

El Pannier se distingue con uniforme

El mundo del pan también se viste de gala. Como un paso más en la integración del especialista en pan dentro del sector, se presenta el uniforme oficial que contribuye a la profesionalización y distinción del Pannier en los eventos de restauración en los cuales tome parte, y que pueden diferenciarle en los roles que tiene asignado el personal de sala dentro de un establecimiento gastronómico.



La evolución de la figura del Pannier ha sido progresiva y se encuentra en plena eclosión. Tras su nacimiento en una jornada sobre innovación gastronómica en San Sebastián el 2009, la aceptación en el mundo de la gastronomía de este nuevo rol, homólogo al sumiller en el mundo de los vinos, ha ido *in crescendo*. En 2010, el Pannier se presentó de forma oficial en el salón internacional Hostelco de Barcelona ante un numeroso auditorio, y desde su puesta de largo, no han cesado las actuaciones para introducir este figura en sector, dando fuerza a uno de los pilares que sustentan la cultura del pan, cada vez más extendida y avalada por el consultor especializado y de corriente muy progresista como es Francesc Altarriba, acuñador del término y uno de sus principales mentores.

En la última edición del salón internacional Hostelco, la del pasado año, se formó la primera generación de Panniers, 60 personas que participaron del primer curso que contaba con la certificación docente de una universidad, en concreto de la UVic. Éste fue el punto de partida de un segundo curso realizado este año en las aulas de ésta universidad privada, con asistencia de personas provenientes de distintos lugares de España, confirmando el interés que despierta esta figura en el entorno de la restauración y la panadería, como elemento dinamizador y para la proyección de negocios innovadores relacionados con el mundo del pan.



Ahora, para dar aún más oficialidad a este rol emergente y que está contribuyendo a situar este alimento ancestral a la categoría de consumo que le corresponde (tanto a nivel de comensal en un establecimiento gastronómico como a nivel de consumidor de pan, es decir, toda la población), Francesc Altarriba presenta el uniforme oficial que distingue el Pannier en los eventos en los que participa, un elegante vestido en versión masculina y femenina que lleva el sello de la firma Dress Code, diseñado por Mónica Sarabia. Éste juega con la pureza del blanco, la elegancia del negro y la tibieza de los tonos granates y no repara en detalles, siempre con la practicidad y el estilo como premisa.

Contando con un equipo de panniers en las empresas que dirige Francesc Altarriba, capitaneado por el experto Pere Fabregà, el uniforme del Pannier se ha estrenado ya en distintos eventos multitudinarios, completando al equipo de profesionales que sirve con distinción las mesas y levantando el interés de muchos comensales que, gracias a esta figura, degustan el pan en su punto óptimo de consumo y con una presentación tan acorde y distinguida como la que se otorga a los vinos, quesos, cafés o incluso postres.

Un pannier también estuvo presente en la inauguración de **[0% Gluten]**, el nuevo espacio libre de alérgenos de Barcelona, que abrió puertas hace unos días en la calle Poble de Lillet, 5 de Barcelona, haciendo una presentación cuidada de todos los productos que se ofrecieron a los visitantes y autoridades asistentes.

El Pannier también tiene un lugar en la red

Para dar a conocer las distintas actividades en las que un Pannier es imprescindible, información de cursos y de eventos, en la red se ha estrenado también un Facebook y un Twitter dedicado a esta figura. Se puede seguir a través de estos enlaces www.facebook.com/Elpannier y www.twitter.com/ElPannier. También en www.elpannier.com.

Más información en www.francescaltarriba.com, www.spaipa.es o en el 93 850 70 69.