

# El bastión sevillano de la telera

La localidad de Lebrija ha iniciado los trámites para conseguir que su pieza de pan por antonomasia esté reconocida por una indicación geográfica protegida. Cuatro panaderías donde degustar este clásico



Boba de telera elaborada con un 50% de trigo duro molturado en piedra y un 50% de trigo, de El Horno de Vélez (Lebrija).

**E**cho de menos el pan pan”. Quien conozca a Pepe Barahona sabe de su pasión por este manjar. El periodista machaca eso del “pan pan” para resaltar la excelencia de uno de los productos señeros de su tierra: Lebrija. Este municipio sevillano de unos 28.000 habitantes ha iniciado los trámites para obtener una indicación geográfica protegida (IGP) que reconozca la telera, su patrimonio panadero, y lo ponga a la altura del *pa de pagès* catalán, el pan de Cea (Ourense), el pan de Alfacar (Gra-

nada) y el de Cruz (Ciudad Real). “Cuando un lebrijano lleva pan fuera, se valora porque es reconocidísimo”, dice el delegado de Cultura, Patrimonio y Turismo de Lebrija, José Martínez.

Este es territorio de la telera, que cuenta con otras designaciones como pan *besao*, debido a su unión en una cocción en hileras que favorece que la miga retenga humedad, y así aumente su durabilidad. Por su tamaño también se le llama “pan de kilo”. Algunos dicen que su nombre proviene de los paños donde se colocaban antes de cocerlo. Otros, del travesaño, la telera, que en el

arado sirve para graduar la inclinación de la reja o del madero inferior de los carros antiguos donde los agricultores lo ataban para transportarlo. Lo que es seguro es que es un pan de campo típico del entorno del bajo Guadalquivir. “Las familias lo compraban para llevárselo al tajo”, dice Martínez. Lo recuerda Antonio Muñoz: “Ya no hay pan como el de antes. Duraba dos semanas y nos lo llevábamos al cortijo para acompañar los guisos”, dice este vecino casi octogenario que lleva una telera de medio kilo ya rebanada. Estas cuatro panaderías de Lebrija demuestran lo contrario.

01

## El Horno de Vélez La ciencia en la miga

Sus piezas no se venden fuera de Lebrija pese a la demanda de sus seguidores. "Nuestra filosofía es ven, conoce nuestro pan, nuestro pueblo y todo lo que puede ofrecer", dice su propietario, Domi Vélez, que agota a diario sus existencias de pan y ha sido elegido por la Confederación Española de Organizaciones de Panadería el candidato español para el concurso internacional que nombra al mejor panadero del mundo (World Baker 2021), que se celebra en Bruselas en noviembre. Encargado de la secretaría técnica de la IGP, lleva años estudiando todo tipo de panificaciones. Vélez ha convertido su horno (calle de Suecia, 24) en un laboratorio para la defensa del pan sano y artesanal, en el que une la tradición familiar con el respaldo científico —colabora estrechamente con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)—. Una de sus líneas de trabajo es la recuperación de cereales que han sido olvidados por su dificultad técnica. En su carta despuntan piezas como el *tritordeum* (el de queso payoyo o el de pistacho y cúrcuma son una delicia) o sus famosas *baguettes* de tradición francesa.

Sabe que la reputación del pan de Lebrija impulsará un nuevo turismo gastronómico que favorecerá el esmero de las panaderías locales. "La IGP dará un punto de calidad a un pan que se había devaluado por la industrialización", dice. Él tiene su objetivo: "Hacer pan pan" y volver a los orígenes aunque algunos lo tilden de "loco".

02

## Horno Nuestra Señora del Rosario Tradición desde el siglo XIX

José Piñero gestiona el Horno Nuestra Señora del Rosario (antigua Benete), el más antiguo de Lebrija. Tras coger el testigo de sus padres, Rosario y José, es la quinta generación al frente de este local en el número 12 de la calle de Alonso López. La familia Piñero-Sánchez perdió constancia del año de apertura de la panadería, aunque saben que se remonta a finales del siglo XIX. Es la única que mantiene un horno de leña alimentado con maderas de olivo y encina. El calor residual de los rescoldos es aprovechado por muchos vecinos que se reúnen aquí para hornear sus dulces en una costumbre que solo la pandemia ha paralizado. Pero a pesar de la covid y de los pequeños comercios abiertos casi todo el día, el despacho de pan "va bien". Los dulces típicos son otra excusa para detenerse en este negocio.



La panadería Nuestra Señora del Rosario de Lebrija y, debajo, detalle de su horno de leña.

03

**La Cañada**

**Respeto por el tiempo de fermentación**

Antonio Dorantes se crio en una panadería y hace tres años decidió abrir la suya junto a su esposa, Lorena Ruiz. Más apartada del centro histórico de Lebrija, en la zona de la Huerta Macena, el panadero está "más contento que unas pascuas". Venía del *batalleo*, es decir, la elaboración del pan de forma industrializada, hasta que decidió "trabajar con las manos". El cambio ha traído unos productos en los que apuesta por la calidad a base de respetar los procesos y tiempos de fermentación. "Te saco un mollete en dos horas, pero eso no es un mollete ni es nada". Dorantes reivindica la unión de los panaderos para divulgar el coste real del trabajo que hay detrás de cada pieza. Quizás la IGP sea el paso para que "la telera no valga un euro" y se dignifique el trabajo artesanal. "Porque no está pagado", remata Ruiz.

Telera de chicharrones, pan de centeno 100%, bastones de trigo, maíz y chía son algunas de las elaboraciones de esta panadería situada en la calle de la Cañada del Río, 12, donde el pan *besao* y los molletes son los principales protagonistas.



Surtido de productos de la panadería La Cañada.



Cuatro fases de la fabricación artesanal de panes en la panadería Colón.



04

**Panadería Colón**

**200 teleras diarias**

La panadería Colón lleva desde 1916 en la calle de la Corredera de Lebrija, en concreto en el número 123. Diego Dorantes señala el retrato de su bisabuelo Antonio Dorantes Arriaza, que compró un molino maquiñero a principios del siglo XX. Desde entonces cinco generaciones han lidiado con los cambios de consumo y el auge del pan precocinado. "Sin la tradición hubiéramos cerrado todos", dice.

Dorantes recuerda el amasado a puño o el sacrificado trabajo del maestro de pala. Todavía se tienta las manos para evocar el tacto que deben tener las teleras antes de meterse en el horno. Aunque el proceso de producción está ya industrializado, "la manera de trabajar es la misma" para sacar unas 200 teleras diarias de distintos tamaños. Además, la panadería Colón hace chapatitas, vienas, barras, molletes..., delicias que complementan las ventas.