

*Francesc Altarriba y Josep Pascual unen fuerzas para dar a conocer las técnicas más innovadoras en el sector del pan, a profesionales de todo el mundo*

## El binomio **Panadero-Pannier**, eje del **1er** curso internacional de **panadería moderna**

Durante tres días, del 8 al 10 de febrero de 2014, Catalunya será foco de interés para los profesionales de todo el mundo que tengan relación con el pan. La Escuela de Panaderos Andreu Llargués, con sede en Sabadell (Barcelona), acogerá un primer curso a nivel internacional de panadería moderna.

Esta pionera iniciativa tendrá dos partes muy diferenciadas, ambas encaminadas a dar a conocer las últimas innovaciones en cuanto a método dentro del sector, en dos aspectos primordiales: Producto por un lado, y presentación y trato del mismo por el otro; es decir, definirá bien las funciones del Panadero y del Pannier, cuya tarea del último empieza donde termina la del primero. La organización del curso corre a cargo de Josep Pascual, en colaboración con Francesc Altarriba, dos expertos con larga trayectoria y reconocimiento a escala internacional, y cuyo prestigio ha confluído en un éxito de convocatoria.

Ambos unirán recursos y experiencia para impartir una *master class* intensiva de tres días que se consolida como una oportunidad para que todos los participantes puedan posteriormente liderar con conocimiento de causa las últimas tendencias de cambio a nivel mundial. Y es que la amalgama de procedencias y culturas será uno de los hechos diferenciales de este curso convocado a través del potencial de las redes sociales, confirmándose la implicación de panaderos de todas partes, destacando el interés de profesionales de Sudamérica que ven en nuestro país una evolución de este mercado que desconocían y que desean implantar en sus lugares de origen.

El objetivo, en cualquier caso, es el de hacer avanzar y desmitificar un sector a veces estancado por la asociación que la opinión pública hace de que lo artesano y lo de antes era mejor, y potenciar la creación de nuevos modelos de negocio que deben situar el pan al nivel de excelencia que puede ofrecer.

Para todo ello, Josep Pascual, creador del llamado método Pascual, dará a conocer un revolucionario sistema de masas madres naturales como gran novedad; y Francesc Altarriba, promotor de progresistas conceptos que proyectan un país con cultura del pan, presentará el Pannier o especialista en el trato y presentación de este producto, imprescindible en la dieta mediterránea, y que puede dar una gran rentabilidad y recorrido en cuentas de explotación, donde la modernización y el plus de servicio a través del pan aún está en los preámbulos.



### **Tres días intensivos y 30 horas con teoría, práctica y presencia *in situ* de un Pannier**

Los “alumnos” de este curso, la mayoría expertos panaderos a los que les une las ganas de dar esta vuelta de tuerca al sector, participarán de una parte teórica y de una práctica a lo largo de los tres días del curso intensivo, degustando las propias creaciones en los paréntesis de las clases.

Por un lado, los asistentes complementarán los conocimientos sobre el oficio que realizan estudiando el innovador método de masas madres naturales con variedad de usos, controles y aplicaciones, para luego debatir sobre técnicas de control de masas en fermentaciones largas y cortas con método de frío y no-frío; otro punto teórico del extenso programa docente versará sobre las mejoras a nivel nutritivo y organoléptico de todos los productos fermentados.

Como actividad de enriquecimiento en cuanto a conocimientos, se presentará a nivel internacional el rol del Pannier en todas sus vertientes, no sólo de forma teórica de la mano de su creador, Francesc Altarriba, sino también de manera práctica, con la presencia de un *coach oficial Pannier* de su propio equipo, que en el curso ilustrará las distintas formas de presentación de los panes que los participantes realicen y hará gala práctica de todo lo que envuelve al producto para que el comensal lo deguste en su óptimo punto de consumo.

Tipos de acabado, de decoración, técnicas panaderas, transvase de aplicaciones a la bollería, maridajes, catas de panes... Todo ello tendrá un espacio en este proyecto precursor de panadería moderna impulsado desde Catalunya, en un paso más para reinventar el a veces tan banalizado mundo del pan.

Más información en:

[www.francescaltarriba.com](http://www.francescaltarriba.com)

[www.joseppascual.net](http://www.joseppascual.net)

*Departamento de prensa Francesc Altarriba Consulting - 93 850 63 42*

