



EN BANESTO  
TÚ ELIGES  
CÓMO LLEVARTE  
UN iPad 3G

CONECTAMOS CONTIGO

REPORTAJE: DESAYUNO CON... FRANCESC ALTARRIBA

## "No hay alimento más desprestigiado que el pan"

JAVIER MARTÍN 13/11/2010

Vota Resultado ★★★★★ 9 votos



9

Recomendar 63

"¿Caro?" Se levanta como un tiro, coge la *baquettina*, la corta en dos mitades y las coloca de pie y cruzadas. Precioso. A continuación, desmonta la presentación, corta la barra en rodajas y las echa al cesto al buen tuntún. "¿No es la misma presentación, verdad?, pero el coste sí que lo es".

Hotel Cram. Barcelona

La noticia en otros webs

webs en español  
en otros idiomas

*El panadero de la boda de los príncipes de Asturias defiende el producto a la carta*

Francesc Altarriba es panadero, "solo panadero", y le indigna el desprecio hacia este alimento básico. Estudiante de Económicas, lo dejó para ayudar a su padre en la panadería de su pueblo, Manlleu (Barcelona). "Entonces solo se hacía pan; el cruasán y la ensaimada era de los pasteleros, otro estatus social, ellos trabajaban de día, nosotros de noche". Altarriba, hoy con 46 años de edad, fue aprendiendo por aquí y por allá cada secreto de la masa, el agua y la levadura. Creó en 1998 un taller de elaboración de panes de calidad para restaurantes. "Era darle la vuelta al negocio: el

pan se hornea a instancias del cliente y no al revés, elemental ¿no?".

Se levanta otra vez y vuelve del bufé con una loncha de queso y un panecito moreno con forma de pera, lo coloca encima del queso, y se convierte en un ratón, con ojitos y boca formados con tres granos de sésamo. "Un pequeño detalle; no cuesta nada y el cliente valorará el guiño. En cada momento de nuestra vida cotidiana nos rodea la estética y el diseño, por qué no en el pan. No hay alimento más desprestigiado".

Lo dice Altarriba cuando no paran de abrirse boutiques del pan con precios de lujo. "Es cierto. Tenemos calidad y cantidad; en mi taller disponemos de más de 500 referencias, pero ese trabajo hecho con cariño y calidad se corta cuando el producto sale del horno. A partir de ahí nadie cuida de él".

Y sigue con sus reflexiones. "¿Por qué el mismo pan para todos los miembros de una mesa? ¿Para el que ha pedido una ensalada y el que ha preferido el chuletón? Si no tomo café, no lo pago, ¿por qué el pan sí? Y si lo pago, ¿por qué no exijo que lo hagan al momento, como el café? Se puede hacer".

Ahí aparece el *pannier*, la figura creada por Altarriba para prestigiar el producto desde que abandona el horno hasta que llega a la mesa. "El *pannier* da el mismo valor añadido que el *sommelier* al vino o el barista del café". Para eso falta el método. "Es fundamental en gastronomía, el método, la formación, hacer siempre lo mismo. El señor de la Coca-Cola creó un método: fría, con hielo, en vaso largo y con una rodaja de limón. Y ese método se cumple en todo el mundo. Yo tengo ese método para el pan".

La misión del *pannier* es dar valor al producto a través de la estética. "Vemos la estética hasta en la botella del agua, siempre en consonancia con el establecimiento. Encontramos la misma agua a cinco céntimos en la gasolinera y a cinco euros en el restaurante, lo único que cambia es el envoltorio y el sitio. Nunca pagaremos cinco euros por una botella de

Descubre nuestro visor de la edición impresa. Permite visualizarla y descargarla

ver demo

SUSCRÍBASE



Altarriba dejó Económicas para trabajar en la panadería familiar.- M. SÁENZ

NUEVO FORD MONDEO

Acércate y descubre cómo es por dentro

Descúbrelo

Feel the difference

agua en una gasolinera, pero sí en el restaurante donde vas con tu pareja, donde todo lo que te rodea debe de ser bonito, agradable, confortable, del menú a la vajilla". La excepción es el pan.

Y el primer *pannier* del mundo se saca su última espinita. "Si vamos a las hemerotecas encontraremos el nombre de la cristalería de la boda de los príncipes, y el de la mantelería, por no hablar del vino o del aceite. Solo hay una excepción, no figura el del pan". El panadero fue Altarriba, sí. "Lo digo como una prueba más del desprecio hacia el pan. Hasta nos enteramos del nombre de las sillas".

## Hotel Cram. Barcelona

- Dos bufés libres: dos cafés, zumo de naranja, bollería.

**Total: 44 euros.**

Anuncios Google

¿Qué es esto?

### Reforma Laboral 2010

[www.ReformaLaboral.es](http://www.ReformaLaboral.es) Descargue GRATIS Sólo Hoy las Claves de la Nueva Reforma Laboral

### 6 grandes vinos - 50% dto

[www.vinoseleccion.com](http://www.vinoseleccion.com) Vinoselección Club de Vinos. Gratis Sacacorchos valorado en 36 €

### Invierta en las divisas

[www.iFOREX.es](http://www.iFOREX.es) Invierta 100€ y opere con 40.000€. Tutorial explicativo en Castellano

Vota

Resultado ★★★★★ 9 votos

Imprimir Estadística Enviar  
Corregir Reproducir Derechos

Compartir: ¿Qué es esto?  
Facebook Twitter Google+ LinkedIn

Puedes utilizar el teclado:  
+ - Texto

### MÁS INFORMACIÓN:

Fotografía: Francesc Altarriba

### OTRAS EDICIONES

Publicado en Edición Impresa en la sección de Última

Versión texto accesible

Edición de Bolsillo, edición para PDA/PSP ó Móvil

Edición Impresa en PDF € - 13-11-2010

## Última Hora

Ascienden a **339 los muertos en la capital cam** estampida en un puente del río Tonle Sap, cuando varic celebración anual del agua. (FOTO: AP) <http://cort.as/OP>



el\_pais

### Grabador de mano para iPod

Precio 144 €



Lo más visto ...valorado ...enviado

1. Las cartas secretas del carnicero de Mauthausen
2. Nadie está con su pareja ideal
3. 'El camino hacia la destrucción de la eurozona'
4. Multado después de fusilado
5. Cantona llama a la revolución
6. El silencio contra el ruido
7. Muere Samuel Kunz, el tercer nazi más buscado del mundo
8. El 'sexting' rompe el corazón de Eva Longoria
9. Irlanda pide el rescate de Europa y aprueba un drástico recorte social
10. "Me piqué y caí por un barranco"

ADSL 19'95 € mes JAZZIL

Listado completo