Contacto prensa:
Stéphan Béague - LESAFFRE INTERNATIONAL
Tel. +33 (0)3 20 14 80 18 - sbu@lesaffre.fr
Más information : www.coupelouislesaffre.com

