



## ¿Qué es un Pannier? ¿Hay método para tratar el pan? ¿Puede ser un producto muy rentable?

### *Las respuestas, en Hostelco 2010 con Francesc Altarriba*

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.

Hostelco 2010 (5 a 9 de noviembre de 2010) es el marco para descubrir muchas de las respuestas en torno al mundo del pan, una vez éste está a punto para el consumo. Francesc Altarriba, consultor y empresario del sector, realizará una charla para fomentar la cultura del pan a nivel gastronómico, una cultura que a su parecer es en la actualidad *“casi inexistente”*. Altarriba expone: *“Una sociedad como la nuestra, que se pasa todo el día hablando de innovación, diseño y calidad, ¿no puede ser capaz de aplicar estos conceptos al pan? Actualmente el pan se trabaja, se vende y se come de la misma forma que hace décadas y en cambio ofrece las mismas variables que cualquier otro producto para evolucionar”*. Francesc Altarriba incide especialmente en el producto una vez elaborado. *“Aquí es donde tiene ese reivindicado espacio el Pannier o experto en temas de pan. No hay que confundir el pannier con el panadero: el primero es el profesional que expone sus conocimientos del pan en todas las vertientes de utilidad, presentación y nutricionales del producto frente al entorno que debe ser consumido; el segundo amasa y elabora pan para luego venderlo”*.

Francesc Altarriba asegura que estamos ante una nueva época respecto al pan basada en tres novedades a nivel mundial aportadas por él tan básicas como el propio producto. La primera, lógicamente, la figura del Pannier; la segunda, sacar el pan de cocina y pasarlo al equipo de sala; la tercera, la creación y desarrollo de un método de trabajo que permita trasladar el pan al office de servicio. *“Muchas veces, culpamos al mercado de no ofertar un buen pan pero el verdadero problema es que no sabemos tratarlo. Nos falta método, un método que garantice un riguroso proceso de tratamiento del pan en restauración y que pueda integrarse en la metodología clásica de trabajo, igual en todo el mundo”*. Y añade: *“Es un error que el pan se trabaje en la cocina cuando, precisamente, no es un elaborado de cocina; es un producto que hay que tratarlo garantizando una buena cocción final como hacemos, por ejemplo, con los cafés, y presentarlo con una estética propia más allá de la que puedan ofrecer los soportes”*.

Altarriba expondrá todo este cambio conceptual que refrenda en una ponencia dinámica que impartirá como una de las actividades del salón Hostelco titulada *“Rentabilicemos el negocio; creemos cultura del pan”*, los días 5 y 6 de noviembre. Entre los distintos temas, introducirá también el de la rentabilidad que el empresario puede sacar al producto. *“Tratar bien el pan no es un tema de coste, sino cultural; y, paradójicamente, el pan es uno de los productos que más oportunidad de negocio presenta si se trabaja con profesionalidad”*, sentencia el consultor. Más información en el web [www.hostelco.com](http://www.hostelco.com) (apartado actividades).