

200 maestros panaderos de toda España regalaron 24.000 barras de pan para reivindicar el comercio de barrio

El sábado 16 de mayo, coincidiendo con San Honorato, 200 maestros panaderos lanzaron la iniciativa "Bienvenidos a vuestro barrio"

Las panaderías de barrio han sido de los pocos establecimientos que han podido mantener su actividad al ser considerados servicio esencial, a diferencia de la mayoría de comercios de barrio, que se han visto obligados a cerrar durante varias semanas. En este contexto, y coincidiendo con la celebración de San Honorato del sábado, patrón de los panaderos, 200 maestros panaderos españoles regalaron 24.000 barras de pan en toda España mediante la iniciativa "Bienvenidos a vuestro barrio". A través de esta campaña, los maestros panaderos reivindicaron el papel y la importancia de los comercios de barrios, gran base de la economía española y alma de muchas poblaciones.

Regalaron 24.000 barras de pan en toda España

El sábado 16 de mayo, día en que los maestros panaderos celebren San Honorato, patrón de la profesión fue el gran día de la iniciativa. Los 200 maestros panaderos que diariamente elaboran Pan de Masa Lenta MUM repartieron ese día un total de 24.000 barras de pan en toda España en 200 panaderías comprometidas con el pan artesano y de calidad.

Del total, 52 se encontraban en Cataluña, 31 en Madrid, 23 en Galicia, 20 tanto en Andalucía como en Castilla y León, 15 en la Comunidad Valenciana, 11 tanto en Extremadura como en Murcia, 10 en Asturias y 8 en Castilla-La Mancha.

De esta manera, los maestros panaderos de este pan elaborado de forma artesanal con un mínimo de 16 horas de fermentación, dieron de nuevo la bienvenida a los consumidores del barrio, a la vez que les invitaron a descubrir de nuevo su zona a través de sus tiendas.

El pan, producto estrella

Durante el confinamiento La iniciativa se celebra en un momento en el que, justamente, el pan ha sido uno de los productos estrella del confinamiento. Durante la crisis del coronavirus, muchos españoles se han atrevido a elaborar su propio pan en casa, acabando incluso con las existencias de harina y levadura de los puntos de venta.

En un contexto de incertidumbre social y económica, los panaderos artesanos españoles recordaron también la importancia de su profesión para la sociedad. Y es que durante años, las panaderías han sido puntos de reunión y encuentro entre consumidores, a la vez que han provisto a la sociedad de alimentos básicos.

La iniciativa de volver a las panaderías artesanales de barrio supuso una nueva demostración de los dos pilares básicos sobre los que se fundamenta Pan de Masa Lenta MUM desde su nacimiento hace cuatro años: unir a todos los profesionales del sector del pan y defender la elaboración de un producto artesano y de calidad.

Pan de Masa Lenta MUM

Pan de Masa Lenta MUM es un sello de calidad que reúne a más de 250 maestros panaderos artesanos de toda España que trabajan a diario para ofrecer un pan de calidad y reivindicar la importancia de su profesión dentro de la sociedad. Con una vida de cuatro años, Pan de Masa Lenta MUM, que se elabora en formato de barra y de hogaza, está elaborado únicamente por maestros panaderos artesanos y se caracteriza por un largo proceso de fermentación de un mínimo de 16 horas y el uso de una combinación de harinas de trigo de primera calidad.

Datos de contacto:

Jordi González
600218210

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Solidaridad y cooperación](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>