

El salón internacional abre sus puertas el 17 de octubre con esta actividad pionera en el mundo, que cuenta con el aval de la Universitat de Vic

La primera generación de *panniers* se forma en Hostelco 2012

El Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hostelería y Colectividades, Hostelco 2012, abrirá sus puertas el 17 de octubre con una actividad muy novedosa: el primer curso de *panniers* o formación del especialista en pan, certificada por un centro universitario.

Esta novedad es posible gracias a la unión de tres instituciones relacionadas con el mundo de la restauración y la docencia: **Francesc Altarriba**, promotor del curso junto con la **Universitat de Vic (UVic)**, centro que acoge y avala el nacimiento de esta nueva formación en el curso académico 2012-2013 y en el marco del **Aula L3** de formación continuada; y **Hostelco**, una plataforma idónea que reúne durante cinco días todos los agentes que conforman el canal HORECA, lanzando el curso a nivel internacional para contribuir a potenciar un sector, el del pan, que puede combatir una acusada crisis de consumo, ventas e ideas, reinventándose.

***Pannier*, la primera piedra para edificar la cultura del pan**

En España, y casi se podría afirmar que en toda Europa, la cultura del pan no existe. Hay distintos pilares en los que basarla para que emerja, uno de ellos pasa por impulsar la figura del especialista en panes, que fue bautizada con el nombre de *pannier*.

El *pannier* es el eslabón lógico entre quien produce el pan (el panadero) y quien lo consume. Haciendo un símil fácil, es como el sommelier al vino o el barista al café.

El especialista cuida que el pan llegue en óptimas condiciones de sabor y presentación, y es quien lo trata de forma profesional para convertir en algo exquisito un alimento básico y de los más antiguos del mundo. Afirma Francesc Altarriba, experto consultor y promotor del curso que *“en el siglo XXI, donde la especialización es un éxito para muchas empresas y profesionales, el *pannier* se convierte en un nuevo motor para contribuir a un avance en el mundo de la gastronomía y la restauración. Hemos diseñado este curso con el objetivo*





El *pannier*, según 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 complemento, sea una responsabilidad del personal de sala

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 obtener una rentabilidad al pan hasta ahora nunca visionada. Hoy en día, además, ser *pannier* es una oportunidad laboral. En estos tiempos, quien sepa marcar la diferencia, no tendrá rival.

*de preparar la primera generación de panniers a nivel mundial, con el soporte de la UVic y en un marco extraordinario como es Hostelco". Este salón de referencia ya vivió, en su pasada edición, el nacimiento y la presentación oficial del concepto *pannier*.*

Este curso es la evolución lógica para progresar y conseguir que un país líder en gastronomía y alta cocina siga marcando la pauta dando valor a las cosas más sencillas de una mesa, aunque con un potencial inimaginable que puede transformar la restauración y rentabilizar negocios, teniendo en cuenta su bajo coste de adquisición para un establecimiento gastronómico y el alto valor que puede alcanzar con un trato adecuado. El cambio para que el sector deje de ser incongruente con lo que el consumidor demanda es de mentalidad y de concepto, no pasa por el producto que por norma tiene calidad, variedad y presencia... aunque le falta en muchas ocasiones apetecer, satisfacer. En esta tarea el *pannier* marcará la diferencia.

Certificado de extensión universitaria

Al centrarse en una única jornada, el curso que se impartirá en Hostelco corresponderá a un "Nivel Básico" y el alumno recibirá un certificado de extensión universitaria. Quien quiera completar estudios y ser un reconocido *pannier* podrá hacerlo en el "Nivel Avanzado", en noviembre, ya en la Universitat de Vic.

La Universitat de Vic lleva muchos años impartiendo títulos oficiales y propios relacionados con la



salud y la alimentación. Actualmente ofrece el Grado de Nutrición Humana y Dietética y el Grado en Tecnología y Gestión Alimentarias. La UVic acoge entre sus instalaciones la Planta Piloto del Pan, impulsada conjuntamente con el Gremio de Panaderos de la comarca de Osona, y que está al servicio de los propios estudiantes y del gremio, como equipamiento de formación e innovación.

El perfil del alumnado es muy amplio y no hay requisitos académicos para realizar el curso que resta abierto a todo el mundo. Por su especialización, no obstante, es recomendable para todos los agente relacionados con el Canal HORECA; asociados de gremios de Hostelería y Panadería, así como los profesionales que trabajan el producto Gourmet. También es idóneo para los particulares con inquietudes gastronómicas.

Teniendo en cuenta la coyuntura de crisis económica que azota el mercado, los precios de inscripción fijados por la organización son muy populares: 90 euros máximo si no se opta a ventajas promocionales de ningún tipo, con una rebaja de casi el 50% (54 euros) para los estudiantes, ya que el objetivo es transferir conocimiento al máximo de interesados posible. Las inscripciones se realizarán *on-line* a través del web de la UVic en el enlace: www.uvic.cat/activitat/369.

Crear creativos

El programa del curso que se efectuará en Hostelco constará de seis temarios divididos en dos módulos. En la primera parte se detallará lo que es y lo que persigue el rol de *pannier*. Seguidamente se analizará el poder del pan en la reorientación de los negocios vinculados a la gastronomía y se introducirá el alumnado a la metodología universal del pan (un producto que precisamente no dispone de método de trabajo a diferencia del resto de alimentos tratados en una cocina u *office* de trabajo).

En la segunda parte se entrará en el análisis sensorial del pan y habrá una clase con el marketing como instrumento de crecimiento del sector. Cerrará la jornada un repaso a nuevos modelos de negocio que pueden surgir y distintas propuestas para que fluya la creatividad en cuanto a presentación del alimento. *“Facilitaremos los instrumentos para que el alumno desarrolle sus propuestas, incidiendo en aspectos que seguramente antes le pasaban totalmente desapercibidos. Hay que transgredir. Lo sensorial y lo visual va a jugar un papel muy importante”*, asegura Altarriba.

Cinco serán los profesores que impartirán el novedoso curso: Dr. Jaume Miquel March, profesor de la Escuela Politécnica Superior (UVic); Lúdia Raventós, cuya especialidad son las industrias agroalimentarias y las ciencias ambientales (UVic); Míriam Torres, profesora de la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar (UVic); Javier Amilibia, *pannier* vasco, profesor y asesor técnico en panificación; y Francesc Altarriba, consultor, especialista y empresario del mundo del pan.

Hostelco 2012, el certamen internacional de la hostelería que se celebra cada dos años, tiene un carácter básicamente profesional y abrirá las puertas diariamente de 10 a 19 horas en horario ininterrumpido, del 17 al 21 de octubre, en la que será su 16ª edición.