

La familia con las manos en la masa

**Cuatro generaciones de apellido Barreras han regentado un negocio de panadería en Karrantza
Es una de las explotaciones del valle que participa este mes en un programa de puertas abiertas**

ELIXANE CASTRESANA - Martes, 14 de Febrero de 2017 - Actualizado a las 11:59h



Cuatro generaciones de apellido Barreras han regentado un negocio de panadería en Karrantza

KARRANTZA – A Francisco Barreras le llamaban Matxako. Su nieto, Jesús, desconoce de dónde procede el apodo, pero acompaña a la familia desde que, hace más de cien años, Francisco fundara en Karrantza la panadería de la que hoy se encargan sus descendientes. Luce en las bolsas, paquetes de repostería y el obrador del barrio de Concha del que todos los días salen unas mil hogazas, rosquillas, pastas y roscones de Reyes. Sí, roscones de Reyes en febrero.

Un negocio con sabor artesano que evoluciona con los nuevos tiempos. Y es que el establecimiento participa en las jornadas gastronómicas de puertas abiertas que ofrecen a los turistas la oportunidad de conocer los entresijos de explotaciones del valle hasta final de mes.

“Mi padre empezó a trabajar aquí a los ocho años en 1921, así que a esas alturas ya estaba abierta”, descifra Jesús sobre los orígenes de panadería Matxako. No puede precisar más la fecha exacta debido a un incendio en el archivo de Karrantza a finales del siglo XIX que destruyó los registros municipales de esa época. Y “en la década de los setenta, mientras yo estaba en la mili, una riada arrasó con todo lo que había entonces en la panadería”. Tras este nuevo contratamiento, la tienda se trasladó “a donde ya funcionaba el obrador”.

Su ubicación actual, a pocos pasos del ambulatorio de Karrantza. De muy buena salud goza el negocio, porque “hemos salvado la barrera de la tercera generación en la que se dice que suelen cerrar”. Leticia Barreras, hija de Jesús, es la cuarta representante de la saga. “Soy una privilegiada porque entro sobre las 9.00 horas después de llevar al niño al colegio”, bromea. Para cuando ella se coloca detrás del mostrador su padre y otros tres empleados acumulan ya cinco horas con las manos en la masa. Del obrador salen “aproximadamente mil hogazas que se pueden comer tranquilamente dos o tres días después”.

Hay clientes que acuden a buscar la ración en persona, aunque Matxako también la distribuye de casa en casa “y Karrantza tiene casi cincuenta barrios”, apunta. “Cada vez se consume menos pan porque los hábitos cambian. Ya no todo el mundo come el bocadillo de la merienda, que antes era tan cotidiano”, comparte Jesús Barreras.

Fue una de las reflexiones que, hace veinte años, les condujo a diversificar el negocio introduciendo una línea de repostería. “Una de las claves de la supervivencia reside en reinventarse”, sostiene Leticia, que trabaja en la empresa familiar desde hace año y medio. Pastas de mantequilla y rosquillas copan las preferencias, sin olvidar el roscón de Reyes que venden hasta marzo. “Lo elaboramos a estas alturas del año porque en Karrantza la gente todavía lo pide”, señala Jesús Barreras.

Es posible que también lo compren en los establecimientos en los que se pueden encontrar sus productos de la mano de los distribuidores que comercializan marca Matxako “en Bilbao y Cantabria”.

De allí proceden muchos de los turistas que cruzaron la puerta de entrada a la panadería Matxako el pasado sábado en las jornadas gastronómicas que acoge Karrantza en febrero para compartir el buen hacer de explotaciones lácteas y de queso, establecimientos de chacinería, el pan en el caso de Matxako, o repostería para alérgicos al gluten y la lactosa. Una forma de darse a conocer y sembrar el terreno para que el negocio centenario pueda continuar. “A mi hijo, de cinco años, le encanta venir a ver cómo trabajamos”, dice Leticia. Buena señal.