

Bizkarra

AL PAN, PAN.

Igone Bilbao
José Manuel Blasco

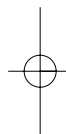
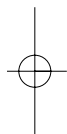
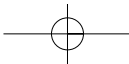
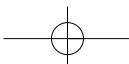


Foto de portada: vista del barrio de la estación desde el obrador Bizkarra.

Autores: Igone Bilbao y José Manuel Blasco
Edita: Servicios Periodísticos Bilbao S.L para Panaderías y Pastelerías Bizkarra
Diseño y Maquetación: Servicios Periodísticos Bilbao S.L,
Primera edición: Septiembre 2005

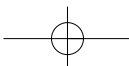
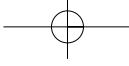
Reservados todos los derechos.
Ninguna parte de esta publicación puede
ser reproducida, almacenada o transmitida
por ningún medio sin permiso del autor.

I.S.B.N.: 84/609/7145/7
Depósito legal: BI-2215-05
Impresión: RGM
Impreso en España



INDICE

<i>“Su tozudez me sirvió para conocerle”</i>	5
<i>“La calidad humana de un fabricante de pan”</i>	7
<i>“Del presente al futuro”</i>	9
<i>“Muchas vidas en pocas páginas”</i>	11
<i>“En primera persona”</i>	12
<i>Colaboraciones</i>	13
1. Los Ingredientes	
Cuando el Magistrado Fernando Ferreiro se entrevistó por vez primera con Luis Mari.....	15
Esteban Bizkarra jamás hubiera dado de comer a un cliente un pan caliente....	25
2. Una antigua receta	
El 31 de Enero de 1920 en Burdeos, 241 personas esperan embarcar en el “Chicago”.....	33
En 1921 Esteban Bizkarra no podía haber elegido en todo el mundo una ciudad más opuesta a Mountain Home.....	43
El camino de reconstrucción que lleva al árbol genealógico, es un camino de no retorno.....	53
3. La elaboración	
La noche del 3 al 4 de Diciembre de 1964 Luis Mari se encuentra en la panadería, realizando las primeras barras.....	67
Corría el año 1985 cuando Luis Mari conoce por primera vez a Iñaki Goiri.....	81
Si alguien hubiera puesto en entredicho la necesidad del pan para comer o merendar en 1934.....	93
4. El toque personal	
Dos hombres pasean por la calle conversando animadamente. Uno de ellos sigue con la mirada un.....	105
A Mari Artetxe, M ^a Angeles Azkueta y Arantxa Bizkarra se le cruzan, en distintos momentos de su vida,	121
5. El resultado	
Navidades del año 2005. Como todos los años por estas fechas hay una locura de postres y panes en las dos.....	137
Si la actual generación tuviera que escoger uno de los aspectos fundamentales de herencia que.....	145



SU TOZUDEZ ME SIRVIÓ PARA CONOCERLE

Me invitan a que trace, en mi condición de Alcalde, unas cuantas líneas para hablar de mi amigo Luis Mari en el prólogo de este libro que se va a publicar para “festejar”, por fin, su jubilación.

Es como si me hubieran invitado a sentarme a su mesa, siempre dispuesta para los amigos, con una persona a la que de forma cariñosa le suelo llamar el “alcalde de Usánsolo”

Y es que con Luis Mari tuve oportunidad de entablar amistad a raíz de las numerosas llamadas que me hacía para decirme que todo estaba mal y que nada funcionaba en Usánsolo.

Ese interés, a pesar de su obvia “visión distorsionada” de la realidad me sirvió para darme cuenta de su profundo cariño a “su” pueblo.

También su tozudez me sirvió para conocerle en las distancias cortas como un hombre entrañable, campechano y muy amigo de sus amigos.

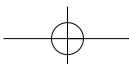
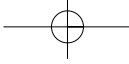
En cuanto a su empresa, los Bizkarra hace tiempo que se dieron cuenta de que no hay nada fácil en esta vida. Ellos han hecho del esfuerzo personal, el sacrificio, la humildad y la inteligencia la viga maestra para crear primero, y luego sostener, una empresa y así conseguir ahora que se celebre su 50 aniversario.

