

Francesc Altarriba, en una jornada de altura

Hablará del Pannier y la Cultura del Pan en la II edición de Gastropirineus

Gastropirineus es un encuentro que reúne, en La Cerdanya (27 y 28 de noviembre), a los profesionales del sector gastronómico para compartir conocimientos y experiencias dentro de una jornada totalmente centrada en la cocina de los Pirineos. Puigcerdà y Alp son las dos localidades elegidas para llevar a cabo un programa extenso y con importantes invitados que se centrarán en hablar y exhibir muestras de lo que más conocen: la comida y el trato diferencial de los alimentos.

Francesc Altarriba es uno de estos invitados en Gastropirineus; como visionario del mundo del pan hablará de la figura de Pannier y todo lo que conlleva la presentación de este alimento ancestral en mesa y de cara a motivar sensorialmente el comensal, un elemento que puede ser crucial para diferenciar un restaurante de otro, al cuidar los detalles.

Con la intención de potenciar y dar valor al sector gastronómico y la cocina del Pirineo catalán, el martes terminará una jornada muy completa, no solo con la presencia de los grandes chefs, sino también de periodista y productores involucrados en un entorno en continuo desarrollo.

Se puede consultar el programa completo en la página oficial de Gastropirineus: <http://www.gastropirineus.com>

