

La Fundación Basque Culinary Center descubre a Francesc Altarriba y su apuesta por el Pannier en HOST, I Congreso de Sala y Servicio

El pan, a la conquista del comensal

Francesc Altarriba, promotor de un país con cultura del pan, defenderá la figura del Pannier o especialista en el trato y presentación de este producto en su contexto idóneo: el I Congreso de Sala y Servicio, HOST. La Fundación *Basque Culinary Center*, escuela organizadora del evento, le recibirá en su sede en San Sebastián los próximos 9 y 10 de diciembre para conocer de primera mano las claves para que el pan sea un elemento rentable y moderno, y dé un plus esencial en un establecimiento gastronómico, siempre a cargo del servicio de sala, sacándolo de la cocina.

En la mayoría de restaurantes, el pan no recibe un 'buen trato', por lo que el consumidor final tampoco llega a apreciar el producto, imprescindible en la dieta mediterránea. Francesc Altarriba defenderá su progresista cultura del pan en la que el Pannier es uno de sus puntales; la idea del especialista en pan ha sido exportada a través de universidades, conferencias e incluso, desde que acuñó este rol profesional, ha llegado a cruzar el Atlántico para sorprender en México y Latinoamérica, mostrando con maridajes y cortes de pan el 'buen hacer' del Pannier, siempre con la finalidad de diferenciarse y dar herramientas rentables a un sector puntero como es el gastronómico y hostelero hoy en día.



“

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.

¿QUÉ ES UN PANNIER?

El Pannier es el experto en pan, el profesional que conoce su punto óptimo de consumo y cuida su calidad y su presentación para que llegue al comensal en las mejores condiciones posibles. Es la persona que sabe cuál es el tipo de pan adecuado para cada momento y cada lugar y quien coordina los tiempos de cocción con el servicio, y asegura el momento ideal para degustarlo. El Pannier es, en definitiva, el especialista que transmite al comensal las virtudes del pan que come y le hace disfrutar del producto. Hace posible sacar la máxima rentabilidad al pan y, a la vez, provocar sensaciones únicas a través del paladar de quien lo come.

¿Qué?

El pan, como producto de sala y, por tanto, con la necesidad de un experto que sepa tratarlo: El Pannier.

¿Quién?

Francesc Altarriba, consultor y experto, defensor de la cultura del pan y creador de la figura del especialista.

¿Cómo?

Con una ponencia sobre la nueva perspectiva del pan en la sala y talleres demostrativos de las posibilidades del pan en un establecimiento gastronómico.

¿Cuándo?


El 9 y 10 de diciembre, en el congreso pionero 'HOST. Tendencias e Innovación en Sala y Servicio'.

¿Dónde?

En la sede de la escuela universitaria *Basque Culinary Center*, en San Sebastián.

¿Por qué?

Porque al fin la gastronomía pone el foco en el comedor del restaurante como eje clave, además de la cocina, y en el punto de vista del comensal para cautivarlo.



HOST
TENDENCIAS E INNOVACIÓN
EN SALA Y SERVICIO
9 Y 10 DE DICIEMBRE

El pan y sus posibilidades en la sala
TALLER –FRANCESC ALTARRIBA
09.12.2014 SESIÓN 1 – 15:00 H. | SESIÓN 2 – 16:45 H.

Simplemente pan. Una nueva perspectiva para la sala
PONENCIA –FRANCESC ALTARRIBA
10.12.2014 09:45 H.

El Pannier juega en terreno del comensal

La máxima premisa del revolucionario cambio que Francesc Altarriba lidera en la cultura del pan recae en el salto del propio pan de la cocina de un restaurante, a la sala, para sacarle el máximo partido en el comedor. El experto sabe perfectamente que el pan no es un elaborado de cocina, sino un producto más que el establecimiento adquiere y que debe pasar a ser responsabilidad del personal de sala encargado de servir y cautivar al comensal con el mejor pan del mundo, pensado para quien lo come, tanto en gusto como en presentación. *“Hay una faena importante a hacer una vez el pan sale del horno, para prestigiarlo hasta que llega a la mesa y darle valor a través de la estética”*, explica.

