

El mundo del pan se reinventa con el Pannier

Francesc Altarriba expone en Hostelco los cinco pilares que sustentan la base de la nueva cultura del pan

Aunque el término vio la luz hace un año en una jornada sobre innovación gastronómica en San Sebastián, ha sido en el salón Internacional Hostelco cuando la figura del Pannier se ha presentado en sociedad de la mano de su promotor, el consultor y empresario del sector, Francesc Altarriba. El Pannier es el profesional que trabaja y cuida la presentación y la calidad del pan para que llegue al comensal en las mejores condiciones posibles, o sea, el especialista en las cualidades y el servicio del pan.

Bajo el título “Rentabilicemos el negocio; creemos cultura del pan”, Altarriba iniciaba su ponencia poniendo ejemplos de la falta de cultura del pan en nuestro país y aseguraba que ésta debe edificarse en base a cinco pilares fundamentales, uno de ellos precisamente centrado en la figura del Pannier. Estas columnas serían: Disponer de buen producto, consolidar método, habilitar un espacio de trabajo adecuado; tener equipamiento y, como no, potenciar el especialista.

Hay buen pan; faltaba método y especialista

Una de sus primeras conclusiones era que, sin lugar a dudas, en la actualidad se produce buen pan, de manera que la primera de las cinco pilastras quedaba asegurada para poder dar paso al cambio. Contrariamente, Altarriba exponía que en el tratamiento del pan lo que no existe es método cuando sí está presente en casi todos los procesos gastronómicos. Desde su visión de experto, Francesc Altarriba desvelaba un método posible, fácil a su entender, llamado Quality System (Sistema de Calidad), apoyándose en dos premisas que pueden parecer obvias pero que de aplicarse serían novedad en todo el mundo: Llenar neveras con el producto al terminar el servicio como se realiza con el resto de alimentos y bebidas en restauración, para dejarlos al punto; y sacar el pan de la cocina para pasar a ser responsabilidad del personal de sala, dado que no se trata de un plato elaborado.

Ello conlleva, forzosamente, la adecuación de un espacio para poder trabajar el pan en el *office* de servicio o en la zona de paso, un lugar con control directo del número de comensales, algo indispensable en restauración para cocer el producto adecuado sin que haya mermas o, por contra, falte pan, permitiendo servirlo a la carta y en las condiciones más óptimas. Siempre, evidentemente,



Francesc Altarriba, junto al Pannier, Javier Amilibia, expuso las bases para innovar en el mundo del pan





Las distintas ponencias impartidas fueron bien acogidas por los profesionales del sector

que se disponga de un equipamiento adecuado. En este caso, la propuesta de Francesc Altarriba pasa por el Spaipa, un equipo integral de cocción y manipulación del producto que garantiza la calidad del pan en un espacio más que reducido.

El último pilar para edificar la nueva cultura del pan se basa en el especialista o Pannier, ese nuevo rol gastronómico cuya función es la de mimar el pan desde la vertiente más profesional. ¿Cómo llega el pan a la mesa? ¿En qué soporte? ¿Cuántas variedades puede

elegir el comensal? ¿Cuál es el ideal para cada plato? ¿Qué forma de rebanada o presentación se da al pan para que entre a la vez por ojos y boca? Éstas son algunas de las preguntas que respondería este profesional, el único con capacidad de crear sensaciones con un producto tan trivial y muchas veces tan poco apreciado como es el pan, un alimento básico por definición.

El pan da valor añadido y es rentable

Francesc Altarriba terminaba su intervención con distintos ejemplos sobre la alta rentabilidad del pan en restauración, afirmando que no se trata de un producto barrera por su bajo precio de adquisición en cualquier cuenta de explotación, y en cambio, paradójicamente, es clave para un restaurador o empresario que quiera rentabilizar su negocio ya que sólo puede conseguir este objetivo trabajando productos de poco coste que, una vez transformados, le puedan dar un gran valor añadido, algo que el pan permite perfectamente.

El consultor, propietario también del único Taller Gastronómico del Pan (Bonblat), sentenciaba que tratar bien el pan no es un tema de coste sino cultural y de voluntad, algo que reafirmaba la necesidad de consolidar la nueva cultura del pan.

Durante la ponencia operaba con Francesc Altarriba un Pannier, cometido que en este caso desempeñaba Javier Amilibia, técnico del sector y uno de los mejores panaderos del país que había viajado desde el País Vasco para apoyar ese paso firme de fomentar la revolución del pan.

Más información en www.francescaltarriba.com

Para solicitar material gráfico: spaipa@suportactiu.com