

---

# Prólogo

POR IBÁN YARZA

---

Hay que traducir más. Esta idea (en relación al pan y a sus libros) me ha parecido una obsesión desde hace años. Sin duda estamos en un momento de efervescencia en lo que se refiere al pan, y la panadería casera está a la cabeza de este movimiento. Hay una sed de conocimiento que se observa claramente en el éxito de los numerosos libros de pan que se han escrito en los últimos años. Y sin embargo, siempre he tenido dudas acerca de la creación de nuevos contenidos (no son tantos los libros nuevos que dicen cosas nuevas interesantes), pero ninguna acerca de la necesidad vital de traducir las muchas joyas que existen escritas sobre pan en otros idiomas.

A menudo sucede que, en los ámbitos de la cocina o la gastronomía, existen pequeños secretos a voces, obras que son conspicuas aunque su nombre no esté de moda o no aparezca citado continuamente en el último número de la revista más influyente. Todos conocemos ese tipo de libros, los que uno guarda no muy escondidos, los que no se prestan, los volúmenes a los que se vuelve una y otra vez, como a la voz de un amigo en quien uno confía, en busca de un consejo acertado. *Pan y dulces italianos (Pane e roba dolce*, hasta ahora) entra en esta categoría. No obstante, como sucede con tantos otros libros

---

que están aún por traducir, hasta ahora sus enseñanzas permanecían ocultas a nuestros ojos escondidas tras hermosas palabras que no comprendemos; *ciotola*, *impasto*, *rotolo*, *biga*, *lievitino*. Tal vez por la cercanía de una lengua hermana, tal vez por mera fascinación sonora, las palabras del pan en italiano se me antojan irresistiblemente atractivas. Por supuesto, hay aspectos técnicos que casi escapan a la mera labor de traducción. El libro, como se explica en las primeras páginas, utiliza la clasificación de harinas italianas (cuyo número de referencia va en relación a la extracción, es decir, cuán integral o blanca es la harina, siendo un número elevado una harina más integral). No obstante, esto no debe asustar al lector que usa el libro fuera de Italia, ya que las harinas panificables que se puedan encontrar en el mercado (siguiendo la indicación de mayor o menor fuerza que dan las recetas) serán perfectamente válidas. Evidentemente, al igual que sucede siempre que se elabora un plato fuera de su ámbito geográfico, si se elabora un pan de Apulia con una harina de trigo duro de Cádiz o Málaga, el resultado será ligeramente distinto (y esta es, en parte, la belleza de la elaboración de pan, un alimento hecho con apenas tres o cuatro humildes ingredientes).

---

Mi primera reacción cuando hace años leí *Pane e roba dolce* fue que se trataba de un libro «sencillo», tal vez «sin mucho interés» (las comillas son mías e indican el desdén y la falta de atención y la osadía provocadas por la más pura y sencilla ignorancia). Sin embargo, con el tiempo y la lectura, comprendí lo equivocado que estaba y el secreto que guardaban estas páginas: una estructura muy equilibrada que va desgranando un contenido de gran calado. Puede que este sea uno de los grandes aciertos del libro; se trata de un libro cercano que no tiene prisa por enseñar ni alardea de conocimiento, es un libro pausado que va de lo fácil a lo difícil, que te coge de la mano y te lleva por la senda del pan. Si hablamos del amplio universo del pan italiano, este planteamiento es tanto una necesidad como algo de agradecer.

Sin ser ningún experto en panificación italiana, leo con atención los libros italianos que tengo y me asombro ante la variedad de sus panes, sus técnicas y su recetario; a ratos familiar, a ratos apasionantemente diferente. Esta guía sencilla y próxima que habla de los panes de forma simple y que presenta un abanico tal de recetas es claramente una obra que merece la pena traducir. Estamos de enhorabuena, ya que este manual, a pesar de su tamaño contenido, nos lleva desde los

---

panes de trigo duro que se elaboran en el «tacón de la bota» hasta el *panettone* milanés con masa madre más tradicional pasando por piezas clásicas como la pizza o las variaciones de la *focaccia*, así como especialidades regionales que van de la Toscana a Nápoles y que no son tan conocidas fuera de Italia.

Como sucede con cualquier receta de panadería, es importante pensar que las cantidades de levadura son meras indicaciones, y que en la mayoría de los casos una fermentación prolongada proporciona mejores aromas, sabor y conservación; por lo que el lector puede reducir las cantidades de levadura de muchas recetas del libro sin ningún problema.

Por último, no puedo dejar de mencionar el gran esfuerzo que se ha hecho en el apartado gráfico, mejorando, en mi opinión, la edición original. En definitiva, leer estas palabras ocultas hasta ahora es poder abrir una puerta y viajar con la mente, casi soñar los sabores y las texturas antes incluso de encender el horno. Lo que hasta ahora sólo sospechábamos está aquí; seguramente la expresión de sorpresa y satisfacción que más pronuncien los lectores sea «¡Era esto!». Sí, esto era, y ahora está aquí para todos: *Pane e roba dolce* es «*Pan y dulces italianos*».

Ibán Yarza, julio de 2014