



## FRANCESC ALTARRIBA

Empresario y Consultor del mundo del pan  
([www.francescaltarriba.com](http://www.francescaltarriba.com))

### EN LA RED, LA PANADERÍA 2.0

**E**ste 2013 hace 55 años que mis padres abrieron una pequeña panadería en un pueblo de Barcelona. En 1958 era un horno sencillo, una panadería con pocos metros para atender, modesta, diáfana pero muy visitada. En aquel entonces un negocio de este tipo era casi un colmado y por él pasaban decenas de personas todos los días... Cada día, porque el pan era y es un producto de consumo diario.

El horno arraigó y yo pasé la infancia entre hogazas, harinas y chuscos. Vivía la profesionalidad y el trajín diario, me formé en la técnica casi sin quererlo y, a pesar de que orienté mi carrera universitaria hacia el mundo de la empresa, siempre tuve el corazón en el sector del pan. Por un infortunio, 'Forn de Pa Altarriba' pasó a ser mi vida, y ésta dio un vuelco. Y por eso también decidí dar un vuelco a lo que no me gustaba de la profesión: poco a poco identifiqué los procesos, aposté por profesionalizar la panificación, por las ventajas de las masas congeladas y modernicé el negocio hasta convertirlo en empresa. Me di cuenta en su momento que dentro del mundo del pan como genérico existen diversidad de categorías y unidades de negocio tan dispares como fueron la coexistencia del colmado junto con la panadería de antaño.

Paralelamente, en el sector asistíamos a una pequeña revolución dentro del mercado 'pan'. Entró en las gasolineras, penetró en los supermercados, sacudía la restauración, proliferaban las panaderías de panes 'extremos' (en todo: tamaño, precio, variedad...), los panaderos se transformaban en pasteleros y estos a su vez en restauradores. Todo ello nos ha llevado a un mercado confuso al igual que sufrimos una sociedad en general despistada. Lo peor de todo es que muchos de los profesionales del sector del pan o de la restauración ligada al pan han creado unos negocios sin identidad propia, sin saber exactamente cuál es el eje principal que les sustenta haciendo oídos sordos al mundo que gira.

Pero la clave de una revolución mayor no estaba aquí, estaba en el concepto. Por más panes que se inventaran, en este país, en Europa y quizás en el mundo, la cultura del pan no existía. El pan era ese alimento banal que se encontraba en todas partes, se servía como acompañamiento en restauración pero

sin cuidar su presentación, ni su estado óptimo de consumo... Y se alzaron algunas voces encaminadas a enmendar ese error de concepto con el pan. Yo me apunté a defenderlo como alimento de calidad desde mi Taller Gastronómico del Pan con un catálogo amplio con más de 800 panes distintos. Acuñé el término Pannier profesionalizando esa figura que debe 'cuidar' del pan, un empeño concretado al formarse ya Panniers en la misma Universidad de Vic. Creé una consultoría especializada del sector, y poco a poco modernicé panaderías y cafeterías con un sistema y método en el propio establecimiento que permite disponer de pan en cualquier momento, sin mermas y respetando el hecho que se trata de un alimento vivo y que para ofrecerlo bueno hay que cumplir unos *tempos*.

Aunque parezca que en el mundo del pan el tiempo se ha detenido, eso no es cierto. A pequeños pasos, poco a poco el sector se mueve... Y en un tiempo ya no hará falta ir a la panadería del barrio para disfrutar del pan recién hecho. Ahora la revolución ya no es de producto ni de concepto: es la suma de ambos. Tampoco es pequeña ni mayor, es incalculable. Internet y las redes sociales han socializado, popularizado y globalizado muchas cosas en nuestra vida, y ahora le toca el turno al pan.

La primera panadería virtual ya es una realidad y con ella al pan se le abren las puertas del mundo. Una panadería en la red no tiene obstáculos ni de kilómetros, ni de horarios, ni de variedad porque el catálogo es más que extenso. Todo son ventajas. Las panaderías tradicionales subsistirán si saben escuchar las necesidades de sus clientes; las virtuales situarán el sector en la era digital como sitúan cualquier otro producto, abogando además por un hecho social que estaba hibernando desde hace ya algún tiempo y que nos permite disfrutar en compañía: recuperar los hábitos sociales de trabajar el pan en casa, con la familia, elaborando formas, sabores y disfrutando del pan en su máxima expresión. Bienvenidos al Pan 2.0. Bienvenidos al espacio *hacerpanencasa.com*. La globalización social y cultural a gran escala puede haber dado otro pequeño paso, como siempre los particulares van a ser los promotores del cambio hacia la cultura del pan. Definitivamente, en la red, la panadería 2.0.