

Forn Baixauli, uno de los hornos más antiguos de la Comunitat Valenciana, reabre sus puertas tras la DANA

- **Con cerca de 300 años de historia y tras 8 generaciones, el establecimiento, ubicado en Picaña, volverá a servir pan artesano a la localidad a partir de este sábado, 29 de marzo**
- **El 80 por ciento del mobiliario y equipamiento del horno para su reapertura proviene de donaciones particulares**
- **Además del respaldo de la sociedad, el Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia está siendo fundamental en el proceso de recuperación de los hornos afectados**

Valencia (27-03-2025).- Forn Baixauli, uno de los hornos más antiguos de la Comunitat Valenciana, reabrirá sus puertas este sábado, 29 de marzo, tras haber superado los estragos causados por la DANA. Con casi 300 años de historia y tras ocho generaciones al frente del negocio familiar, el emblemático horno vuelve a la actividad para ofrecer su tradicional pan y dulces artesanos a los vecinos de la localidad.

Ubicado en Picaña, Forn Baixauli ha sido durante siglos un punto de referencia en la vida del municipio, manteniendo vivas las técnicas tradicionales de panadería que han pasado de generación en generación. Tras meses de esfuerzo y dedicación para recuperar el establecimiento de los daños sufridos, la familia Baixauli retomará la producción, reafirmando su compromiso con la calidad y la tradición que les ha caracterizado desde sus inicios.

Según consta en la antigua escritura el Forn Baixauli, su apertura se produjo en el año 1745. En aquel momento, el "Forn dels Quatre Cantons", como era conocido, estaba ubicado donde actualmente se encuentra la biblioteca de la localidad. No sería hasta muchos años más tarde, cuando Forn Baixauli se trasladaría hasta la calle Major, 22, ubicación en la que se encuentra en la actualidad.

Forn Baixauli ha pasado por diversas etapas y reformas a lo largo de su historia, enfrentando desafíos como la competencia de supermercados y cambios en los hábitos de consumo. A pesar de las dificultades, la pasión por el oficio y el compromiso familiar han mantenido vivo el negocio.

Como explica Batiste Rubio, uno de los propietarios, "Más que un espacio físico o un negocio, el horno representa un entorno lleno de significados: lugar de trabajo, vivienda, punto de encuentro familiar y social. A lo largo de casi 300 años, en él se han vivido incontables historias que reflejan la vida de la familia Baixauli, pero también de trabajadores, clientes y amigos".

La última etapa del horno comenzó el pasado verano cuando Vicent Baixauli y Batiste Rubio, hijo y sobrino, respectivamente, del anterior propietario, cogieron las riendas del negocio familiar. Solo

dos meses después, la situación provocada por la DANA que asoló parte de la provincia de Valencia, arrasó este negocio familiar, poniendo en duda su continuidad.

Batiste Rubio indica que "cuando vimos el estado en el que había quedado el horno tras la DANA, sinceramente, nos planteamos no volver a abrir. Fueron momentos muy duros, ver destrozado un lugar que ha sido parte de nuestra familia durante generaciones fue devastador".

"Pero la solidaridad de la gente nos sorprendió y nos emocionó. Vecinos, amigos, clientes de toda la vida e incluso personas anónimas que vinieron de todas partes de España y que se volcaron con nosotros ofreciéndonos su ayuda en esos primeros momentos. Esa muestra de cariño y la fuerza que nos transmitieron fue lo que realmente nos impulsó a levantarnos y empezar de nuevo. Por ellos, y por la historia que representa este horno, hemos decidido reabrir nuestras puertas y seguir adelante.", subraya uno de los actuales responsables del horno.

La solidaridad del sector

La reapertura de Forn Baixauli no solo representa la continuidad de una tradición panadera de casi tres siglos, sino también un símbolo de la solidaridad de toda la sociedad. Tras los graves daños sufridos por la DANA, el horno ha podido recuperar su actividad gracias a la generosidad de vecinos, familiares, amigos, voluntarios y compañeros del sector de diferentes comunidades autónomas.

De hecho, cabe destacar que el 80% del mobiliario y equipamiento del horno proviene de donaciones, reflejo del apoyo incondicional que ha recibido la familia Baixauli en estos meses.

Además del respaldo de la sociedad, el Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia está siendo fundamental en el proceso de recuperación de los hornos afectados. Desde el Gremio no solo se ha brindado asesoramiento técnico y logístico desde el inicio de la catástrofe, sino que también se puso en marcha una campaña de donaciones para ayudar a los hornos y pastelerías de la provincia afectados por la DANA con el objetivo de que estos puedan recuperar su actividad lo antes posible.

Como explica Juanjo Rausell, presidente del Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia, "Forn Baixauli, Panadería Pastelería Galán, Forn Velarte son algunos de los establecimientos tradicionales que ya han podido superar los desafíos y retomar su labor artesanal, manteniendo viva la esencia de la panadería valenciana. Sin embargo, somos conscientes de que no todos los hornos han tenido la misma suerte y que algunos, lamentablemente, no volverán a abrir sus puertas".

"A pesar de todo, confiamos en que, poco a poco, el sector recuperará la normalidad, apoyándose en la solidaridad y el esfuerzo conjunto. La tradición panadera de nuestra tierra es fuerte y estamos convencidos de que saldremos adelante.", ha concluido el presidente del Gremio.

Para más información:

Nebo Comunicación

Joana Casas: 633 972 319

jcasas@nebocomunicacion.com