

Quién era Germán Torres, el joven que cambió a la panadería y murió tras una larga enfermedad

15/09/2025



El mundo gastronómico argentino se encuentra de luto con la muerte de Germán Torres, el autodidacta que transformó la panadería en Argentina. A los 40 años, Torres dejó una huella imborrable en la gastronomía nacional, siendo reconocido por introducir el pan de masa madre en la escena local y por su enfoque innovador en la panificación.

Después de dejar el mundo de la redacción publicitaria, estudió cocina, se especializó en panadería casi de manera autodidacta y hasta hace poco menos de una década, como nunca se había visto en nuestro país, **puso en escena a la masa madre y el éxito fue total.**

Con **Salvaje Bakery**, la primera panadería alternativa de Buenos

Aires que abrió en 2016, transformó la manera de consumir pan y abrió el rubro a otros nuevos consumidores, como también a profesionales de la gastronomía. Y cuando decidió ponerle fin a su camino en ese emprendimiento, comenzó a especializarse en panes con harina de centeno.



El panadero que transformó el mundo de las harinas con la masa madre

Su partida se da luego de una **larga batalla con una enfermedad** de la que no se revelaron detalles. Tenía una trayectoria marcada por la innovación y la pasión, que lo llevaron a transformar la manera de pensar y consumir pan en el país.

Formado como publicista en la Universidad Argentina de la Empresa (UADE), inició su carrera en agencias pero al mismo tiempo cultivaba otra pasión: **por las noches cocinaba en Guido's**, un restaurante de comida italiana en Palermo. Esa experiencia lo llevó a inscribirse en el **Instituto Argentino de Gastronomía (IAG)**.

Mientras llevaba a cabo sus estudios, se abrió camino en otros restaurantes como **Quimbombó**, **Dadá Bistró** y en panaderías como **Le Pain Quotidien** y **La Panadería de Pablo**. Incluso vivió un tiempo en Nueva York, experiencia que marcó su visión de la panificación.

En 2016, fundó Salvaje Bakery en Buenos Aires, la primera panadería alternativa de la ciudad, donde **introdujo el pan de masa madre**, marcando un antes y un después en la forma de concebir y consumir pan en el país.



Posteriormente, creó su propia marca, **Delirante**, especializada en pan de centeno artesanal, y se asoció con el chef Christian Petersen para abrir **La Valiente**, una panadería que consolidó su nombre entre los referentes del rubro.

La revolución en las masas no quedó sólo en las cocinas, sino que volcó su conocimiento en libros como *Pan de garage* (2019) y *Pan de campo* (2022), dos títulos que se transformaron en

material de consulta para cocineros, panaderos y aficionados. Con un estilo claro y cercano, invitaba a **perderle el miedo a la fermentación** y a volver a conectar con un alimento básico que, en sus manos, se volvía arte.



La muerte de Germán Torre marcó una **profunda tristeza en el ámbito gastronómico** y varios referentes de la cocina argentina lo despidieron. Figuras como Fernando Trocca, Tomás Kalika, Narda Lepes, su socio Christian Petersen y Lucas Canga expresaron su dolor y destacaron no solo su talento, sino también su generosidad y su capacidad.



Por otro lado La Valiente, lugar donde trabajaba, lo despidió con una gran tristeza. «Tu presencia nos acompañará para siempre. **Vamos a mantener el pan que nos enseñaste, las medialunas al color que te gustan y los rolls de canela que te hacía tu abuela.** Vamos a continuar por el camino en el que nos embarcamos y lograr este sueño que tuvimos juntos», escribieron en su cuenta de Instagram. El local permanecerá cerrado en el día de la fecha, por duelo.

Fuente: La Mañana de Neuquén.