

L'empresari de Manlleu diversifica el negoci amb un espai amb productes sense al·lèrgens

Francesc Altarriba inaugura 0% Gluten a Barcelona

Manlleu/Barcelona

L.M.

L'empresari manlleuenc Francesc Altarriba inaugurarà aquest divendres 0% Gluten, un nou establiment a Barcelona en què s'hi podran trobar "tots els productes propis d'una fleca-pastisseria tradicional, elaborats diàriament i sense contenir al·lèrgens, additius ni conservants". A banda dels productes més tradicionals també hi tindran un espai les noves tendències com els *cupcakes*, les galetes decorades i una versió sense gluten de les postres solidàries Voltreguà, que ja es va estrenar fa unes setmanes a la Fira de la Castanya de Viladrau.

Es tracta d'un pas més per a les persones que pateixen celiaquia o intoleràncies alimentàries, "des de les persones que no poden consumir farina convencional fins a les que tenen al·lèrgies a la llet o l'ou", encara que també està pensada perquè en gaudeixi



Conveni amb l'Ajuntament per impartir formació professional

Manlleu L'alcalde de Manlleu, Pere Prat, i Francesc Altarriba van firmar dilluns un conveni que regula la formació professional que reben els alumnes d'auxili de fleca i pastisseria a les instal·lacions de l'empresa Altarriba-Bon Blat de Manlleu. Es tracta d'un dels

programes de qualificació professional inicial - Pla de transició al treball (PQPI-PTT) dirigit a joves d'entre 16 i 21 anys, sense graduat en Secundària, i que es preparen per inserir-se laboralment o continuar els estudis. A l'acte de signatura també hi van assistir el regidor d'Educació, Àlex Garrido; la coordinadora de l'àrea de Serveis Personals de l'Ajuntament de Manlleu, Betlem Parés, i Jordi Rivas, de l'empresa.

tothom que es consideri un sibarita del pa i els seus derivats amb l'objectiu que "per qualitat i per sabor siguin aptes per al consum i la satisfacció de tothom".

Amb aquest nou local es vol oferir "qualitat, diversitat, i, sobretot, normalitat". La inauguració del local, que es troba al barri de les Corts, es farà a partir de les 7 de la tarda i comptarà amb Antoni Mateu, director general de l'Agència de Salut Pública; Domènec Vila, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, i Pere Prat, alcalde de Manlleu. L'acte estarà presidit per Francesc Altarriba i Isabel Trullenque, persona que dirigirà la primera franquícia a Barcelona.

L'estrena del darrer projecte de Francesc Altarriba coincideix amb l'any del 55è aniversari del naixement del Forn de Pa Altarriba, una empresa moderna que toca tots els àmbits del món del pa i els seus derivats. 0% Gluten tindrà inicialment tres treballadors i ha comptat amb una inversió de 150.000 euros. Per presentar aquest nou espai, el mateix divendres, de les 10 del matí a les 7 de la tarda, hi haurà jornada de portes obertes. Després dels parlaments es farà una degustació-tast dels productes de la botiga.