


# Pocos panes como aquellos de La Asunción

Por Evaristo Marín: Por muchas generaciones se guardó el secreto que lograba la textura y el sabor inigualables del pan margariteño

 RevistaEstampas



La exquisitez de un buen pan está siempre a la vista

---

A- A A+

Olivia Biasini, médica, abogada y por si esto fuera poco, nieta muy querida del maestro Luis Beltrán Prieto Figueroa, admite que las recetas del auténtico pan de La Asunción son un gran secreto. Olivia está en Madrid desde que comenzó a sentir pavor por esta desastrosa época de nuestro país.

A su abuela, Fita Figueroa, gran panadera de nuestra Isla, no la conoció. “La panadera por excelencia que yo conocí fue a la hermana de mi abuelo, Dolores Prieto, Mamá Lola. Hacía pan, dulcitos de coco, tunjas, rosquitas cubiertas, deliciosas galletas y demás delicias”, me escribe. Recuerda que cuando iba a La Asunción se sentaba en la plaza hasta sentir el delicioso aroma de pan recién hecho en la panadería de Jesús Navarro. Lo vendían de 3 a 5 de la tarde. “Siempre compraba dos, pero el primero no llegaba a la casa. Me lo comía por el


camino”.

Esa foto en la que se ve al maestro Prieto amasando pan de jamón en la casa del poeta Efraín Subero, en Los Castores de San Antonio de Los Altos, es para Olivia Biasini una reliquia.

Carlos Balda fotografió al maestro Prieto amasando  pan en los años de su vejez

Hacer pan es de lo más sabroso que recuerdo de mi vejez. Estuve tentado de compartir esas experiencias en familia, con el poeta Enrique Hidalgo y otros amigos, en mi reciente viaje por Houston y Florida. Pero no fue así.

En Estados Unidos la gente siempre anda muy ocupada. Eso es cierto, y el médico Fernando Gómez, Glenys Pino y Yuly Peñate no están fomentando la vagancia en Florida. Como muchos venezolanos, trabajan al máximo y ¡qué maravilla!, aún así apartan tiempo para sus amigos. Disfruté con ellos y mis hijos, Rommel y María, exquisitas parrilladas y estupendos paseos con sabrosas empanadas y pescados fritos. A los margariteños nos divierte cocinar. Fernando y Glenys extrañan esos panes de La Asunción. “¡Cuánto diera por volver a probarlos!”, me dijo Glenys en una excursión por pantanos con impresionantes cocodrilos, cerca de Weston, una ciudad donde –a sus 68 años, edad muy buena para el retiro– trabaja en una fábrica de conectores eléctricos, en jornadas de hasta doce horas.

El pan dulce siempre listo para el desayuno 

Un pan de La Asunción y un café con leche hacen feliz al más exigente paladar. El secreto está en saberlo hacer. Las viejas familias panaderas vivieron cuidándose de no revelar lo que hacen para lograr esa textura y sabor que distinguen al pan margariteño de todos los demás panes.

En algunos casos, y eso ocurre con el pan dulce, el coscorrón, el saboyano, el pan de leche y el pan aliñado, la receta es fácil de conseguir con Google, pero a esas recetas –y lo digo por experiencia– siempre le falta “el toque” que solo un buen panadero sabe añadir. De paso, los precios y la escasez de harina y levadura obligaron al cierre de muchas antiguas panaderías.

De la fama de esos panes de La Asunción también están en la querencia margariteña, los hombres y mujeres que los llevaron de pueblo en pueblo, con sus cestas en la cabeza. Del mercado viejo de Porlamar recordamos al Morocho Suniaga y sus maras repletas de manjares. ¿A quién amarga un dulce?

Al autor de esta crónica le encanta compartir  sus panes con familiares y amigos

---

Fotos Archivo Evaristo Marín