Es por todo ello (jubilación, aniversario...) que es un buen momento para dar valor a la aportación de Luis Mari a su pueblo.

La decisión que tomaron en su día los Bizkarra siguiendo el consejo de Mari (“...para hacer fortuna no hace falta irse muy lejos”), nos ha ofrecido la oportunidad de disfrutar de un ciudadano y una familia que ha dado mucho y que, sin duda, seguirá haciéndolo en generaciones futuras. Eskerrik asko danagaitik.

Galdakao, septiembre de 2005

Joseba Escribano
Alcalde de Galdakao



LA CALIDAD HUMANA DE UN FABRICANTE DE PAN

Homenaje a Luis Mari Bizkarra

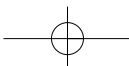
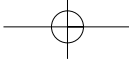
Comer es un placer y comer con pan es un placer superior. Nosotros pertenecemos a la cultura del pan, los asiáticos a la del arroz y los centroamericanos disfrutaban con sus tortitas de maíz. El pan, pura cocina mediterránea, tiene siempre un lugar obligado en nuestras mesas, junto con el aceite de oliva y el vino. Pero no ha sido fácil. El pan ha sufrido incompreensión e inconvenientes; el último cuarto de siglo alguien dijo que era alimento prohibido "porque engordaba", y lo mismo se dijo del aceite de oliva -era malo para el corazón, todo lo contrario de la realidad científica-, y el pescado azul -también perjudicial- cuando sabemos que es una mina de salud. La ciencia dice que para no engordar no es preciso abandonar el pan, sino moderar la ingesta de grasas y comer todo con equilibrio. El profesor Grande Covián lo decía muy bien, que por eso era un sabio: "Engorda todo lo que se come excepto el agua y lo que queda en el plato".

El buen pan se pone poco a poco otra vez de moda. Vuelve porque la calidad actual es excelente y debido a que cada día más los consumidores quieren comidas saludables. El pan es salud, comer es un placer y a estas alturas del siglo XXI interesan mucho la salud cardiovascular, la diabetes, la obesidad, el tránsito intestinal, alrededor de lo que se llama calidad de vida. Y el pan tiene mucho que decir.

Con el consumo de este alimento se puede combatir el estreñimiento, azote de los últimos años, debido a que el grano de trigo o de centeno tiene en su interior algo tan providencial para el organismo como es la fibra. Plinio, que no pretendió escribir un tratado sobre la movilidad intestinal, observó que los esclavos que comían pan moreno visitaban los aseos regularmente, y es que el salvado de los cereales es la mejor forma de tomar fibra y prevenir el estreñimiento. Pero no terminan aquí las virtudes del pan para una sociedad moderna. Las orientaciones de los expertos indican que la fibra alimentaria evita el desarrollo de cálculos biliares y como telón de fondo previene el cáncer de colon. También juega un papel importante contra la obesidad, porque permite reequilibrar una alimentación rica en grasas y compensarla con hidratos de carbono de los que estamos necesitados, e igualmente está indicado para reducir el nivel de colesterol en sangre y con ello la arteriosclerosis coronaria. En la diabetes no insulino dependiente, hay que adelgazar comiendo menos grasas y más carbohidratos. Para algunos científicos el secreto de la longevidad está en el consumo de hidratos de carbono. Vienen años importantes para el pan.

Bilbao, septiembre de 2005

Dr. Jesús Llona Larrauri
Experto en alimentación y nutrición
Premio Nacional de Gastronomía



DEL PASADO AL FUTURO

Cuando me plantearon realizar una introducción a este libro, tomando como punto de partida el 50 aniversario de la panadería de Luis Mari Bizkarra y su próxima retirada, pensé reducir mi opinión a la amistad que nos une desde hace más de 25 años, por nuestra pertenencia a CEOPAN, ya que era, a priori, lo que más teníamos en común.

