

Congreso Internacional de Panadería Futura

Barcelona, capital mundial del pan en 2018

En febrero del próximo año, Barcelona y su área metropolitana será sede de un gran evento colectivo, epicentro de vanguardias y negocios alrededor del alimento más ancestral que existe, hoy clave en la economía gastronómica moderna

El 2017 va en camino de ser el año de la consolidación del sector de la panadería como uno de los más potentes en lo que a economía alimentaria se refiere. El pan se postula como pilar, tanto en su terreno, las propias panaderías, como en el ámbito de la restauración, al ser un elemento diferencial y de valor añadido que da lugar a nuevos modelos de negocio. Este gran potencial se materializará en febrero del próximo 2018. Catalunya tendrá, por primera vez, un evento único con el pan y todo lo que le rodea como protagonista: el **Congreso Internacional de Panadería Futura**.

Los días 20 y 21 de febrero, 'Fira Sabadell' (Barcelona) acogerá este Congreso internacional siendo un punto de encuentro para todos los operadores de este sector. Con un claro objetivo de compartir visiones y generar negocio, se ofrecerá a los profesionales nuevas perspectivas y herramientas para optimizar sus resultados de empresa y alcanzar un futuro de éxito. Además, la cita pretende consolidar también un sentimiento de orgullo y pertenencia al mercado que envuelve el pan, para alimentar así el deseo de trabajar en favor del progreso común.

El pan no es sólo un tema del panadero

Nacido de la mano de Enric García y Francesc Altarriba, ambos inmersos desde hace años en el mundo de la gastronomía, el evento se erige como “una cita obligada para los que comparten la pasión por el pan a la vez que un encuentro imprescindible para la toma de decisiones”. La carrera profesional de Altarriba precisamente, que abarca desde la panadería tradicional a la elaboración de pan para restaurantes de alto nivel, pasando por el *Consulting* y la didáctica en escuelas de hostelería, representa muy bien lo que el CIPF pretende ser: la unión de todas las vertientes y posibilidades alrededor del pan.

“El pan ya no es sólo del panadero”, como hace años aboga el propio Altarriba, acuñador del término Pannier como especialista en servir el producto en óptimas condiciones de consumo. Importa la maquinaria y la energía para que funcione; las manos que lo elaboren artesanalmente; los ingredientes y materia prima que se utilice; el personal que lo venda o lo sirva en un restaurante; el sabor que tenga; su textura, el olor o hasta su temperatura, con qué se le acompañe. Por eso el Congreso se dirige a una amplio abanico de profesionales: fabricantes de maquinaria y equipos; suministradores de ingredientes y materia prima y energéticos; elaboradores artesanos, fabricantes industriales; entidades financieras y fondos internacionales de inversión, por su potencial económico; colectividades como hospitales y escuelas; por supuesto el canal Horeca; el mundo de las franquicias gastronómicas; entre muchos otros.

En su apuesta por el producto y sus futuras tendencias, García afirma que la propuesta pasa por crear “una experiencia profesional que dinamizará el mundo del pan y ayudará a exprimir el gran potencial que tiene por si solo y como elemento de valor añadido dentro de la alimentación”. Ambos promotores coinciden en lo que se busca: “Queremos conocer la realidad del sector en boca de quienes lo viven día a día; queremos compartir experiencias que nos ayuden a tomar decisiones estratégicas en el si de la empresa; queremos facilitar el contacto entre profesionales y generar nuevas oportunidades de negocio; queremos probar nuevos productos y descubrir nuevos instrumentos; explorar nuevas técnicas; queremos avanzar siempre...”.

Tradición VS modernidad, desde todos los puntos de vista

El encuentro pretende ‘analizar, conocer y renovar’ mediante networking, foros de debate y mesas redondas participativas, presentaciones de producto, demostraciones y catas. También habrá lugar para conferencias técnicas y ponencias de expertos con interesantes temáticas -el pan como snack; el punto de venta; la técnica Bacon Culler; el éxito de la pizza; etc.- y formación en distintos ámbitos como la producción, gestión, marketing, restauración... y por supuesto, formación de Pannier. Pero quizá lo más llamativo sea el Área Village, espacio que dará cabida a un mundo de posibilidades para complementar el pan -aceite, jamón, queso, paté, foie, ahumados, mermelada, cerveza, cava, café, etc., como enlace a la gastronomía, formando alianzas exquisitas.

El sector de la panadería, que conserva una relevante posición en la industria alimentaria en España con más de 15.000 empresas dedicadas a la elaboración de pan y una cifra anual de ventas que alcanza los 5.000 millones de euros, siendo también el subsector que más recursos humanos emplea -cerca de un 28% del total, ha sufrido importantes transformaciones en los últimos años-. La aplicación de las nuevas tecnologías y nuevas formas comerciales junto con la tendencia al alza del placer del paladar y el disfrute del sabor, han posicionado al pan como elemento clave, como complemento para alcanzar la excelencia, o como parte del plato, elevándolo a la categoría que merece.

El Congreso Internacional de Panadería Futura cuenta con el aval de la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN) y la Asociación de Fabricantes de Maquinaria, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería (Amec Afespan).

Información comercial/participación:

enric@smartconsulting.es

650 869 967

Prensa:

media@francescaltarriba.com

93 882 80 80