

## PANADERÍA HERMANAS MARTIN PRIETO

**Dirección:** Calle David Escudero, 22,  
37439 Castellanos de Moriscos  
**Teléfono:** 923 36 13 09  
**Productos:** pan tradicional, dulces caseros y  
de temporada, hornazos y empanadas.  
Reparto de Pan a domicilio



#CastellanosEmpresarial

## “Todo lo que ofrecemos está muy bueno y es casero”

**Ana Martín** es como ella misma se define, la “comodín” del negocio familiar que comenzó su abuelo en el año 1958 y que en la actualidad gestionan sus dos hermanas. Por aquel entonces era panadería y molino. El molino lo compró su tío y la panadería su padre. En la actualidad Ana principalmente despacha en la tienda pero está donde se le necesita. Nos cuenta que prácticamente todos los días del año trabajan por ofrecer el mejor pan tradicional casero a sus clientes.



### P: ¿Desde cuándo llevas en este negocio?

R: Yo vivía en La Flecha y vine a Castellanos con 14 años para ayudar en el negocio en un momento en que la familia me necesitaba. El negocio lo llevan ahora mis hermanas. Yo soy un comodín. Principalmente despacho, pero realizo todo tipo de funciones cuando es necesario.

### P: Háblanos de tu época de estudiante.

R: Siempre quise estudiar Enfermería pero como no aprobé el examen. Estudié hasta COU y comencé Trabajo Social, que antes se llamaba asistente social, pero tampoco llegué a acabarlo. Finalmente dejé la carrera para trabajar en Renault.

### P: ¿Primaba el trabajo frente a los estudios?

En mi caso sí. Mientras estudiaba la carrera me surgió una oportunidad de trabajo en Renault, así que no me lo pensé dos veces y abandoné la carrera. Primero trabajé en caja, luego en contabilidad y más tarde de secretaria. Me fue muy bien, pero lo dejé para poder cuidar a mi hija que tenía problemas de alimentación. Me he arrepentido muchas veces, sobre todo cuando fue creciendo.

### P: ¿Qué productos ofrecéis?

R: Elaboración de pan tradicional, dulces caseros, perrunillas, mantecados, madalenas y productos de temporada: buñuelos, roscones, asados de tostón o cordero. Hornazos y empanadas todo el año. Nuestro servicio principal es el servicio a domicilio en las urbanizaciones y en algunos pueblos colindantes que no tienen tienda.

**P: ¿Qué destacáis de vuestro servicio?**

R: Todo lo que ofrecemos está muy bueno y es casero.

**P: ¿Cuántos panes podéis llegar a producir al día?**

R: No sé decirte. Muchos. Lo que más se vende es el colón y la barra.

**P: ¿Cómo os afectó la crisis y cómo le habéis hecho frente?**

R: La crisis se notó mucho cuando dio el bajón de la construcción. Este pueblo hace doce años estaba lleno de grúas y a la hora de comer, los trabajadores venían a comprar bocadillos y refrescos. Hemos sobrevivido porque la política de esta empresa es vivir al día, no tener grandes gastos ni inversiones.



**P: ¿Y cómo ha evolucionado este trabajo?**

R: Toda la maquinaria ha cambiado. El horno de leña se ha cambiado. Las masas las hacemos con una cámara de fermentación hasta las 3 de la mañana que empieza a cocer. Se comienza a trabajar a las 02:30 y a las 07:00 de la mañana se va a repartir.

**P: ¿Qué opinas del pan industrial hecho con masa madre?**

R: Hay mucha publicidad engañosa. De hecho hay una nueva normativa. Es muy complicado que en los supermercados se venda masa madre de verdad. Se necesita mucho tiempo y no es rentable. El pan industrial es elaborado mediante un proceso sin fermentaciones adecuadas. Se usan sólo harinas refinadas y levaduras químicas.



**¿Cómo distinguimos un pan industrial de uno artesanal?**

Yo los distingo. Lo que está hecho a mano se nota.

**¿El pan engorda?**

Como todo. Depende de la cantidad y con qué lo acompañes.

**¿Cómo se conserva mejor el pan?**

Comiéndotelo. Si lo metes en una bolsa se ablanda y si lo dejas al aire se pone duro. Donde se mejor se conserva es en la panera de toda la vida.

**¿Qué hacéis con el pan que sobra?**

Algunas personas nos lo demandan para sus animales.

**¿Lo mejor de este trabajo?**

El trato con la gente. Es algo agradable.

**¿Eres habilidosa en alguna otra cosa?**

Yo era bastante manitas antes, cuando tenía tiempo. Hacía punto de cruz y pinté hasta cuadros. He pintado tres cuadros al óleo. Tuve una vecina maravillosa que me enseñó a hacer muchas cosas.