En esta línea pues, Altarriba piensa que la excelencia en el mundo gastronómico pasa por tener alguien en el equipo de sala que esté formado en temas de pan, pero no sólo desde un punto de vista de la elaboración, sino sobre todo desde el punto de vista de la presentación y el trato. *“Debe implementarse esta cultura del pan en todos los ámbitos, des de las escuelas de cocineros a los propios hoteles y restaurantes, para posicionarlo en el lugar que merece y que ya tienen otros complementos como los licores, el café, los vinos o incluso las aguas”*, añade.

“Tenemos panes a la altura de cualquier cocina al más alto nivel, ¿a qué esperamos para maridarlos y presentarlos con cualquier plato de nuestra fabulosa gastronomía?”, pregunta Altarriba. En un Estado como el español, referente internacional en restauración, con cultura del buen comer, el experto percibe una sociedad hasta día de hoy muy poco exigente con un producto ancestral y cree que desde los pilares de la restauración se puede hacer mucho para relanzar el papel cultural y cualitativo del pan, un producto rentable en un negocio por su bajo coste, además de estético y bueno a gusto de prácticamente todo el mundo, por tanto con un gran potencial que pide a gritos ser explotado, según Altarriba.



ASOCIACIÓN DE PANNIERS

Desde su fundación en octubre, es posible tener carné de Pannier, lucir el elegante uniforme, encontrarse con otros expertos para compartir ideas y vivencias...

www.elpannier.com

WORLD CAFÉ

La mañana del 10 de diciembre, segundo día del congreso, tendrá lugar un *World Café* para debatir asuntos importantes. Francesc Altarriba planteará cuestiones como estas:

¿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 hay carta de postres, pero no de panes?

¿Por qué se sirve un mismo pan para todos, se coma ensalada o entrecot?



Empresario, asesor, gastrónomo especializado, conferenciante, teórico y docente son algunas de las principales facetas que marcan el currículum profesional de **Francesc Altarriba**, caracterizado por su ímpetu progresista e innovador que ha dado fruto, por ejemplo, a la primera consultoría especializada en pan y al primer y único Taller Gastronómico del Pan, BonBlat, pionero en España en cuanto a creación y diseño de todo tipo de panes.

“ EL PANNIER, REVOLUCIÓN EN 10 FRASES

1. El pan es el único alimento que seguimos consumiendo del mismo modo que hace 100 años.
2. Hay un pan para cada persona y momento.
3. En el tema del pan está todo por hacer, empezando porque hablamos del pan en genérico, mientras que distinguimos un vino joven, uno crianza o un reserva.
4. La única premisa de cada variedad de pan es que su punto de degustación se ajuste a las necesidades de cada situación.
5. Un pescador captura peces, pero quien aconseja un tipo de pescado, cómo cortarlo o cocinarlo es el pescadero, como un panadero elabora pan y el Pannier sabe servirlo.
6. El especialista en pan sabe cómo tratarlo y enseña al consumidor cómo disfrutarlo.
7. Un pan puede estar mejor recién salido del horno y, otro, pasadas 24 horas, igual que un cava puede ser muy bueno y si lo sirves a 30º C estará malísimo.
8. No nos debe sorprender hablar de Pannier en un mercado de tendencias que ha creado y reconoce el sumiller o el mismo barista.
9. Los establecimientos que se formen en el conocimiento del pan ganarán la partida y se verán recompensados por la fidelización de sus clientes.
10. El Pannier pone el sello de calidad y distinción en restaurantes, hoteles, eventos y banquetes.



El binomio Panadero-Pannier

Un Pannier no es un panadero, aunque los dos formen parte de la cadena del producto; uno lo hace desde el punto de vista de la producción y el Pannier, en cambio, es aquel profesional que muestra y expone sus conocimientos del pan en todas sus vertientes de utilidad, de presentación y nutricionales del producto, en el entorno donde debe ser consumido. Es, por tanto, el eslabón necesario que faltaba dentro de la cadena profesional del pan. *“Todos sabemos que para cocinar un buen filete no es necesario haber cuidado del ganado, pues con el pan pasa exactamente lo mismo”*, explica Francesc Altarriba. La función del ganadero sería la del panadero y la del chef, la del Pannier. En otras palabras, la tarea del Pannier empieza donde termina la del panadero.

