

## PANADERÍA

# El camaleón, el pan con partida de nacimiento

Llamado por el expresidente venezolano Ramón J. Velásquez, “el pan de San Cristóbal”, el pan camaleón es la máxima expresión de la capital del Táchira, tierra de la talvina y de orgullosos panaderos



Rubén Rojas

20 de abril, 2024

08:57 am



FOTO CORTESÍA @PANADERÍA\_CORPUSCHIRISTI | COMPOSICIÓN DE IMAGEN YISELD YEMIÑANY

**E**l universo de panes y amasijos creados y elaborados en el **estado Táchira**, según señala la investigadora **Leonor Peña**, conforma una herencia cultural merecedora de reconocimiento y valoración por parte de las nuevas generaciones. Esto incluye al llamado pan camaleón.

Declarado el 6 de diciembre de 2022, Patrimonio Cultural Gastronómico del Táchira, el **pan tachirenses se caracteriza por el uso de la talvina**, una especie de masa madre que le aporta rasgos únicos.

Entre ellos, por su apariencia externa resalta el pan camaleón que, antes de ir al horno, recibe **cortes en la superficie que durante la cocción le darán un aspecto que recuerda la piel del reptil** del que toma el nombre.



“Hablar del auténtico pan camaleón, requiere hablar de la talvina”, continúa Leonor, quien considera que “le aporta **la magia de la que tanto se habla**”. Para la investigadora es imposible hablar de uno sin mencionar al otro.

“La **talvina es un prefermento natural** que llegó a nuestras tierras hace cerca de 400 años y hoy día se ha transformado en una bandera cultural y gastronómica de nuestra región”, precisa Leonor.

“En los primeros siglos de la colonia española, el trigo germinó en suelo tachirense, y en algún momento del viaje de los años, se crea con esmero y pacientes pruebas, nuestra masa madre: la talvina. Conocida como el fermento propio de nuestra panadería, que **transformó el pan de origen español en pan tachirense**” prosigue.

Por su parte, la antropóloga **Reina Durán**, recoge en sus escritos que “un laborioso panadero y fraile en remotos tiempos comienza a **amasar con panela y se crea la talvina**, con panela, afrecho, salvado o con levadura sacada del suero de leche cuajado”, Leonor añade que en algunas ocasiones el bicarbonato también ha sido el ingrediente utilizado para hacer crecer la masa, o como dicen los panaderos “soplar” el pan.

**Joaquín Dias** de la **panadería Corpus Christi**, es un joven panadero, en San Cristóbal, estado Táchira, que en este momento ha asumido la vanguardia manteniendo la tradición de los auténticos panes tachirenses, ofreciendo en su local el pan camaleón, elaborado con talvina y sus clásicos cortes.

## Coordenadas del pan camaleón

**Instagram.** Panadería Corpus Christi: @panaderia\_corpuschristi / Leonor Peña: @leonortachira



Rubén Rojas

---

Más información

EL FOGON CREATIVO

PANES