La resolución de estas páginas me ha sacado de esta idea inicial, ya que en ellas se mezclan vida y profesión con otros aspectos diversos del entorno geográfico y del tiempo histórico en el que los Bizkarra desarrollaron su negocio, constituyendo un trozo de historia viva de una época, y siendo un ejemplo de muchas otras historias como la suya, o de otras con las que guarda semejanzas evolutivas.

Desde este punto de vista, comparto con Luis Mari la trayectoria de un hombre de la época, que ha desarrollado un proyecto empresarial propio con todos los condicionantes que esto conlleva y, sobre todo, con los escasos medios de los que disponíamos. Hoy son todo facilidades y herramientas de distintos tipos para la gestión de un negocio, pero en aquel entonces ésta se hallaba, en gran medida, en función de la propia intuición y olfato personal, caracterizada, en el caso que nos ocupa, por la esencia del autodidacta y propulsada por la intuición y categoría innata de un empresario de éxito.

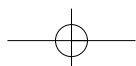
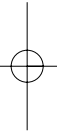
Además de esto, soy también panadero de profesión y, como Luis Mari, he sido testigo presencial del enorme cambio que ha experimentado nuestro oficio; tanto en los procesos y medios de fabricación como en el producto que elaboramos. Podríamos decir que lo hemos sufrido en nuestras carnes. ¡Cuántas veces hemos compartido nuestras reflexiones profesionales hacia aquellos años, llenos de anécdotas, como un contrapunto a lo que hemos logrado hoy!

En este libro se plasman éstas y otras vivencias que me identificaron con Luis Mari, sin haberlo conocido entonces, y que expresan en buena medida nuestra propia evolución en los últimos 50 años: desde los consorcios de zona de principios del siglo pasado o las largas décadas de control estatal, donde nos convertimos en parte del funcionariado controlando la distribución impuesta por el estado, hasta las diversas batallas por defender nuestros productos ya en época de la liberalización.

Y lo que considero más importante: todo ello con un punto de vista que huye de la nostalgia y que vuelve hacia el pasado sólo para comprender el presente y afrontar el futuro, un futuro en el que seguiremos apostando por la excelencia, por la buena calidad del pan y por la mayor satisfacción del cliente final, que es, en definitiva, la expectativa que nos mueve a seguir evolucionando.

Pamplona, a 22 de Julio de 2005

*D. José León Taberna Ruiz
Presidente del Grupo Panasa-Berlys
Miembro del Comité Ejecutivo de CEOPAN*



MUCHAS VIDAS EN POCAS PAGINAS

Desde niño recuerdo las historias que contaban mis abuelas como puertas a otro mundo del que yo apenas sabía cosas. Sobre todo me fascinaban las leyendas sobre los viejos mitos y creencias y prestaban escasa importancia a las otras historias, las verdaderas, sobre sus vidas y las de su congéneres, que identificaba siempre con cierta intención didáctica –“que te sirva de ejemplo, hijo”-; algo que en la primera juventud siempre causa un rechazo esquivo.

Con el tiempo, ellas mismas han pasado a ocupar el primer plano de mi interés y con ellas, mis propios padres y su generación. Reconozco que mirar hacia atrás, siempre ha despertado mi curiosidad, pero ha sido la llegada al negocio familiar la que me ha hecho entrar en contacto con una faceta de ellos que desconocía, y mi propia experiencia profesional me ha llevado a admirar su trayectoria, aún sin saber a ciencia cierta cómo se había llegado hasta aquí.

Mi intención con la realización de este libro ha sido rendir un homenaje a todos ellos, pero especialmente a mi padre, Luis Mari Bizkarra, en las puertas de su jubilación, que ha sido “el motor” de lo que hoy es Panaderías y Pastelerías Bizkarra. La “excusa” de la próxima celebración del 50 aniversario ha sido, finalmente, el desencadenante, en tanto que se podía recoger en él parte de la historia vivida por los fundadores del negocio, que es también parte de mi propia historia familiar.

