

La innovación llega a la mesa a través del pan

En el marco de Xantar 2011, Francesc Altarriba presenta el Pannier

El Pannier es la reivindicada figura homóloga a la del sommelier en cuanto a función que empieza a tener un lugar en los establecimientos gastronómicos. Es la persona que entiende y cuida del pan, quien garantiza que éste llegue al comensal en las condiciones de calidad, presentación y aroma adecuadas. Conseguirlo no es difícil aplicando conocimiento y método, siempre que el pan deje la cocina y pase a ser tratado en el office de servicio; siempre que, como producto ya elaborado, sea una responsabilidad del personal de sala y no del cocinero. Ambos cambios conceptuales significan un sencillo pero revolucionario paso en el mundo de la restauración, que tiene ante sí la posibilidad, ofreciendo un buen producto, de sacar una rentabilidad al pan hasta ahora nunca visionada, y de innovar con un alimento que siempre ha sido etiquetado de básico.

El Salón Gallego de Gastronomía y Turismo, Xantar 2011, abogará por la nueva cultura del pan de la mano de Francesc Altarriba. El experto asesor y empresario del sector dará a conocer, mediante una ponencia técnica, la revolución conceptual que llega en torno a este producto, pocas veces consumido en una mesa en óptimas condiciones, básicamente por una carencia de método y procedimiento una vez éste ha sido elaborado. Este certamen tendrá lugar del 2 al 6 de febrero en Expourense.

Propietario del único Taller Gastronómico del Pan (BonBlat) que existe en el estado español; gestor de una consultoría especializada en el mundo del pan (Francesc Altarriba Consulting); y pionero en la creación de panes y derivados, método y maquinaria para su correcta producción, el empresario se dirigirá a los profesionales del sector con una intervención que llevará por título **“Potenciar los equipos de sala: El Pannier”**.

En ella se tratará el nacimiento y la formación del Pannier así como el nuevo método de trabajo SPAIPA Quality System que apuesta por sacar el pan de la cocina y pasarlo al office de servicio para ser manipulado por el personal de sala, dando repaso también a las múltiples maneras en las que se puede presentar el pan en la mesa para que éste deje de ser un elemento invisible y pase a ser un complemento que los comensales aprecien y coman en perfectas condiciones de cocción, presentación y calidad.

“En una plataforma tan importante como es Xantar nosotros tenemos la oportunidad de hablar de pan, uno de los elementos quizás más maltratados en una mesa y al que queremos situar en el nivel de calidad que le corresponde. Por eso hemos centralizado esfuerzos para fomentar una nueva cultura del pan, un concepto hasta ahora inexistente, con ideas nuevas que pueden aportar una auténtica revolución al sector, la primera de ellas en torno a la figura del Pannier, el experto en pan que revierte toda su experiencia en conseguir que el comensal goce del producto y, paralelamente, que la restauración se nutra de cualquier aportación desde el más básico de los alimentos –como el pan- para seguir innovando”, expone el asesor Francesc Altarriba.

Francesc Altarriba realizará su intervención el viernes, 4 de febrero, a las 18.30 horas, en el Aula Gastronómica de Expourense.

Más información en www.francescaltarriba.com

Para solicitar material gráfico: info@francescaltarriba.com