

Elaborado por el Taller Gastronómico del Pan BonBlat de Manlleu, ha sido presente en un pase en Bélgica de la película que opta a los premios Óscar

Bruselas saborea Pan Negro

La **Delegación del Gobierno de la Generalitat de Catalunya** en Bruselas, junto con la productora de **Pan Negro, Massa d'Or**, han organizado un pase en Bélgica de esta película catalana escogida por primera vez para la carrera a los premios Óscar. En honor al film dirigido por Agustí Villaronga, los asistentes belgas a este acto institucional bautizado como **"Pan Negro en Bruselas"** han podido probar este alimento de la posguerra española y catalana recuperado -con propiedades nutritivas y sabor actual- por el **Taller Gastronómico del Pan BonBlat** de Manlleu, al ser obsequiados con una pieza de formato especial de este **Pan Negro del Siglo XXI**.



Acontecimiento cultural ideado para dar a conocer el cine catalán en la ciudad donde hay la sede del Parlamento Europeo, este acto ha sido encabezado por el delegado del gobierno en Bruselas, **Joan Prat**, a quien acompañaba el Honorable Conseller de Cultura de la Generalitat de Catalunya, **Ferran Mascarell**, e **Isona Passola**, máxima responsable de la productora que ha llevado a la gran pantalla el *best-seller* de Emili Teixidor. El cine Flagey ha reunido a un centenar de personalidades del mundo político y cultural de esta ciudad, que han disfrutado de la obra cinematográfica catalana y han podido degustar posteriormente el Pan Negro.

Francesc Altarriba, propietario de Bonblat, se mostraba satisfecho "de exportar" por primera vez el Pan Negro a **Europa**, con esta oportunidad brindada tras la recuperación del pan de posguerra en formato actual, que presentó el pasado abril en Manlleu, uno de los escenarios de la película. "Se trata de un pan altamente saludable, con unas propiedades nutritivas excepcionales y un sabor muy bueno, totalmente la antítesis del que era el Pan Negro de los años 40 en nuestro país. Para este acto hemos propuesto una pieza de 30 gramos, ideal para partir sin hacer migaja, incluso para compartir a pesar de ser una unidad individual, y en un tamaño totalmente pensado para poner en boca y degustar con todos los sentidos", comenta este empresario catalán.

Más información en www.francescaltarriba.com