

Dos panaderos artesanos reconocidos en Zaragoza

Manuel Galve Dolz
Fotografías de Manuel Galve



Faustino Bersabé. Panadería Bersabé.

Hacer pan es una cosa. Hacer buen pan es otra. Tanto Faustino como Luis han vivido siempre cerca del calor de un horno de leña elaborando los productos de manera tradicional, a mano y sin prisas. El deseo de hacer los productos de forma tradicional hoy en día, cuando las nuevas tecnologías de la comunicación están al alcance de todos, les ha proporcionado grandes satisfacciones. En la página de Internet *EnjoyZaragoza* cualquier persona puede votar por los que consideran mejores establecimientos de Zaragoza: tiendas, bares, restaurantes, etc. En el apartado de panaderías nuestros protagonistas quedaron en los puestos de honor, lo que les causó gran alegría pues no esperaban tal distinción. Ambos reconocen que no son aficionados a las redes sociales, pero se cuentan por decenas de miles los seguidores que tienen en ellas. El resultado indica el acierto que tuvieron al elegir esta opción de fabricación y que parte de sus seguidores las hayan elegido entre las mejores panaderías de Zaragoza.

El éxito de sus establecimientos no les ha cambiado la filosofía del negocio ni el modo de trabajo con el fin de aumentar la producción y así siguen, conocidos y reconocidos, en su empeño de hacernos disfrutar de algo tan antiguo y humilde como es el buen pan.

Panadería Bersabé

La familia de Faustino Bersabé lleva cuatro generaciones haciendo pan de forma tradicional, con buenos productos naturales, a mano, sin prisa y en horno de leña. Durante muchos años tuvieron uno de los tres hornos que había en Alloza, el “horno de la plaza”, y también dispusieron de un despacho en Andorra “donde se vendió mucho pan”. Más tarde, cuando Faustino se casa, decide continuar su trabajo de panadero en Zaragoza y en febrero de 1996 monta un horno de leña para seguir con la producción artesanal que él conoce desde siempre, hacer algo diferente a los demás panaderos para poder abrirse camino en la capital. Esta forma de trabajo implica dedicar más tiempo para hacer los productos, pero sabe que “el pan, para hacerlo bueno, lleva su tiempo”, esto implica que la producción sea limitada y la vendan toda en la propia panadería.

La publicidad que les ha supuesto el ser elegida como la mejor panadería de Zaragoza en 2018 les ha proporcionado hacer nuevos clientes, que van a comprar sus productos a la calle Don Pedro de Luna 60, en el barrio de las Delicias, además de los clientes fijos que tienen desde que abrieron el negocio y a los que, en ocasiones, no les importa ir desde lejos o hacer cola en la calle para poder entrar a adquirir excelentes productos hechos con esmero y cariño.

Faustino Bersabé, de Alloza, y Luis Cubero, de Andorra, entre los mejores panaderos de la capital, según una votación de Enjoy Zaragoza



Luis Cubero. Panadería Cubero.

La producción está limitada por el tamaño de las instalaciones y el trabajo manual que Faustino y otros cuatro operarios realizan cada día para seguir complaciendo a los clientes habituales y sorprender agradablemente a los nuevos.

Elaboran varios tipos de pan: normal, chapata, gallego, sin sal, multicereales, semillas, abizcochado, de hogaza, de cuadros de campesino, de espelta o de cinta. En su también variada repostería podemos encontrar las tortas de alma, sobaos, roscones y roscaños, almendrados, palmeras, carquiñoles, españoletas, llanas y mantecados. Pero el producto estrella son las magdalenas, que elaboran con harina, azúcar, huevos, aceite y gaseosa, utilizada como impulsor para que la masa quede esponjosa, y que de una forma especial todos se preocupan de “que no falten en el mostrador”.

Pastelería y panadería Cubero

Luis Cubero conoce la profesión desde niño. Sus padres montaron un horno de leña en el año 1955 en la calle Golondrina de Andorra en el que también hacían pasteles. En 1998 Luis se encuentra con ganas de hacer algo nuevo y, como le gusta Zaragoza, decide dar el salto a la capital instalando un horno tradicional, también de leña, claro, en la calle Almunia de Doña Godina 10, en el barrio de la Almozara.

Reconoce el orgullo que le ha producido que su panadería sea considerada como una de las mejores de Zaragoza, pero su verdadera satisfacción es ver a los numerosos clientes que desde hace veinte años acuden al establecimiento, donde pueden elegir entre varios tipos de pan, una amplia repostería y, los sábados, también pasteles.

Sus lacitos han llegado a Londres y a México y las brevas tienen tal aceptación que algún cliente las manda con transporte urgente a familiares en Barcelona. ¡Puede uno imaginarse lo que disfrutarán con ellas...!

Estos son Faustino y Luis, dos comarcanos con las ideas claras que, siguiendo caminos paralelos en la tradición y en el negocio, se han abierto camino en un sector donde hay gran competencia y, además, han quedado ganadores.

Felicidades a ambos.