

## Consultoría especializada en pan

Somos una consultoría especializada en pan en el sentido más amplio de la palabra, formada por un equipo de expertos con una trayectoria importante en el sector de la producción y de la gastronomía.

El sector tiene una gran oportunidad en este ciclo de recesión de la economía: dado que la gente de la mediterránea sigue saliendo a comer fuera, de eso sólo sabrán sacar provecho los locales con capacidad de reinventarse. Utilizar las nuevas herramientas que nos ofrece la innovación es primordial. Esta metodología creada y expuesta para ser compartida en este sitio web abre las puertas a ser los mejores de nuestro entorno y garantizar el éxito.

Hoy en día, la cultura del pan a nivel gastronómico es casi inexistente. Pero el pan, en cambio, es un alimento ancestral, básico, presente en todas las culturas, y es tanta la importancia del producto que a pesar de que durante décadas ha sido maltratado y despreciado, no ha desaparecido.

Ante esta realidad, nos podemos preguntar cómo es que una sociedad que pasa todo el día hablando de innovación, diseño y creatividad, no es capaz de aplicar estos conceptos al pan. Y es que actualmente el pan todavía se trabaja, se vende y se come de la misma manera que hace décadas.

Y en cambio, encontramos en el pan las mismas variables que en cualquier otra cosa o producto en la vida para evolucionar: podemos incidir en el cuidado de su aspecto visual, estético, organoléptico, así como en su diseño, valorar su coste de oportunidad, conservar la función social de compartir comida y conversación, sin olvidar tampoco su función nutricional. Porque siempre, en un entorno gastronómico, cuando estamos ante un alimento debemos poder exigirle un montón de cosas -no sólo las propias de la nutrición-, ya que si olvidásemos este principio básico nuestra alimentación sería insípida y carente de pequeños



placeres.

La sociedad que es capaz de elaborar un buen pan es una sociedad moderna, equilibrada y formada por individuos sanos. **Pero no todo es elaborar, también debe hacerse una lectura desde el punto de vista del que consume. Bajo esta premisa y realidad del pan se gesta la idea del PANNIER.**

**Francesc Altarriba**

---

*Francesc***Altarriba**  
CONSULTING



FRANCESC ALTARRIBA CONSULTING

C. Salvador Juncadella, 22 · Pol. ind. El Verdaguer  
Ap. Correus 86 · 08560 Manlleu (Barcelona)

Tel. 93 850 70 69  
Email: [info@francescaltarriba.com](mailto:info@francescaltarriba.com)

WEBS

<http://www.spaipa.es>  
<http://www.bonblat.com>  
<http://www.alterpans.com>