Con ella he descubierto también una pequeña porción de la historia de nuestros vecinos y conocidos de Usansolo, y en concreto de nuestro barrio: el barrio de la estación. Está hecha de la misma materia que la de miles de vizcaínos y vizcaínas de la época y forma parte, por tanto, de la historia de la “gente de a pié” de nuestro país, a la que prestamos habitualmente tan poca atención. Parte de esas vidas salpican las páginas de este libro. Son vivencias muy cercanas en el tiempo pero todavía guardadas exclusivamente por sus propios protagonistas, que a veces las cuentan en sesiones familiares a otros niños como lo era yo, con tan escaso resultado como mis abuelas tenían conmigo.... pero cuando todos ellos vayan desapareciendo...entonces, ¿quién las va a contar?.

Galdakao, 1 de Septiembre del 2005

Eduardo Bizkarra Azkueta
Gerente de Pastelería Bizkarra S.L

EN PRIMERA PERSONA

Este libro nace de la inquietud de la familia Bizkarra por recuperar una parte de su historia y del interés periodístico que vimos en ella como parte integrante de una sociedad, la vizcaína, que es está tejida con hilos de múltiple gramaje como los que se van desmadejando en esta pequeña historia, contada prácticamente en primera persona por sus protagonistas.

En Bilbao a 1 de Septiembre

Igone Bilbao González
José Manuel Blasco Luz

COLABORACIONES

Queremos expresar nuestro agradecimiento a todas las colaboraciones que hemos recibido para la realización de este libro, ya que no podría haber visto la luz sin sus valiosas aportaciones.

Colaboradores:

Vitori, Juan Gallego, Gabriel Carvajal ("Pande"), Pedro Apellaniz, Tere Intxaurza, Andrés Crespo, Juan Antonio Burdano, Jose Barrentos, Manuel Acedo, Juan Antonio Acedo, Iñaki Goiri, José Mari López Lindoso, Jesús Montaña (presidente Panaderías "La Vitoriana"), Luis Mari Elguezabal (Presidente de la Asociación de Fabricantes y Expendedores de pan de Vizcaya), Julián Arruabarrena (Presidente Panaderías Arriaundi), Maria Jesús Martín (Secretaria durante 40 años de la Asociación Fabricantes y Expendedores de pan de Vizcaya), Juan Carlos Laiseka (Secretario de la Asociación Fabricantes y Expendedores de pan de Vizcaya), Aingeru Zabala (Vicepresidente por Bizkaia de Eusko Ikaskuntza), Alfonso Yurrebaso (Promotor de la Web www.usansolo.com), Koldo Mitxelena, Gloria Totoricaguena (Centro de Estudios Vascos de la Universidad de Reno, Nevada), familia de Domingo Aguirre, Patty Miller (Director del Museo y Centro Cultural Vasco de Idaho), Peg Owens (Oficina de Turismo de Idaho), Sharma Shackelford y Donna Metz, (Oficina de Turismo de Chicago), Kevin Boyer (Director de los Juegos Alegres de Chicago), Ayuntamiento de Galdakao.

Fuentes documentales y gráficas:

CEOPAN (Confederación Española de Organizaciones de Panadería), Museo y Centro Cultural Vasco de Idaho, Museo de Chicago, Oficinas de Turismo de Idaho y Chicago, Librería Pública de Chicago, Universidad de Nevada, Ayuntamiento de Galdakao, Biblioteca de la Diputación Foral de Bizkaia, Archivo de la Asociación Provincial de Fabricantes y Expendedores de Pan de Bizkaia, Eusko News & Media, "El automóvil en Bizkaia", Miguel Martín Zurimendi. "Pan en la guerra", Carlos Bacigalupe. "El Pan nuestro: elaboración, formas, ritos, gastronomía y glosario de los panes de España" José Carlos Capel. "Historia del Atletismo en Galdakao", Alfonso Tutor Larrea. "Galdakao, Etxebarri y Zarátamo: estudio histórico artístico", Fernando Malo Anguiano. "Demografía e industrialización en un municipio vasco: la población de Galdakao, 1850-1984, Arrate Landaeta. "El Pan y su trayectoria Vasca", Silvia San José. "Molinos y panaderías tradicionales", Javier Escalera y Antonio Villegas.

