

# Aliança entre la UVic, Hostelco i Francesc Altarriba per organitzar el primer curs de *panniers* de la història



Hostelco, Uvic i Francesc Altarriba-Consulting uneixen forces. D'Esquerra a dreta: Isabel Piñol, Jordi Montaña i Francesc Altarriba

**D'Hostelco 2012 sortirà la primera generació de *panniers* de la història.** Aquest saló internacional, la Universitat de Vic i Francesc Altarriba-Consulting han unificat esforços per promoure i realitzar un curs bàsic per formar, amb certificació universitària, l'especialista en pans, diferenciant molt bé les seves funcions respecte a la tasca artesana o industrial del forner. L'Escola Politècnica Superior de la Universitat de Vic ha realitzat un pas endavant i, fent l'ullet al món dels vins, ha apostat per preparar, a proposta d'un dels experts que va encunyar el terme i el concepte *pannier* –Francesc Altarriba– al nou “*sommelier del pa*”.

A l'Espai UVic de Barcelona ha tingut lloc la signatura del conveni de col·laboració entre aquestes tres institucions del món gastronòmic i acadèmic. Representant-les han estat presents Jordi Montaña, rector de la UVic; Isabel Piñol, directora d'Hostelco; i Francesc Altarriba, propietari de l'única consultoria especialitzada en pa que existeix al país.

**Jordi Montaña:** “Per a la UVic, aquest curs és una aposta d'innovació i de compromís amb el territori. Fem una contribució a l'avanç de coneixement



Amb el patrocini de

**salva**  
Master Chef

  
**Pancam**  
amar el pan



*per als professionals d'un àmbit estratègic per a la nostra Universitat, com és la Tecnologia i Gestió Alimentària i la Nutrició Humana i Dietètica”.*

**Isabel Piñol:** *“Estem encantats d'acollir el primer curs de formació del pannier, una figura amb enorme potencial que revolucionarà el món de la gastronomia internacional al llarg del seu brillant recorregut que començarà el 17 d'octubre, a Hostelco”.*

**Francesc Altarriba:** *“Estic molt content del camí que el concepte pannier ha recorregut des de la seva presentació oficial a Hostelco 2010. El fet que una universitat com la UVic aportí els coneixements que formen el temari del curs i la possibilitat de mostrar internacionalment l'oportunitat laboral que per a la restauració suposa introduir el pannier en el personal de sala d'un establiment gastronòmic, atorga al món del pa una nova visió fins ara inimaginable. El pa ja no és només un producte complement en una taula, amb el pannier pot arribar a adquirir el valor que tan poques vegades se li ha reconegut”.*



El primer curs de *panniers* a nivell mundial tindrà lloc el **17 d'octubre**, de **9.30 a 13.30 hores** a Fira de Barcelona “Gran Via”, i compta amb el suport de les firmes **Salva** i **Panamar**. Posteriorment, al novembre, hi haurà un curs avançat a la seu de la Universitat de Vic.

Tota la informació a [www.hostelco.com](http://www.hostelco.com), [www.francescaltarriba.com](http://www.francescaltarriba.com) i inscripcions on-line a l'enllaç [www.uvic.cat/activitat/369](http://www.uvic.cat/activitat/369).

Fotografies: UVic i FAC

Amb el patrocini de

