

*Francesc Altarriba convence en Mexipan de la necesidad del experto en pan. Máxima presencia catalana en este salón especializado*

## El Pannier en México, 2ª parte: La era de la distinción

Hace poco menos de un mes, 250 profesionales de primer nivel del mundo de la gastronomía en México conocieron de la mano de su mentor, Francesc Altarriba, el Pannier y pudieron ver en directo cómo con conocimiento, trato y cierto arte, un especialista en pan conseguía elevar tal producto a la categoría de excelencia y originalidad. Fue tal el impacto de la innovadora figura del experto en pan en la presentación del certamen que durante su desarrollo, Francesc Altarriba ha sido de nuevo invitado por la Asociación Nacional de Proveedores Profesionales de la Industria del Pan, Repostería y Similares (Anpropan), para que los alumnos de todo el mundo asistentes a los cursos impartidos por los mejores maestros internacionales, adquirieran ideas para presentar el pan en mesa como merece y atrae al comensal. La expansión del Pannier en Centroamérica alcanza así su madurez.



“

**Más de 200 alumnos aprendieron que para disfrutar del pan en su punto óptimo de consumo, es imprescindible alguien que conozca y cuide su cocción, aroma, maridaje y presentación: El Pannier.**



Francesc Altarriba colaboró en el punto final de los tres cursos que dieron renombrados profesionales del sector como Francisco Tejero, experto en pan congelado; Josep Pascual y su revolucionario método de pan artesanal y distinto; y Juan Manuel Martínez, defensor del pan saludable, demostrando así la importancia de un Pannier para cerrar el círculo del buen pan. Los excelentes panes elaborados por estos maestros fueron materia prima de Altarriba, que los utilizó para mostrar el verdadero cambio que mostraban una vez tratados, servidos y presentados con la técnica y el saber hacer de un especialista. Fueron más de 200 alumnos, repartidos en tres cursos, quienes aprendieron que para disfrutar del pan en su punto óptimo de consumo, es imprescindible alguien que conozca y cuide su cocción, aroma, maridaje y presentación: El Pannier.

Más de 50.000 personas, según ANPROPAN, visitaron los stands y actividades distribuidos en los 18.000 m2 de feria que este año llenaba Mexipan, salón líder en México y Latinoamérica del sector panadero, pastelero, chocolatero y heladero que ha crecido considerablemente en su 13ª edición. Entre varias, demostraciones, conferencias y cursos impartidos por chefs reconocidos internacionalmente, la presentación del Pannier por parte de Francesc Altarriba aportó elegancia y distinción a un evento sobrado de dulzura y sabor, que ha superado con creces las expectativas. Durante 4 días, 9 países como son Alemania, Brasil, China, Colombia, España, Estados Unidos, Rusia, Vietnam y el propio México, estuvieron representados por más de 200 empresas expositoras con grandes novedades y tendencias de un mercado creciente, consecuencia de la exigencia de un consumidor cada vez más moderno. Tal y como indicaban los organizadores en distintos comunicados, la presencia catalana y española en este salón fue la más importante de todas las ediciones.

