

BIZKARRA cumple 60 años renovando la receta del pastel de arroz típico de Bilbao-Bizkaia

A partir de ahora elaborará el pastel con harina de arroz, rompiendo con el tópico de ser un pastel de arroz que no lleva arroz. Ha hecho entrega de la primera remesa al Alcalde de Bilbao, Juan María Aburto

Panadería y Pastelería Bizkarra ha celebrado sus 60 años de actividad siendo fiel a su espíritu de tradición e innovación; con un homenaje a los sabores de Bizkaia y con una aportación presentando el primer pastel de arroz elaborado con arroz. “A partir de ahora, no tendremos que explicar por qué el pastel de arroz de Bilbao-Bizkaia no se elabora con arroz”, afirma Eduardo Bizkarra. El gerente de Bizkarra ha hecho entrega de la primera remesa del nuevo pastel de arroz al Alcalde de Bilbao, Juan María Aburto, como un regalo extensivo a la ciudad y a todos los bilbaínos.

Como esta renovación, los Bizkarra quieren hacer un guiño a la historia de este dulce “Se cuenta que el pastel de arroz se trajo a Bilbao de Filipinas, donde se hacía con harina de arroz, y que aquí hubo que adaptar la receta porque no había. Sea esto verdad o no, nuestra satisfacción es poder conectar la elaboración con el ingrediente que le da nombre y aportar un capítulo más a la historia de esta especialidad tan nuestra.”

Con este objetivo se ha ido gestando el proyecto durante 6 meses, teniendo como principal dificultad dar con la fórmula precisa de elaboración con la harina de arroz, dado que es un ingrediente con el que es difícil trabajar. Lo que se pretendía en este caso era precisamente mantener la receta, el aspecto, el sabor y la textura del pastel de arroz tradicional, que tanto gusta, aportando únicamente un extra de historia y diferenciación. Como pequeñas diferencias se puede detectar una mayor cremosidad respecto a la elaboración habitual en Bizkarra, pero que difícilmente se puede notar “a no ser que se prueben uno y otro seguidos, dado que en cada obrador se le da un toque algo distinto a la especialidad”, afirma Eduardo. Desde ahora, todos los pasteles de arroz Bizkarra se elaborarán con harina de arroz.

La presentación de esta especialidad se ha realizado en la tienda Bizkarra del Casco Viejo bilbaíno, rodeados de un grupo de amigos y colaboradores que han celebrado el momento con la familia Bizkarra. Entre ellos se encontraban, además del Alcalde de Bilbao, Juan María Aburto, el Alcalde de Galdakao en funciones Fernando Izaguirre, representantes del gremio de pasteleros de Bizkaia, la asociación de panaderos de Bizkaia, las asociaciones de comerciantes del Casco Viejo, Bilbao Centro y Galdakao, Bilbao Dendak, Tecnalía, Cámara de Comercio de Bilbao... etc.

Eduardo Bizkarra ha repasado las principales de las señas de identidad de la marca de la mano de los postres y los panes propios de Bilbao y Bizkaia que más les representan. “Somos lo que hacemos, por eso en cada especialidad que elaboramos hay algo muy nuestro”, ha señalado. “Como la Carolina, con su sabor único y original o el bollo de mantequilla, con su elaboración sencilla pero llena de matices que nos habla del buen hacer pastelero o el Pan Vasco, con cereal alavés y un formado que

solo se puede realizar a mano...”

Desde que 1957 Esteban Bizkarra, abuelo de la actual generación de dirige la empresa, abre la panadería en Usansolo hasta hoy, Bizkarra ha crecido y evolucionado con la propia historia del pan, las panaderías y las pastelerías de nuestro país, pasando sus diversas fases: desde el racionamiento de la posguerra y el control estatal posterior, la liberalización a finales de los 80, la caída de los consumos, los nuevos modelos de los años 90, etc. Desde sus inicios, cuando se realizaba el pan íntegramente a mano y se repartía en burros, prácticamente todo ha cambiado: el pan como alimento de nuestra dieta, los procedimientos de fabricación, el tipo de distribución, el modelo de negocio, los hábitos de consumo, los nuevos gustos...

Como claves de la evolución de Bizkarra a lo largo de 60 años, “y a partir de aquí hacia el futuro” se ha señalado el arraigo de las tradiciones, la innovación constante, la reflexión sobre los procesos de elaboración para mantener la esencia natural del producto aplicando la nueva tecnología y el respeto a los sabores de origen, los ingredientes de cercanía y los productores locales. “A esta fórmula yo le llamo panadería y pastelería del Siglo XXI”, afirma Eduardo Bizkarra.

