

El 'pannier' es fa universitari

UVic, Hostelco i Francesc Altarriba, creador de la figura, faran el primer curs per formar-ne

Vic

M.E.

La UVic, el saló internacional Hostelco i Francesc Altarriba, propietari del taller gastronòmic Bon Blat, de Manlleu, han arribat a un acord per organitzar el primer curs que s'ha fet mai per acreditar la condició de *panniers*, figura que impulsa el mateix Altarriba per formar autèntics sommeliers del pa.

El primer curs tindrà lloc el proper 17 d'octubre en el marc del Saló Hostelco, a la Fira de Barcelona. Es tracta d'un curs bàsic per formar, amb certificació universitària, l'especialista en pans dins del món de la gastronomia. L'Escola Politècnica Superior de la UVic és qui empara la nova titulació.

Aquest dimecres va tenir lloc l'acte de signatura del conveni de col·laboració entre les tres institucions del món gastronòmic i acadèmic, a l'Espai UVic de Barcelona. Durant l'acte, Jordi Montaña,



Piñol, Montaña i Altarriba, dimecres en la signatura del conveni, a Barcelona

rector de la UVic, va destacar que per a la universitat vigatana aquest curs és una "aposta d'innovació i de compromís amb el territori". Segons ell, "fem una contribució a l'avanç de coneixement per als professionals d'un àmbit estratègic per a la nostra universitat com és la Tecnologia i Gestió Alimen-

tària i la Nutrició Humana i Dietètica". Per la seva banda, Isabel Piñol, directora d'Hostelco, es va mostrar molt agraïda de poder acollir aquest primer curs de formació del *pannier*, una figura "amb enorme potencial que revolucionarà el món de la gastronomia internacional".

Finalment, Francesc Altar-

riba, propietari de l'única consultoria especialitzada en pa que existeix al país, va mostrar la seva satisfacció pel "camí" que el concepte *pannier* havia recorregut des de la seva presentació oficial a Hostelco 2010, i de la qual EL 9 NOU ja se'n va fer ressò uns mesos abans. El fet que la UVic aportï els coneixements que formen el temari del curs i la possibilitat de mostrar internacionalment l'oportunitat laboral que per a la restauració suposa introduir el *pannier* en el personal de sala d'un establiment gastronòmic, "atorga al món del pa una nova visió fins ara inimaginable", va destacar. El pa, segons ell, ja no és només un producte complement en una taula i amb el *pannier* "pot arribar a adquirir el valor que tan poques vegades se li ha reconegut". El primer curs tindrà lloc el 17 d'octubre, a Fira Barcelona, durant tot el matí. Posteriorment, al novembre, hi haurà un curs avançat a la seu de la UVic.