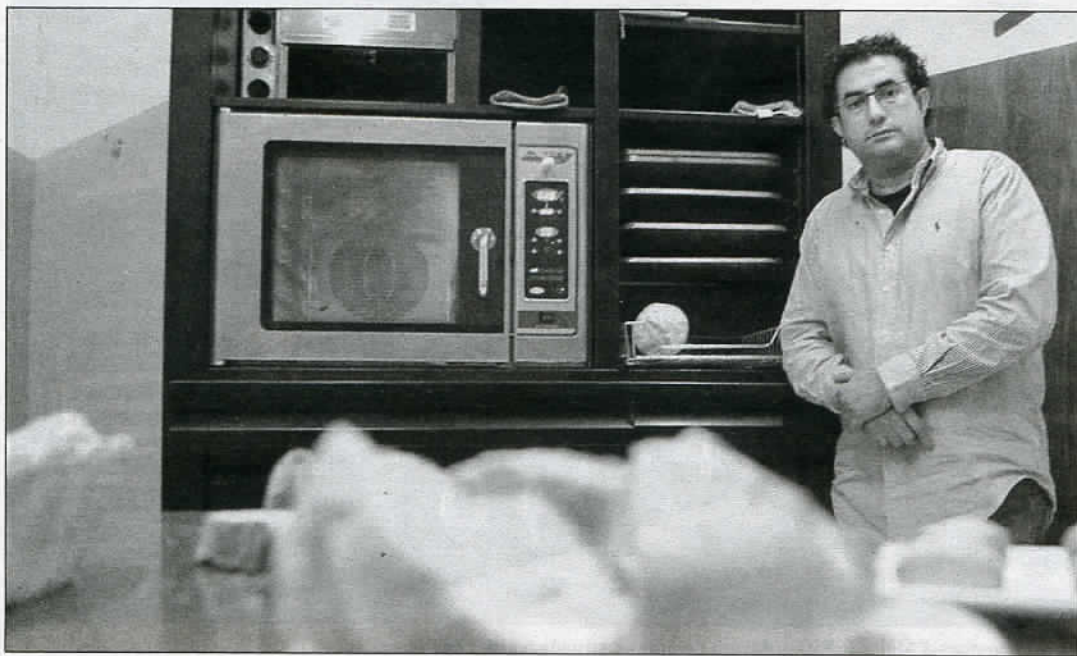


L'empresari de Manlleu Francesc Altarriba ha creat una consultoria gastronòmica del pa que té com a objectiu assessorar establiments

sobre la manera de tractar el pa. Altarriba ha format un equip petit de persones que pot assessorar sobre maquinària i presentació.

# Tractant bé el pa

Francesc Altarriba ha creat una consultoria gastronòmica del pa



Altarriba, amb la màquina de coure pa que ha desenvolupat. El seu coneixement sobre el pa el porta a obrir una consultoria

## Manlleu

### D.A.

“La gent diu que el pa no és bo, però és que sovint no es tracta bé”. Ho diu Francesc Altarriba, forner amb sis botigues a Manlleu i una indústria panificadora de pa fresc. Altarriba ha creat ara una consultoria gastronòmica del pa, Suport Actiu, SL, per tal d'oferir serveis sobre com tractar aquest aliment que segons ell “té un gran recorregut. L'alta gastronomia s'ha acabat, però el pa ben tractat es pot assumir, és una qüestió de preu”, diu. Aquesta consultoria passa a ser una línia de negoci més de l'empresa i està formada per un equip de tres o quatre persones que poden assessorar “des de com presentar

el pa en una taula fins a la maquinària més eficient o com treballar-lo per fer entrepans”, diu Altarriba, perquè creu que no és el mateix “tenir el pa exposat o guardat, en una o altra temperatura... no deixa de ser com els vins”, afegeix.

Per l'empresari, que ja va impulsar fa dos anys la figura del *pannier* als restaurants, calen canvis estratègics en el sector del pa. Del que es tracta és d'oferir un servei d'informació i assessorament “independentment de qui és el proveïdor”. Així, es tracta d'assessorar pastissers o forners que volen ampliar o canviar els seus establiments o aportar nous productes al sector de la restauració i passa per “des d'elaborar catàlegs de pro-

ductes, fins a decidir on s'ha de posar el pa”.

Altarriba, que va seguir la tradició familiar de forner, compta amb diverses divisions a l'empresa. Hi ha BonBlat, el taller gastronòmic del pa, on es fabriquen les masses congelades per a minoristes amb més de 600 referències per triar; Alterpans, que és la divisió industrial de masses congelades; Integral food, que gestiona les matèries primeres que són productes propis, i Spai-pa Quality System, la divisió d'on ha sortit una màquina de coure el pa dissenyada i fabricada per Altarriba en col·laboració en la seva fase inicial amb el Centre Tecnològic del Ripollès. Aquest projecte està aturat ara “per l'arribada de la crisi”.