

CONCLUSIONES DEL INFORME HISTÓRICO SOBRE EL PAN DE CARRAL.

- En Galicia, al menos desde el siglo XVI, existen zonas especializadas en el cultivo del trigo, una de ellas es el Val de Barcia, productor de harina de trigo ya desde este momento.
- Ciudad de fuerte carácter administrativo y mercantil, A Coruña fue siempre deficitaria en trigo, necesario para fabricar el pan blanco que demandan las personas acomodadas.
- Los agricultores, propietarios e intermediarios forales del Val de Barcia participan, al menos desde el siglo XVI, en el activo mercado de trigo con destino a la ciudad coruñesa. Es posible, aunque no puede confirmarse, que ya en esta época las familias campesinas elaborasen pan para su venta en A Coruña y en las ferias de la comarca.
- Según los datos del Catastro de Ensenada (1752), en la jurisdicción del Valle del Barcia, existe un buen número (35) de molinos hidráulicos. Su capacidad de transformación y sus utilidades anuales superan las necesidades locales. Existen también 9 mujeres cuyos ingresos por la venta de pan cocido tienen el volumen suficiente como para interesar al fisco.
- Ya en el siglo XVIII el pan de Carral es conocido por su buena calidad en la comarca circundante hasta tal punto que el Ayuntamiento coruñés dispone en 1777 que se construya un horno en la ciudad para fabricar este tipo de pan pues *como venido de fuera no es fixo, no da surtido seguro y quando a él contribuye llega para pocos.*
- El pan que los carralenses vendían entonces en A Coruña era gramado, confeccionado con trigo del país molido con piedras alabras, *que son un poco*

más finas que las de los molinos de viento. Su introducción en el mercado coruñés no es algo innovador sino una práctica que veinte años atrás era corriente y única.

- En el siglo XIX, las mejoras en las comunicaciones permitieron un mejor y más rápido acceso de los panaderos y panaderas de Carral a los mercados de A Coruña y a las ferias de la comarca.
- La relativa bajada de los precios del grano y el mejor abastecimiento -fruto de la integración del mercado nacional- permitieron a la tradicional artesanía del pan de Carral consolidarse con la construcción de nuevos molinos y hornos de mayor capacidad. Pudo, así, responderse a la demanda generada por el crecimiento demográfico.
- A pesar de los importantes cambios experimentados por la agricultura y los modos de vida tradicionales en el siglo XX, la importante producción triguera de la comarca y la escasa capitalización de las economías familiares mantuvieron a la profesión panadera dentro de los límites de los oficios tradicionales hasta tiempos recientes. Se evitó así el paso a la elaboración del pan blanco con harinas refinadas que habría supuesto la pérdida de la tradición o su permanencia anecdótica.
- Estas circunstancias permitieron la pervivencia de este producto en su forma histórica tradicional al preservarse el protagonismo de la materia prima local, los modos antiguos de elaboración, los espacios de venta y la cuota de mercado que permitieron el relanzamiento del producto a partir de los años 90.
- Así, el pan que por entonces se vendía en los mercados de A Coruña, en las ferias o en furgoneta por toda la comarca seguía elaborándose con trigo del país molido en ingenios tradicionales (eléctricos o hidráulicos) con piedra blanca, elaborado íntegramente de modo artesanal (por las panaderas ocasionales) o escasamente mecanizado (en las panaderías). En definitiva, el pan de toda la vida.
- Este producto tradicional tiene una personalidad definida, solicitada y

valorada por su clientela que es necesario conservar. Por ello, el esfuerzo de la innovación que tiene lugar en las últimas décadas se centra en los procesos mecánicos y en la mejora de la producción siempre respetando la fórmula tradicional, las características de las materias primas o los ritmos de la panificación, aspectos esenciales que repercuten en el resultado final y que son los que han contribuido a crear y consolidar la reconocida calidad del pan de Carral.