

INFORMACIÓN DE PRENSA

*Francesc Altarriba, creador de **Hacerpanencasa.com**, impartirá la conferencia “La cultura del pan, nuestro alimento básico”*

Hacerpanencasa.com participa en la ‘I Jornada Alimentación, salud y economía’



El **viernes 31 de mayo**, la panadería virtual **Hacerpanencasa.com** participará en la “**I Jornada Alimentación, salud y economía**”, que tendrá lugar en Terrassa, al edificio Vapor Universitario de Terrassa (c. Colom, 114), de 16 a 20 horas.

El señor **Francesc Altarriba**, creador del Pan 2.0, impartirá la ponencia “**La cultura del pan, nuestro**

alimento básico”. El acto será presentado por la doctora en Farmacia especialista en nutrición Laura Arranz. Aparte de la conferencia del señor Altarriba también destacamos la conferencia de la dietista-nutricionista de Gana Nutrición, Carme Pardos, “Nutrición y salud: aspectos clave para invertir en salud y gastar menos” y la mesa redonda: “productos locales de temporada y compra directa a los productores, opciones de criterio económico?”, donde participaran la responsable del Domus Sent Soví (Centre Gastronómico de Hostalric), Cèlia Izquierdo, el presidente de Slow Food Cataluña Central, Jordi Gómez, y el director gerente de La Tavella, Jordi Llauradó. La jornada finalizará con un coloquio entre todas las personas asistentes y los ponentes.

Esta jornada está abierta al público en general y quiere dar respuesta a la necesidad de la sociedad de comer alimentos de calidad, saludables y económicos. Y es que tener una alimentación saludable no tiene porque estar reñido con tu bolsillo.

La “**I Jornada Alimentación, salud y economía**” está organizada por el Centro de Recerca en Seguridad y Control Alimentario (CRESCA) de la Universidad Politècnica de Catalunya y Gana Nutrición; con la colaboración de hacerpanencasa.com, Domus Sent Soví (Centre Gastronòmic d’Hostalric), Slow Food Cataluña Central y La Tavella.

Hacerpanencasa.com

La panadería virtual hacerpanencasa.com nace de la necesidad de que haya en el mercado ingredientes de calidad para poder elaborar pan. Hacer pan en casa era antes una acción difícil y poco gratificante, ya que el resultado final era imprevisible. El problema estaba en qué los ingredientes que podía encontrar el consumidor no eran los adecuados para elaborar el pan..Des de **hacerpanencasa.com** hemos utilizado los mejores ingredientes para crear un método estándar que garantiza el éxito en el producto final. De esta forma hacemos llegar la excelencia de las mejores panaderías a su casa.

Buen conocedor del sector del pan, Francesc Altarriba apostó hace unos años por crear cultura del pan y hace unos años fundó Bonblat, el taller gastronómico del pan; apostó por la figura del *pannier* e instauró la primera consultoría especializada en este alimento. Ahora, potencia este nuevo salto para acercar un poco más el pan al consumidor final, dándole la posibilidad de cerrar el círculo de crear, presentar y consumir pan todo desde casa.

Nota: adjuntamos el programa de la jornada.

