

L'entrevista Francesc Altarriba, 'pannier', expert en el món del pa

Per
Lluís
Martínez



“El que no aporta plaer no ho vol ningú, ni regalat”

A Europa hi ha cultura del pa?
Poca. I curiosament, a la Mediterrània, on hi ha molts cereals, n'hi ha poca. A Alemanya se'n consumeix més, de pa. Aquí el consum de pa ha disminuït de manera alarmant.

Per què?

Són pans que no donen sensacions ni plaer visual, ni d'oïda, ni de tacte, ni de gust ni d'olor. Com que et deixen indiferent, busques el més barat.

Un pa de qualitat ha de ser car?

No necessàriament. Els ingredients són barats: aigua, farina i sal. La resta és procés. El producte barat pot ser bo si el tractes bé.

La crisi pot obligar a tornar al pa més barat, industrial?

Hem tocat fons. La crisi fa que es facin pans més econòmics, que també són més neutres, que no aporten plaer. I com en tot en la vida, el que no aporta plaer no ho vol ningú, ni que ho regalín.

Què és un panier?

La baula que faltava entre el forner i el consumidor del pa. La cadena comença amb l'agricultor, passa pel farinaire i el forner... i s'acaba. No hi ha cap professional més abans del client d'un restaurant.

I la seva feina exacta, quina és?

És un expert que davant un pa sap identificar perfectament quina funció pot fer i quin és el punt òptim de consum. Perquè no tots els pans són iguals ni serveixen per al mateix.

Vostè impulsa un curs de paniers amb la Universitat de Vic.

Perquè és important que la gent del sector gastronòmic que té sensibilitat pel pa rebí una bona formació.



JOSEP LOSADA

Francesc Altarriba (Manlleu, 1963), amb estudis empresarials, és propietari d'un grup gastronòmic a l'entorn del pa. Persona inquieta, que sempre mira més enllà, es va introduir en el negoci gràcies al forn de pa de la família. No és cap teòric: “Jo no explico res que no hagi viscut.” Ara, amb la Universitat de Vic, aposta per la formació de professionals de l'hostaleria en les grans virtuts del pa.



Depèn del que mengi, carn, peix, amanides, i dels seus gustos, així hauria de ser el pa

Quant de temps es necessita per formar un bon panier?

Som al principi. Tampoc ho sabem. Ara innovem. Descobrim o trobem el concepte, li posen el nom, fem una formació avalada per la Universitat de Vic. A partir d'aquí, la formació és il·limitada.

Això dóna per viure?

Ningú es guanyarà la vida només fent això. Del que es tracta és que a

les plantilles dels restaurants que donin valor al pa hi hagi alguna persona entesa. Com amb els vins.

Quant temps cal per fer un bon pa?

És relatiu. Quant de temps necessita per fer una bona truita de patates? Pans molt complexos no necessàriament han de ser de millor qualitat.

El secret per fer un bon pa és...

No n'hi ha cap, al marge del coneixement, la formació, la voluntat i les ganes d'aprendre.

Quin és el pa més exclusiu?

Això és molt subjectiu. Però les coses ben fetes sempre agraden a més gent. Nosaltres fem un pa negre que s'aproxima a l'excel·lència.

Com el de la postguerra?

No exactament. És un pa molt saludable fet amb deu cereals del territori, un dels quals és la civada. Li traiem l'oli de la closca, la torrem i així conservem l'oli del germen, i la moiem. El pa conserva totes les propietats d'aquest oli. Té un sabor molt noble i agradable.

El pa està ben tractat?

Fixi's que a la majoria dels restaurants el pa és a dins del menú. Independentment del que demani, el pa acostuma a ser el mateix. Això és un anacronisme. Depèn del que mengi, carn, peix, amanides, i dels seus gustos, així hauria de ser el pa.

Aconselli'm un pa per al peix...

Si es demana unes sardines, un pa cruixent, amb poca molla i molta crosta suau.

Amb la carn?

A la brasa? Queda molt bé el pa d'aigua, amb un 82% d'hidratació, de molla fosca i crosta gruixuda, contundent.

I amb les amanides?

Pans de fantasia. Qualsevol pa de ceba, fins i tot fet amb flors, o amb blat de moro, o de panses i nous.

Diuen que el pa engreixa...

Jo repto que em demostrin científicament aquesta afirmació. ■

EL PUNT AVUI+

Diumenge
25 de novembre del 2012

Barcelona:
C/Tàpies, 2.
08001
93 227 66 00

Girona:
Santa Eugènia, 42.
17005
972 18 64 00

Dipòsit legal:
B20.249-1976

ETR ELECCIONS
PARLAMENT
DE CATALUNYA

Aquest vespre, 19.00

324.cat/elections

Aquest vespre
entrarem al Parlament.

Per viure una nit electoral com mai l'has vist.

A partir de les set del vespre,
especial informatiu en directe des del Parlament.

Aquí, Serveis Informatius de TV3.
Aquí, guanyes tu.

