

Francesc Altarriba, creador de **Hacerpanencasa.com**, impartirá la conferencia “La cultura del pan, nuestro alimento básico”

## La cultura del pan, protagonista de la I Jornada Alimentación, Salud y Economía



El **miércoles, 16 de octubre**, Francesc Altarriba, fundador de la primera panadería virtual: **Hacerpanencasa.com**, dará una conferencia sobre pan en la “**I Jornada Alimentación, Salud y Economía**”, que tendrá lugar en el edificio Vapor Universitario de **Terrassa** (C. Colom, 114), de las 16 a las 20 horas.

**Francesc Altarriba**, especialista, empresario y pionero del sector panadero, impartirá la ponencia: “**La cultura del pan, nuestro alimento básico**”, donde lo presentará como un nexo de unión entre culturas, consumido de una forma u otra en todo el mundo. También hablará de la importancia de elaborar bien y cuidar la calidad de este alimento

ancestral, ya que su abundancia ha hecho que a veces se descuiden detalles primordiales que repercuten en la calidad final del producto. Aspecto que es necesario recuperar si se quiere situar el pan de nuevo en nuestra dieta.

Su exposición forma parte de un programa que quiere dar respuesta a la necesidad de la sociedad actual de comer alimentos sanos, naturales y económicos a precio justo; y, a la vez, promocionar la buena alimentación. Otras actividades de la jornada serán: la conferencia de la dietista-nutricionista de Gana Nutrición, Carme Pardos: “*Nutrición y salud: aspectos clave para invertir en salud y gastar menos*”, y la mesa redonda: “*Productos locales de temporada y compra directa a los productores, opciones de criterio económico?*”, donde participarán la responsable del Domus Sent Soví (Centre Gastronòmic de Hostalric), Cèlia Izquierdo, el presidente de Slow Food Cataluña Central, Jordi Gómez, y el director gerente de La Tavella, Jordi Llauradó. La jornada finalizará con un coloquio entre asistentes y ponentes.

La “**I Jornada Alimentación, salud y economía**” está organizada por el Centro de Recerca en Seguridad y Control Alimentario (CRESCA) de la Universidad Politècnica de Catalunya y Gana Nutrición; con la colaboración de Hacerpanencasa.com, Domus Sent Soví (Centre Gastronòmic d’Hostalric), Slow Food Cataluña Central y La Tavella.

## Hacerpanencasa.com

La panadería virtual Hacerpanencasa.com nace de la necesidad de que haya en el mercado ingredientes de calidad que permitan elaborar pan. Hacer pan en casa era antes una acción difícil y poco gratificante, ya que el resultado final era imprevisible. El problema estaba en qué los productos que el consumidor podía encontrar no eran los adecuados para elaborarlo. Desde **Hacerpanencasa.com** hemos utilizado los mejores ingredientes posibles para crear un método estándar que garantiza el éxito en el producto final. De esta forma hacemos llegar la excelencia de las mejores panaderías a los propios hogares.

El objetivo de esta tienda virtual es saltar las barreras de la falsa economía de escala del mercado actual que impiden que la excelencia llegue al consumidor, haciendo llegar directamente en su casa los ingredientes naturales necesarios para crear un pan saludable y de alta calidad.

Buen conocedor del sector del pan, Francesc Altarriba ha apostado siempre por crear la cultura del pan y por eso, entre muchas acciones, ha creado Bonblat, el Taller Gastronómico del Pan; es el principal impulsor de la figura del pannier y ha instaurado la primera consultoría especializada en este alimento. Ahora potencia este nuevo salto para acercar un poco más el pan al consumidor final, dándole la posibilidad de cerrar el círculo de crear, presentar y consumir pan todo desde casa.

Para más información visita: [www.hacerpanencasa.com](http://www.hacerpanencasa.com) o llama al 93 850 63 42.