Bizkarra tiene su centro en Usansolo (Galdakao, Bizkaia) con dos obradores, de panadería y de pastelería, donde elabora todas las especialidades de marca propia. Desde ellos abastece a su red de establecimientos, presente en 12 municipios de Bizkaia y uno de Cantabria, donde se comercializan las especialidades y se trabajan y se hornean diferentes masas.

Hitos en su historia

En 1957 Esteban Bizkarra y Mari Artetxe ponen en marcha su panadería en Usansolo, en una pequeña lonja, desde donde llevaban pan a otros municipios y caseríos dispersos.

En los años 60 empiezan a destacar los primeros despachos de pan, una fórmula comercial “revolucionaria” en la época, pero que iba a tener sus días contados. En estos despachos, Bizkarra sigue siendo aún una marca eminentemente de panadería, aunque el abanico de productos que salen de su obrador es ya muy amplio.

A finales de los años 70 la vieja panadería se queda pequeña por el crecimiento. En 1978 se lleva el obrador a su ubicación actual, a escasos metros de la anterior (hoy desaparecida).

En los años 90 la firma abandera un nuevo tipo de establecimiento de panadería: el punto de venta de pan caliente. Bizkarra es la primera panadería del País Vasco y una de las primeras a nivel estatal en abrir un punto de venta de este tipo a principios de la década de los 90. La novedad está por la incorporación de fermentadora y horno para poder fermentar y hornear en el punto de venta. Con este tipo de establecimientos viene un nuevo modelo de negocio.

En esa década Bizkarra incorpora la Pastelería en su oferta de la mano de la tercera generación familiar. Eduardo Bizkarra se pone al frente de un nuevo obrador Bizkarra, esta vez de pastelería

artesana. La modernización de su gestión ya es completa durante esa década.

Bizkarra entra en el nuevo milenio con la mirada puesta en la gestión de la calidad. El obrador de pastelería obtiene en 2002 el Diploma PREMIE, que avala la implantación de un sistema de gestión de calidad según el modelo EFQM, y el de panadería lo obtendría años más tarde. Es una de las primeras empresas del sector en obtenerlo.

El año 2005, se plantea la celebración de su 50 aniversario como un impulso importante de su marca y su actividad. Edita y presenta el libro “Al pan, pan” que concentra la historia familiar y una amplia visión de lo que ha sido la profesión en Bizkaia a lo largo del medio siglo.

En el 2007 Bizkarra recibe de manos del Lehendakari el “Premio a la Innovación en el Comercio Vasco”, unos premios convocados por el Gobierno Vasco para reconocer a las empresas que se han distinguido por su labor, en este caso por su impulso a la innovación.

En el año 2008 crea su programa de visitas guiadas al obrador, dando forma y canal propio a una actividad que se venía desarrollando anteriormente de forma más esporádica e informal. Con esta iniciativa se pretende hacer llegar al público los fundamentos de la elaboración y cómo reconocerlos en el sabor y características del producto.

El 2010 es también otro año muy especial por la apertura de su establecimiento en el Casco Viejo bilbaíno, apostando por una panadería y pastelería de vanguardia.

Durante el 2014 y principios del 2015 Bizkarra realiza una reflexión estratégica y renueva su forma de elaboración, y con ello su gama de panes, hacia lo que vislumbra como la panadería del futuro. Se afianza en su eje de elaboración: masa madre de diferentes tipos en todas las elaboraciones y una fermentación natural que se triplica en tiempos.

En el año 2015, Bizkarra obtiene el Premio a la Trayectoria Profesional en el Comercio Vasco, en la persona de Luis Mari Bizkarra, principal responsable de la evolución de la empresa. Este galardón, otorgado por el Gobierno Vasco, implica también un reconocimiento al resultado de esa trayectoria.

La estrategia de unir tradición e innovación colaborando con marcas locales ha dado lugar en los últimos años a proyectos como Bizkarra & Bizkarra, para crear:

En navidades de 2016 Gazta Turroia – Turrón de queso Bizkarra & Bizkarra. Después de agotarse sin haber cubierto la demanda, tanto de Bizkaia como de fuera y hasta de algunos puntos de Europa, se crea una nueva especialidad:

En 2017 Gazta Trufak – Trufas de queso Bizkarra & Bizkarra, con una gran repercusión y continuando el éxito anterior.

Estas nuevas especialidades surgen del saber hacer artesano de las dos ramas de la familia Bizkarra, que son a la vez dos marcas históricas de Bizkaia. Los Bizkarralegorra en elaboración de queso de oveja y los Bizkarra en elaboración de pastelería y panadería.

En noviembre de 2017 Bizkarra ha obtenido el Premio al Establecimiento Emblemático del Casco Viejo Bilbaíno, otorgado por Bilbao Dendak en reconocimiento a las prácticas avanzadas en el comercio.

www.bizkarra.com

Datos de contacto:

Spb

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad País Vasco](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>