

De la mano del experto consultor, Francesc Altarriba

La nueva cultura del pan se hornea en Hostelco

El Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hostelería y Colectividades, Hostelco 2010, 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 una vez éste ha sido elaborado. Dicho certamen tendrá lugar del 5 al 9 de noviembre en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona.

Propietario del único Taller Gastronómico del Pan (BonBlat) que existe en el estado español; gestor de una consultoría especializada (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 dinámica que llevará por título *“Rentabilicemos el negocio; creemos cultura del pan”*.

En ella se tratará el nacimiento y la formación del Pannier (término acuñado por Altarriba para definir a la persona que cuida la calidad del pan y defiende su correcto tratamiento); 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; dará repaso a las múltiples maneras en las que se puede presentar el pan en la mesa para que éste deje de ser un elemento decorativo y pase a ser un complemento que los comensales aprecien y coman en perfectas condiciones de cocción, presentación y calidad; o, entre muchos otros temas, dará las claves para rentabilizar este negocio otorgando más valor al producto sin que para ello aumenten los gastos de explotación, sino todo lo contrario.

“En una plataforma tan importante como es Hostelco dentro del canal Horeca -hostelería, restauración y catering- 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 hablamos de fomentar una nueva cultura del pan, un concepto hasta ahora inexistente, con ideas nuevas que pueden aportar una auténtica revolución al sector”, expone el asesor.

Francesc Altarriba repetirá su intervención en cuatro ocasiones en sesiones de mañana y tarde (11 y 17 horas) el viernes 5 y el sábado 6 de noviembre, siendo ésta una de las actividades relevantes del salón junto con las relacionadas con el café, las tapas o los foros Contract y Wellness, por citar algunos ejemplos.

Dicha intervención estará abierta a todos los visitantes del salón previa inscripción gratuita rellenando la solicitud que se encuentra en www.hostelco.com o que puede solicitarse a través del correo electrónico spaipa@suportactiu.com. Este certamen internacional se celebra cada dos años, tiene un carácter básicamente profesional y abrirá las puertas diariamente de 10 a 19 horas en horario ininterrumpido, del 5 al 9 de noviembre, en la que será su 15ª edición.