

Primer curs mundial de 'panniers'

# Revolució de l'aliment bàsic per excel·lència

PER A. G.

**E**l 17 d'octubre tindrà lloc el primer curs mundial de *panniers*, concepte que va ser introduït en l'edició anterior d'Hostelco per l'especialista Francesc Altarriba. “Dintre de la cadena de valor de qualsevol producte hi intervenen una sèrie de professionals”, explica l'expert. “En canvi, en el cas del pa únicament es parla del forner. ¿Però què passa després de l'elaboració del producte? ¿Qui garanteix que arribi a taula en les millors condicions?”, reflexiona Altarriba. Aquesta seria la figura del *pannier*, que equivaldria al sommelier en el món del vi. Un professional capacitat per a recomanar el pa adequat a cada plat o assessorar sobre la millor presentació.

Aquest curs, que compta amb el suport d'Hostelco i la Universitat de Vic –on tindrà continuïtat més endavant– “està obert a diversos perfils: des d'amants de la gastronomia a professionals de la restauració”.



Serán cinc els professors que, en el marc del saló, incidiran sobre diferents aspectes: quin tipus de pans hi ha al mercat i en què es diferencien, quines són les dificultats d'un tast de pa o quines oportunitats ofereix la incorporació del *pannier* a un establiment. Amb la introducció d'aquesta figura, “Catalunya se situa de nou a l'avantguarda de la gastronomia mundial, alhora que marca un nou punt i a part”, afirma Altarriba. ©