

1er curso internacional de panadería moderna el 8, 9 y 10 de febrero

Panaderos de tres continentes, en Catalunya para conocer las últimas tendencias en pan

Profesionales de Libia, Grecia, Italia, México, República Dominicana y del propio país viajarán hasta Sabadell para tomar parte, dirigidos por Josep Pascual y Francesc Altarriba, y profundizando en las innovaciones sobre producto pero también en la manera como presentar el pan

Sin ningún otro medio que las redes sociales, el 1er curso internacional de panadería moderna que se impartirá los próximos 8, 9 y 10 de febrero en la Escuela Andreu Llargués, en Sabadell (Barcelona), ha conseguido reunir treinta inscritos procedentes de tres continentes distintos. El éxito de convocatoria no solo ha puesto de manifiesto el gran interés que suscita la innovación en el sector del pan, sino también el carácter internacional de la iniciativa.

Panaderos de Libia, Grecia, Italia, Portugal, México, de la República Dominicana, junto con profesionales catalanes, de Huesca, Logroño, Madrid, Extremadura, Andalucía y Badajoz, accederán a las últimas tendencias de cambio en el sector del pan a nivel mundial de la mano de los reconocidos expertos, Josep Pascual y Francesc Altarriba.

En total siete países, de tres continentes distintos, estarán representados en un evento pionero que brinda a los alumnos la oportunidad de conocer nuevas técnicas y modelos de negocio para situar el pan al nivel de excelencia que merece y demostrar que la modernidad no está reñida con el pan de calidad.

Joan Carles Sánchez, alcalde de Sabadell, dará el pistoletazo de salida el sábado a las 10:00 ofreciendo una bienvenida a los asistentes. A lo largo de las tres jornadas se presentará un revolucionario sistema de masas madre naturales y se animará a los asistentes a elaborar panes de alta gama y piezas de pastelería para ponerlo en práctica.

Las creaciones serán degustadas durante los *coffee breaks* previstos para cada día. Las 30 horas de curso serán pues, además de productivas, sabrosas e intensivas.

El Pannier, sello de calidad en hostelería

Francesc Altarriba, creador del Pannier, será quien explicará por qué la figura del especialista en pan es un punto de inflexión en la panadería moderna. Según el experto, hay una tarea importante a realizar una vez el pan sale del horno, para prestigiarlo hasta que llega a la mesa y darle valor a través de la estética y, por tanto, el trabajo del Panadero y el del Pannier deben quedar perfectamente delimitados, conformando las dos caras de una misma moneda.

¿Por qué en los restaurantes se abre la botella de vino delante de los comensales y, en cambio, no se les corta el pan en la mesa? ¿Por qué en la mayoría de establecimientos gastronómicos hay una carta de postres, pero no de panes? O sería necesario preguntarse también por qué en una mesa se sirve un mismo

pan a quienes comen ensalada que a quien se come un entrecot: “Si en tu establecimiento el pan es una pieza importante, lo más lógico es que te formes para sacarle el máximo provecho”.

En este sentido, la figura del Pannier representa un cambio de visión en el mundo del pan y la gastronomía: se centra directamente en el comensal para que el pan le llegue en las mejores condiciones posibles y en el momento óptimo para degustarlo. El Pannier aporta el mismo valor que el sumiller al vino o el barista al café: “Poner en boca el pan justo en el momento adecuado ofrece unas sensaciones únicas que sitúan el pan y los complementos al máximo nivel, con la mínima inversión”. Además de la elegancia de su uniforme, los asistentes presenciarán en directo las tareas del *official coach* Pannier.

Por la variedad de procedencia de los inscritos, el curso se impartirá en castellano y en inglés, y los asistentes se llevarán a sus países, además de una buena lección de innovación, esta máster Class en una grabación. El lunes por la noche, Andreu Llargués, presidente de panaderos de España (CEOPAN), pondrá fin a las actividades.

Más información a:

www.francescaltarriba.com

www.joseppascual.net

Departamento de prensa Francesc Altarriba Consulting - 93 850 63 42