

La creatividad y espíritu innovador de los expertos Josep Pascual y Francesc Altarriba ha superado las expectativas de los 40 panaderos de todo el mundo que han asistido a la 1era edición del Curso Internacional de Panadería Moderna

Catalunya, líder en los avances del sector del pan

El 1er Curso Internacional de Panadería Moderna, que ha reunido de sábado a lunes panaderos de todo el mundo en Sabadell (Barcelona), ha sido un éxito. De entrada, el curso ha recibido a 40 profesionales llegados de siete países distintos como Libia, República Dominicana, México o Grecia, entre otros, y de diversos puntos de España. Pero además del gran número de asistentes, los organizadores valoran muy positivamente la iniciativa por el hecho que los alumnos “han encontrado lo que buscaban” y, por tanto, les ha valido la pena desplazarse hasta Catalunya. Josep Pascual y Francesc Altarriba, junto con los conocimientos que han puesto al servicio de los asistentes, han cumplido y superado las expectativas.

Los dos expertos han presentado métodos y conceptos totalmente innovadores. Josep Pascual ha compartido con los inscritos su nuevo y revolucionario método de masas madre naturales; y Francesc Altarriba ha dado a conocer el Pannier, la figura del especialista en pan, que sabe cómo tratarlo para que el consumidor final lo disfrute. El concepto, totalmente rompedor, después de traspasar las puertas de la Universidad de Vic y de madurar y consolidarse en el mundo de la restauración, ha dado un paso más gracias al curso y supera fronteras. Los asistentes, de tres continentes distintos, han conocido el Pannier, idea que nace en Catalunya de la mano de Francesc Altarriba y que no existe en ningún otro rincón del mundo.

El curso pues, ha cumplido el objetivo de demostrar que la evolución y los avances en el mundo del pan son una realidad y ha transmitido la idea que, en la panadería moderna, la tarea del panadero y la calidad del producto es imprescindible, así como lo es que después haya otro profesional, el Pannier, que sepa qué hacer con el pan y enseñe a los consumidores cómo disfrutarlo.

La diversidad geográfica y cultural de los asistentes ha sido un valor añadido que ha permitido compartir ideas muy diversas en un curso donde ha destacado el buen ambiente y la gran creatividad de organizadores y asistentes.

La experiencia en el sector del pan de Josep Pascual y Francesc Altarriba y su espíritu innovador han confluído en una muy buena respuesta a la primera edición del Curso Internacional de Panadería Moderna, que posiblemente no será la última.

Más información a:

www.francescaltarriba.com

www.joseppascual.net

Departamento de prensa Francesc Altarriba Consulting - 93 850 63 42