

Gastronomia

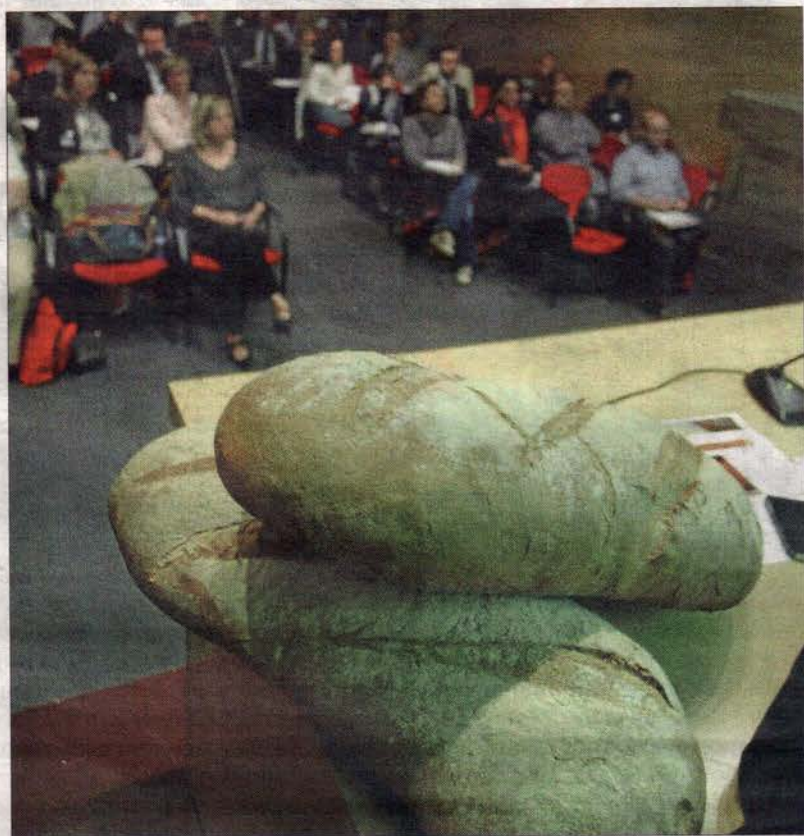
El 'pannier', el nou cuidador del pa

CONCEPTE • Neix l'expert gastronòmic que vetlla per la qualitat del pa als restaurants i els forns **TAST** • Aconsella el millor tipus, com el 'sommelier'

Laura Rodríguez
BARCELONA

El món de la gastronomia ha detectat un buit a la cultura del pa en l'àmbit mundial. Mai no s'havia aprofundit sobre el seu procediment de postelaboració per aconseguir-ne el punt òptim, ni sobre quin és el millor format per consumir-lo en cada ocasió. És aquí on diversos experts han instaurat la figura del *pannier*, el professional que valora la qualitat de l'aliment, l'*argolla* que uneix el forner amb el consumidor final, una professió que equivaldria a la del *sommelier* o a la del *barista*, en el cas del cafè.

Per formar aquest nou perfil professional, el saló d'Hostelco va acollir uns primers estudis de formació de nivell bàsic, amb els quals l'alumnat va rebre una certificació d'extensió universitària. La classe va girar entorn de dos eixos. Primer, es va parlar de qui és el *pannier* i quins objectius persegueix el seu rol. Es va analitzar el potencial del pa en la reorientació dels negocis gastronòmics i, finalment, quina és la metodologia universal del seu tractament: com és el producte, l'espai on es treballa, la congelació, la màquina que es necessita i, sobretot, la metodologia per tractar-lo sense que estigui lligada al proveïdor. El segon eix va tractar de la seva anàlisi sensorial. A més, hi va haver una classe de màrqueting per propiciar el creixement del sector. Qui vulgui completar els estudis de *pannier*



El curs bàsic de 'panniers' al Saló Hostelco inclou classes pràctiques i testos de les especialitats de pans ■ QUIM PUIG

haurà d'apuntar-se al nivell avançat, a la Universitat de Vic.

A parer d'Alberto Marqués, un dels aprenents, "la idea de *pannier* se surt del que és convencional". Li crida l'atenció el fet de considerar el pa dins del món de la restauració, el fet de donar la possibilitat al client "d'escollir quin pa vol dóna un valor afegit". Aquest valor afegit, refle-

xiona, també pot extrapolar-se a altres tipus de productes, com són les pizzes, els entrepans o les broquetes. Lúdia Raventós, professora del curs, explica que cada pa té una utilitat diferent, i va posar l'exemple de les barres convencionals, un aliment destinat a fer-ne un consum immediat, a diferència dels pans de fermentació llarga. ■