

La revolución de la tahona: novedades inclusivas y tradición

Noticias 24hs | 13-09-2023 | 17:36



Panadería

Las panaderías son uno de los negocios más tradicionales que pueden abrirse en los barrios de nuestro país. España tiene una amplia tradición panadera y es una de las profesiones artesanales mejor valoradas pese a todo lo que supone hornear para que a primera hora, al abrir las puertas, esté todo listo.

¿El pan es un alimento básico en muchas culturas y, al seguir las tradiciones locales, las panaderías pueden preservar y honrar la identidad culinaria de una región? explica Carmen Gourmet Bona Molla.

Aunque las nuevas tecnologías también han entrado en estos establecimientos, al mantener las técnicas tradicionales también, se contribuye a la preservación del oficio del panadero y fomentan la transmisión de conocimientos a futuras generaciones.

¿Cuáles son las tendencias en las tahonas?

Pan sin gluten y opciones para dietas especiales: Cada vez más personas adoptan dietas libres de gluten debido a la intolerancia o por elección personal. Las panaderías han respondido a esta demanda ofreciendo opciones sin gluten, así como panes adaptados para otras dietas especiales, como veganos o bajos en carbohidratos.

Enfoque en ingredientes naturales y saludables: Los consumidores están prestando más atención a los ingredientes que consumen, buscando opciones más saludables y naturales. Las panaderías han comenzado a utilizar ingredientes orgánicos y de alta calidad, evitando aditivos y conservantes artificiales.

Innovación en sabores y rellenos: una de las últimas tendencias pasa por sorprender con sabores y

rellenos para atraer a los consumidores. Desde opciones dulces, como panes de caramelo salado o frutos rojos, hasta opciones saladas, como panes con queso y hierbas, las posibilidades son infinitas.

Panes artesanales y locales: cada vez se valora más el pan hecho a mano y la conexión con productores locales. Las panaderías artesanales que ofrecen productos hechos a mano con ingredientes locales han ganado popularidad.

Sostenibilidad y responsabilidad social: reducir el desperdicio de alimentos y utilizar envases ecológicos atraen a clientes conscientes del medio ambiente y la responsabilidad social.

Autor: Redacción