

El Pannier se abre camino en Xantar 2011

Galicia ha sido la tercera Comunidad Autónoma, tras Catalunya y el País Vasco, en la que se ha presentado de forma oficial el Pannier o experto en pan, en el campo de la restauración. El marco ha sido Xantar 2011, el Salón Gallego de Gastronomía y Turismo, y la presentación ha corrido a cargo de Francesc Altarriba, promotor de esta nueva figura que está llamada a iniciar una fase de innovación dentro de uno de los sectores más etiquetados como artesanales y tradicionales.

Que en el mundo del pan se puede innovar es una realidad patente. Aunque el panadero se ciña a producir este alimento de forma tradicional o con aspecto de “pan de antes”,

algo absolutamente correcto, la evolución llega desde otra vertiente, la de la presentación, la de la calidad desde la base -la producción- hasta la mesa, cima del iceberg. En su discurso, Francesc Altarriba diferencia muy bien el panadero del Pannier o sea, el productor de la persona que vela para que el pan sea consumido en óptimas condiciones. El símil que pone Altarriba es muy ilustrativo: en el sector del vino, los buenos caldos, como el buen pan, los elaboran los viticultores y bodegueros; en la mesa, los vinos son presentados y ofrecidos por el sommelier, y en el caso del pan, el Pannier cumple a la perfección esta función, puesto que al panadero sólo cabe exigirle que elabore buen pan.

A través de la conferencia “Potenciar los equipos de sala: El Pannier”, Francesc Altarriba llenaba en Xantar el Aula Gastronómica de Expourense, sede de esta feria que en 2011 ha cumplido 12 ediciones, y uno a uno desgranaba los cambios conceptuales que, a su entender, pueden convertir el pan en un elemento de moda, en un producto exquisito o en un alimento variado en cualquier mesa, todo ello tutelado por el buen hacer del Pannier.

En su discurso, además del Pannier, el empresario catalán destacaba el resto de pilares que deben sustentar esta innovadora cultura del pan, puntales que se basaban en la realización de buen producto –a su parecer ésta es una asignatura más que aprobada dado que en el país se hornean muy buenos panes–; en la disposición de un espacio adecuado para tratarlo en restauración; en tener la maquinaria idónea –industrial y no doméstica como pasa en muchos establecimientos–, a la vez que un método de trabajo homogéneo, un apartado en el que él comentaba el Quality System, patentado por su propia empresa, en el que los procesos de trabajo se optimizan igual como se trabajan el resto de productos en restauración, siendo el pan una responsabilidad del personal de sala y no del equipo de cocina, gracias precisamente a la potenciación del experto.

La introducción del Pannier en el panorama gastronómico nacional no cesa. El próximo 7 de marzo Francesc Altarriba viajará hasta Andalucía para dar una conferencia sobre la innovación en el mundo de la restauración y la contribución del pan a ello. Será en el marco de Hostelequip, en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga.

Más información en www.francescaltarriba.com

Para solicitar material gráfico: info@francescaltarriba.com

