

:: Hostelequip Málaga, 7 de marzo de 2011

## ¿Puede el pan contribuir a innovar en restauración?

Esta pregunta tiene una respuesta simple: Si. Francesc Altarriba, creador y gestor del único Taller Gastronómico del Pan que existe en el sur de Europa, además de consultor y empresario del sector, dará a conocer los argumentos que avalan esta afirmación mediante una ponencia que impartirá en Hostelequip Málaga, el 15º Salón Profesional del Equipamiento, Servicios, Alimentación y Bebidas para Hostelería y Colectividades que tendrá lugar en FYCMA del 6 al 9 de marzo. En ella, sentará los cimientos para alzar la hasta ahora inexistente cultura del pan y presentará, entre otros novedosos conceptos, la figura del Pannier.

- Ponencia: **“Innovar en restauración: La contribución del pan”**
- Imparte: **Francesc Altarriba**, consultor
- En: **Hostelequip Málaga** (Sala adjunta al pabellón ferial, FYCMA)
- Día: **Lunes, 7 de marzo de 2011**
- Hora: **12.00**

### ¿Ordinario o extraordinario?

La jornada técnica que ofrecerá Francesc Altarriba ahondará en todos los aspectos que pueden transformar un alimento tan básico como el pan en un producto mimado en la mesa y apreciado por el comensal.

En la manufactura, la creatividad y la calidad del panadero contribuirán a elaborar un buen producto, pero tras esa asignatura aprobada ya con nota en casi todas partes, la distinción llega a la hora de tratar el pan una vez hecho, un trabajo que ya escapa a las funciones del hornero.

En restauración, el pan no es un elaborado de cocina por lo que hay que sacarlo de ella, trabajarlo con método en el *office* de servicio y dejarlo en manos del personal de sala; de ellos dependerá una presentación distinta y un asesoramiento por parte de una persona formada, un experto que sabrá sacarle todo su rendimiento como elemento gastronómico que puede rozar la exquisitez en todos los aspectos.

Ese experto no es otro que el Pannier. Y a esa innovación se refiere Altarriba, un aplicativo de concepto y método que rescata al pan de un anacronismo muy instaurado actualmente en gastronomía, que es que el pan no es un elemento de decoración o algo inexistente que no aporta nada en una mesa, sino un complemento que puede dar mucho juego al restaurador y, como no, al comensal.

Toda la información sobre conceptos para fomentar la nueva cultura del pan en el web [www.francescaltarriba.com](http://www.francescaltarriba.com).

Contacto: [info@francescaltarriba.com](mailto:info@francescaltarriba.com). Teléfono 93 851 70 69