

¿Que es un Pannier?

A finales del año 2009 conocíamos un nuevo término relacionado con el pan en la restauración, os hablamos del término *pannier* acuñado por Francesc Altarriba, propietario de Bonblat, que a través de Forn de Pa Altarriba fabrica, distribuye y comercializa panes y bollería. Quizá os estéis preguntando qué es un *pannier*, pues es tan sencilla su descripción como la de un sumiller pero cambiando la especialización. El *pannier* es el profesional de un restaurante especializado en las cualidades y el servicio del pan. Esta figura puede ser tan importante como el valor que el restaurante proporcione al pan que ofrece a sus comensales, como sabemos (y por fortuna), el pan ha recuperado parte de su importancia en la dieta, todavía no tiene la que realmente merece, pero podemos reconocer que está creciendo el interés en panaderías y restaurantes de recuperar la calidad de uno de los alimentos básicos de la dieta humana desde la antigüedad, y no sólo eso, además se está trabajando mucho para ofrecer panes excelentes, ya existe la 'alta panadería'.

En Zalacarta, el canal de Televisión de Catalunya en internet, nos ha permitido ver un vídeo en el que Francesc Altarriba nos explica qué es un *pannier* y nos ilustra sobre su responsabilidad y necesidad de especialización, ahora es necesario difundir dicha especialización.

Francesc Altarriba comenta que el pan no es que sea uno de los elementos más maltratados en una mesa, pero al ser un alimento ancestral y que desde siempre se encuentra en todos los hogares, no lo consideramos y no lo cuidamos como merece, y esto le ha llevado a pensar en la necesidad de crear un personaje, llámese *pannier* (*pannier* deriva del latín y significa cesta de pan) aunque podría haberse puesto otro nombre, que tratara el pan con cariño, con mimo, con delicadeza, con lo que toca.

Podemos poseer una amplia gama de panes, grandes, pequeños, de distintos cereales e ingredientes, pan de nueces, llonguet, de fibra, de olivas negras, de queso azul... y variadas formas. Francesc dice que es muy importante que haya distintos diseños para distinguirlos, entre otras cosas.

Nos explica también que siendo panes con

sabores tan particulares (además de ser un pan que se puede comer solo, como señala el presentador), la dificultad se encuentra en que se muestren sutiles, si comemos un pan aromatizado con cebolla hay que recordar que lo que se está comiendo es pan, los sabores incorporados deben ser nobles y equilibrados.

Realizan una simulación de una cata de panes para dar a conocer qué se analiza en estos casos. Se empieza por la corteza y su crujido, una de las primeras grandes sensaciones que ofrece un buen pan. Mientras nos muestran cómo se realiza una cata nos cuentan cosas interesantes como la forma en que un *pannier* debe cortar el pan y presentarlo en la mesa, y explica que es importante que aunque sea un pan grande, el comensal debe ver los extremos del pan que va a degustar porque es su pan.

Continuando con la cata de pan, y habiendo superado el aspecto visual, pasamos al del aroma, lo hacen con un pan de vino de uva garnacha. La presentadora se ve incapaz de encontrar el aroma del vino en el pan, y Francesc explica que para hacer una cata profesional de panes es necesario estar en un lugar con las condiciones adecuadas para ello, igual que la cata de vinos se hace en una bodega (o en un aula de una bodega).

Como bien dice Francesc, el pan es un elemento vivo, y una de las características que se debe valorar de un pan es su textura, su tacto, su humedad y su conservación. Sobre el sabor no nos cuenta nada más que valorar si un pan es bueno o no, es como en un vino, por ejemplo, muy subjetivo.

Esa misma subjetividad se traslada a la hora de combinar los distintos panes con distintos alimentos, el *pannier* puede proporcionar sus conocimientos y recomendar cuál puede ser el mejor maridaje, pero será el comensal el único que puede decidir qué combinación le gusta o no. Le preguntan a Francesc Altarriba sobre el pan que venden en las gasolineras u otros centros, pero evade elegantemente la respuesta distinguiendo distintos mercados, y el que él trabaja es el de la cultura del pan, que busca ofrecer calidad, cubrir las necesidades de quien lo va a disfrutar y la situación en la que lo va a hacer.

Escrito por VeISid