



## Puratos muestra sus apuestas para esta Pascua

Josep Ramon Cuadras y Josep Lluís Salom fueron los técnicos de Puratos encargados el pasado 27 de enero de realizar una demostración multitudinaria sobre monas de Pascua. Ante un aforo nada desdeñable, de más de 250 profesionales venidos de Barcelona y sus inmediaciones, los dos técnicos desarrollaron sobre todo en figura de chocolate plana con patrones, algunos de los personajes que probablemente tendrán más éxito comercial la próxima Pascua.

Como vienen haciendo los últimos años, el escenario escogido fue el Hotel Fira Congress de l'Hospitalet de Llobregat. Reforzados por un equipo de retransmisión audiovisual con dos grandes pantallas, los dos profesionales fueron elaborando una a una figuras inspiradas en series de dibujos animados como Up, los Gormiti, Planet 51, Pucca, Bob Esponja, Ben 10 y otras por el estilo, hasta llegar a un total de diez piezas distintas.

Igual que en Barcelona, previamente realizaron la misma demostración en las instalaciones de Puratos España en Sils (Girona), mientras que a lo largo de las semanas siguientes se han movido por toda la geografía nacional para mostrar estas elaboraciones a todos los clientes de la firma interesados.



## BonBlat impulsa la figura del Pannier, especialista en pan dentro del restaurante

Francesc Altarriba, propietario del primer y único taller gastronómico de pan BonBlat existente en España, promotor de la nueva cultura del pan y experto asesor gastronómico, impartió una doble ponencia para la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, en San Sebastián.

Dentro del marco de una jornada profesional innovadora en el tratamiento del pan en la restauración se presentó por primera vez la figura del llamado Pannier, que es el responsable del pan dentro del restaurante, como el Sommelier lo es en materia vinos y el Barista, de los cafés. "Esta nueva figura ha despertado un gran interés y pone de manifiesto el inminente cambio dentro de la restauración que pasa para potenciar los equipos de sala", expone el propio Francesc Altarriba.

Es dentro del departamento de I+D del taller gastronómico BonBlat, en Manlleu (Barcelona) donde se ha desarrollado el nuevo concepto creado por Francesc Altarriba llamado SPAIPA Quality System. Según este sistema es el personal de sala quién se ocupa del pan (Pannier) y no los equipos de cocina, tratando el pan con la misma calidad que se hace con el resto de productos de hostelería. Más información en [www.spai-pa.es](http://www.spai-pa.es).

FORN DE PA ALTARRIBA, S.L.  
T 93 850 67 02  
WWW.BONBLAT.COM  
INFO@BONBLAT.COM

## Blaubloom

### Modelos de Maileg para las fiestas de Pascua

Blaubloom amplía su colección de muñecos decorativos de la marca danesa Maileg para Pascua. En esta línea, la firma presenta nuevos modelos de detalles decorativos y huevos de Pascua, ratoncitos en cajas, conejos, vestuario y mobiliario de madera, guirnaldas y cintas así como las nuevas colecciones de payasos y decoración Primavera/Verano. Destaca el éxito y aceptación de esta marca después de su presentación en la pasada edición de ExpoNadal.

BLAUBLOOM  
T 93 715 28 75  
BLAUBLOOM@BLAUBLOOM.COM  
WWW.BLAUBLOOM.COM