



DIEGO PAGAN GARCIA: PANADERÍA SAN RAMON

La Villa de Fuente Álamo es una localidad situada en el Campo de Cartagena, se encuentra este lugar rodeado por la Sierra del Algarrobo, La Pinilla, Los Gómez, Los Victorias, Cabezo de Tallante y Carrascoy. Cruce de caminos entre Cartagena, Murcia y el Valle del Guadalentín. Gente luchadora la de esta localidad ya que se empeñaron en obtener su independencia gracias a un grupo de habitantes de este lugar que solicitaron al rey Felipe IV en 1634 la declaración de esta zona como villa pero los intereses creados de Cartagena, Lorca y Murcia hicieron que esta petición no prosperase y no fue firmada por el rey, tuvieron que esperar estos lugareños 66 años más, hasta que Carlos II firmara la Real Cédula en 1700, aunque le duró muy poco la segregación ya que perdió este derecho dos años más tarde por los intereses y protestas de estas tres principales localidades y tuvo que esperar esta villa a ser definitivamente independiente hasta 1812 gracias a la Constitución.



Esta población ha sabido situarse entre una de las más grandes productoras de ganado porcino de la Región de Murcia, aunque su terreno es muy generoso en frutas y verduras, también la artesanía del esparto en esta localidad ha sido muy apreciada, aunque últimamente ha resurgido otro tipo de artesanía como la industria del pan.



PASO DE PODERES EN EL OFICIO

Me refiero a la tahona artesana de San Ramón, situada en la calle Isaac Albeniz, 7, de Fuente Álamo, fue fundada esta panadería en el año 1976 por Francisco Pagán García, hombre que llegó a este oficio por casualidad ya que antes de ser panadero ejerció de albañil y vendedor ambulante de calzado, pero a las puertas de irse a cumplir con el servicio militar sus padres le aconsejaron que se metiera de aprendiz de panadero y ejercer este oficio en la mili y pasar lo mejor posible este periodo obligatorio, cosa que Francisco hizo y resultó que le gustó esta nueva ocupación y cuando se licenció ya era un maestro en este trabajo y trató por todos los medios de establecerse por su cuenta, con la ayuda de su esposa Josefa García Jiménez. Estuvieron trabajando los fundadores de la panadería hasta el año 1998, en el cual Francisco no tuvo más remedio que retirarse por causa de enfermedad y pasar este legado a su hijo Diego Pagán García. Este joven artesano, empezó a trabajar en este obrador desde muy niño, ya que él recuerda que sus padres le ponían para poder llegar a la mesa del obrador un cubo

de chapa boca abajo, con el fin de que el niño alcanzara y poder ayudar de alguna forma a la familia a trabajar en el oficio de panadero, pero poco a poco se fue haciendo mayor y sintió gran afición a su tahona, dejó el colegio a los 16 años para dedicarse más a fondo en el oficio familiar, y con el fin de ver si verdaderamente era su verdadera vocación. Se marchó un año después como voluntario al ejército para ponerse él mismo a prueba, pero después de año y medio de servicio militar comprobó que lo que él sentía era la llamada de su panadería y volvió junto a sus padres al negocio familiar.



UNA FAMILIA MUY ARTESANA

Lo curioso del caso es que son cuatro hermanos y todos con diferentes oficios artesanos. El mayor de los hijos es Ramón que tiene una confitería artesana, la segunda Isabel y es restauradora, el tercero es Diego y es el que ha heredado el negocio familiar de la panadería y Manoli, la más joven, es pintora. Diego como hemos comentado antes, tuvo que coger el testigo de la panadería a los 26 años por motivos de enfermedad de su progenitor y con la ayuda la principio de toda la familia, empezó a trabajar el pan hasta que se pudo hacerse él mismo con todo el negocio y llevarlo a delante y organizarse él sólo. Por la mañana muy temprano empieza a preparar la creciente. Mientras esta se hace, él comienza preparar lo demás. Diego no tiene horas fijas para trabajar en su panadería, ya que realiza casi todos los días de 11 a 12 horas.



Una vez terminado el pan que su clientela le compra en su obrador, ya por la tarde continúa trabajando, pero en esta ocasión en lo que a él más le gusta, crear todo tipo de pequeñas esculturas hechas con masa de pan, siendo él su propio modelista y lo más curioso es que no le hace molde a nada de lo que realiza, todo está hecho uno a uno y con sus propias manos e imaginación. Su hermana Isabel es la que más le viene empujando a que haga estas pequeñas esculturas con masa de pan, ya que cree que necesita otro aliciente y de esta manera hace algo más artístico y creativo.



UN CAPOTE DE PAN PARA PEPIN LIRIA

En su tahona, siempre que sea con tiempo y no le interrumpa su forma de trabajar del pan diario para su clientela, admite encargos ya más artísticos, escudos, imágenes de santos, paisajes, figuras humanas o de animales e incluso ha realizado un capote de torero en miniatura para el diestro de Cehegín Pepín Liria, que un grupo de amigos y seguidores del torero le entregaron a este maestro durante una fiesta, también para las fechas navideñas

prepara unos cestos hechos de masa de pan y los rellena de toda clase de dulces, aunque la producción de estas cestas en Navidad es muy reducida ya que se trata de un trabajo muy artístico y trabajoso de hacer, pudiendo realizarlas cuando su producción de pan está ya en la calle. Su escaparate siempre está adornado con algunos detalles artesanales ya que Diego quiere enfocar su panadería como trabajo artesano.

Panadería San Ramón se jacta de hacer sus trabajos como antiguamente se elaboraban, y trabajan con centeno, creciente, harinas de trigo, harinas de fibra, todos estos productos mezclados con otros ingredientes hacen todo tipo de pan como pan de Viena, pan de leche, etc., también combinando pasas, nueces y queso elaboran unos exquisitos mini panecillos. Siempre Diego procura que sus productos no lleven ningún producto químico en todo lo posible y si en algunos de sus productos es necesario para su conservación lleva lo más mínimo, ya que él no es partidario de añadirle productos que no sean naturales.



De momento su punto de venta es sólo para Fuente Álamo, pero como es joven, quiere que su panadería artesana sea conocida en toda la Región de Murcia, ya que tiene el proyecto cuando esté más perfeccionado de dar a conocer sus productos de panadería artesana especiales a las empresas de restauradoras. De momento Diego Pagán, ya ha tenido su primera experiencia con la exposición de sus trabajos artísticos en el Centro de Ocio Zig-Zag en Murcia, durante las pasadas Fiestas de Primavera en la capital de la Región, organizada por el Gremio Regional de Artesanías Varias, muestra que ha sido muy bien acogida por el público, dado a lo novedoso de todos estos productos artísticos muy poco vistos en la Comunidad de Murcia.

José María Gómez Toro (Maestro mayor del Gremio Regional de Artesanías Varias)

