

Pan de calabaza en La Palma

Categoría: La Palma

Publicado: Jueves, 29 Abril 2021 14:11

Escrito por Santiago Sabas Morejón Echevarría

Visto: 486



La inventiva del pan con fécula de calabaza para entender la harina de trigo que disponen el territorio, fue incorporada a la producción en el municipio de La Palma.

Este pan mezclado con 70 por ciento de harina de trigo y 30 de calabaza es aceptado por parte de la población, aunque otra parte lo rechaza o le pone peros cuando va a consumirlo.

La carencia de harina está asociada a la falta de suministros importados por la detención de las navieras por el coronavirus, aunque también prevale el aspecto financiero el precio del trigo.

Eduardo Blanco Morejón, coordinador de tareas del Consejo de la Administración, en un recorrido por la panificadora local corroboró las condiciones y la calidad de la confección del producto.

“La búsqueda de la calidad tiene que ser constante, no se puede dejar a la espontaneidad el proceso de un producto tan demandado, pues no se puede perder de vista que más allá de las necesidades materiales tiene que primar la eficiencia”

Pan de calabaza en La Palma

Categoría: La Palma

Publicado: Jueves, 29 Abril 2021 14:11

Escrito por Santiago Sabas Morejón Echevarría

Visto: 486

El pan de calabaza no es exclusivo de Cuba, en muchos lugares del mundo se emplea su fécula para la elaboración de dulces y panes.

