



GOURMET **Artesanía**

REVOLUCIÓN PAN

Detractor del pan industrial, defiende el placer de comer una hogaza de harina de calidad, diferente, sabrosa y bien hecha. Entre los clientes de Francesc Altarriba se encuentran los hermanos Roca y los Adrià. Por ELENA PITA Fotografía de ANGEL BECERRIL

Nació panadero pero su vocación era la revolución; su destino, a la postre, ha sido este de revolucionar el más básico de los alimentos. Empresa complicada: "El pan es el único alimento que seguimos consumiendo del mismo modo que hace 100 años, la panadería es un mundo endogámico e inmovilista". Francesc Altarriba (Manlleu, Barcelona, 1968) sigue una dinámica invariable en su buen hacer: cada vez que se encuentra un muro, monta una empresa. Va por la octava, todas rentables, todas en pos del bien colectivo o esto que ha devenido en llamarse "teoría del capital social": que las empresas no especulen sino que redunden en la mejora del individuo y la sociedad. A base de masas y panecillos artesanales, Altarriba ha llegado a facturar 3,5 millones de euros y a emplear a unas 100 personas. Es la suya una gesta contra el pan industrial y homogéneo, por dignificar la masa y por el placer de comer un pan sano y bien hecho.

Se hizo cargo de la panadería familiar con 19 años, Manlleu año 1982, por enfermedad prematura de su padre. El trabajo entre hermanos no le impidió estudiar Empresariales y volcarse en la investigación: allí donde se cocía una buena ensaimada, él iba a buscar la receta. De una panadería, pasó a tener seis, Forn de Pa Altarriba, "pero no era mi ambición quitarle el mercado a los panaderos locales, sino motivarles para mejorar su calidad". El primero de esos "muros" lo encontró en el falso tópico que dice: "Pan de toda la vida"; supuesto marchamo de calidad mientras la industria presionaba para rentabilizar los cultivos haciendo del trigo un producto barato y malo, obligando a los molineros a estresar el grano hasta restarle sus nutrientes y su calidad, y al panadero, a añadirle aditivos. Así hasta llegar a una barra con sabor a nada, universal y uniforme, igual da que el cereal se cultive en Can-

tabría en Almería: mismo trigo, mismo molino, mismo pan. Su última hazaña ha sido la creación de una denominación de origen: pan vasco, con garantía de autenticidad, a base de avena y dos tipos de trigo, específicos todos de las tierras vascas.

Su segunda empresa apuntó a la hostelería, Bonblat: un taller gastronómico que distribuye más de 800 referencias en los mejores restaurantes y hoteles españoles (entre sus clientes: Paco Roncero, Albert y Ferran Adrià o los Roca). Le fue más que bien, pero un revés en su vida personal le obligó a meterse en más harina: buscó un molinero que trabajara según sus instrucciones y un bioquímico experto en cereales, que contro-

la la calidad. Porque había encontrado Altarriba paradojas como la práctica generalizada de extraer a la avena y al trigo el aceite y el germen del grano, que luego añadían artificialmente. Esta empalmeada dio lugar a su tercera y cuarta empresa, Integral Food, harinas especiales en busca de sabory buena nutrición. Luego abrió en Barcelona un escaparate que es el café panadería Hänsel. Lo más reciente ha sido la creación de una empresa 2.0 (hacepanencasa.com), que utiliza la red para vender las harinas y enseñar a hacer pan caseo y 0% Gluten, que lleva apenas dos meses abierto en Barcelona homeando y predi-

cando para normalizar las alergias alimenticias. Pero entre tanto había montado el negocio más rentable hoy, que es su asesoría a restaurantes, hoteles y escuelas, y que fue para él como salir del armario, poniendo su nombre por delante: Francesc Altarriba Consulting. Y es lo más rentable, dice, "porque también lo es para un restaurante: tener un buen pan y servirlo en el momento y de la forma más adecuada". De ahí su última aportación: la figura del *pannier*; que sería lo que al vino es un sumiller. ◀



PANADERO. Francesc Altarriba junto a algunos de sus panes.

Más información del grupo empresarial en la página web www.francescaltarriba.com

1. PAN DE NIEVE. Perfecto para bocadillos suaves. Precio: 5,20 euros/kg.
2. DE AGUA. Ideal para carnes. Precio: 4,50 euros/kg.
3. BARRA DE MUESLI. Combina muy bien con quesos y patés. Precio: 6,80 euros/kg.
4. TOSCANO. Base ideal para hacer focaccia. Precio: 7,10 euros/kg.
5. NÓRDICO DE CEREALES Y PIRAS. Piel campesino de la carne de caza. Precio: 5,20 euros/kg.
6. GOURMETINES. Para acompañar al pescado. Precio: 6,40 euros/kg.
7. LAGRIMADE CEREALES. Molido con patés y quesos untables. Precio: 4,85 euros/kg.
8. PAN DE OLIVA VERDE Y ROMERO. Gran compañero de los ahumados. Precio: 4,30 euros/kg.
9. DE ACETUNAS ARAGONESAS. Va muy bien con los pescados enlatados. Precio: 4,30 euros/kg.
10. DE AVENA. Rico en antioxidantes, es aconsejable para el desayuno. Precio: 5,50 euros/kg.
11. SNACKS. Perfectos para combinar con aperitivos. Precio: 5,20 euros/kg.
12. DE GENTENO. Para acompañar fabadas. Precio: 7 euros/kg.
13. AVENA Y LINAZA. Ideal para tostadas. Precio: 6,50 euros/kg.
14. BRASA. Especial para tostar y para la panilla. Precio: 4,80 euros/kg.
15. DE ACEITE. Buen compañero de salmónes y sillas. Precio: 3,90 euros/kg.
16. MAÍZ. Ligero, para estómagos delicados. Precio: 6,50 euros/kg.
17. DE ESPELTA. Para untar con tomate y aceite. 4,15 euros/kg.
18. NEGRO SIGLO XXI. En ensaladas, con aceite de oliva. Precio: 8 euros/kg.
19. DE PASAS Y NUECES. Perfecto para el queso en aceite. Precio: 5,50 euros/kg.
20. DE SÉSAMO. Ideal para el queso fresco. Precio: 5,20 euros/kg.
21. DE LECHE. Combina bien con las membrillitas. Precio: 4,90 euros/kg.
22. DE MANTEQUILLA. Para untar sobrasada. Precio: 4,15 euros/kg.
23. DE HUIDO. De tres fermentaciones, para los más exigentes. Precio: 6 euros/kg.
24. ARTESANA CON PUNTAS. Con embutidos ibéricos. Precio: 5,10 euros/kg.