

## **Congrés Internacional de Fleca Futura**

# **Barcelona, capital mundial del pa el 2018**

El febrer del pròxim any, Barcelona i la seva àrea metropolitana serà seu d'un gran esdeveniment col·lectiu, epicentre d'avantguardes i negocis al voltant de l'aliment més ancestral que existeix, clau en l'economia gastronòmica moderna

El 2017 va camí de ser l'any de la consolidació del sector de la fleca com un dels més potents respecte l'economia alimentària. El pa es postula com a pilar, tant en el seu terreny, les pròpies fleques, com en l'àmbit de la restauració, al ser un element diferencial i de valor afegit que dona lloc a nous models de negoci. Aquest gran potencial es materialitzarà el febrer del pròxim 2018. Catalunya tindrà, per primera vegada, un esdeveniment únic amb el pa i tot el que l'envolta com a protagonista: el **Congrés Internacional de Fleca Futura**.

Els dies 20 i 21 de febrer, 'Fira Sabadell' (Barcelona) acollirà aquest Congrés internacional sent un punt de trobada per a tots els operadors d'aquest sector. Amb un clar objectiu de compartir visions i generar negoci, s'oferirà als professionals noves perspectives i eines per optimitzar els seus resultats d'empresa i assolir un futur d'èxit. A més, la cita pretén consolidar també un sentiment d'orgull i pertinença al mercat que envolta el pa, per alimentar així el desig de treballar a favor del progrés comú.

### **El pa no és només un tema del flequer**

Nascut de la mà d'Enric García i Francesc Altarriba, tots dos immersos des de fa anys en el món de la gastronomia, l'esdeveniment s'erigeix com "una cita obligada per als qui comparteixen la passió pel pa alhora que una trobada imprescindible per a la presa de decisions". La carrera professional d'Altarriba precisament, que abasta des de la fleca tradicional a l'elaboració de pa per a restaurants d'alt nivell, passant pel *Consulting* i la didàctica en escoles d'hostaleria, representa molt bé el que el CIPF pretén ser: la unió de tots els vessants i possibilitats al voltant del pa.

"El pa ja no és només del flequer", com fa anys advoca el propi Altarriba, encunyador del terme Pannier com l'especialista en servir el producte en òptimes condicions de consum. Importa la maquinària i l'energia perquè funcioni; les mans que l'elaboren artesanalment; els ingredients i matèria prima que s'utilitzi; el personal que el vengui o el serveixi en un restaurant; el sabor que tingui; la seva textura, l'aroma o fins i tot la seva temperatura, amb què se l'acompanyi. Per això el Congrés es dirigeix a un ampli ventall de professionals: fabricants de maquinària i equips; subministradors d'ingredients i matèria prima i energètics; elaboradors artesans, fabricants industrials; entitats financeres i fons internacionals d'inversió, pel seu potencial econòmic; col·lectivitats com hospitals i escoles; per suposat el canal Horeca; el món de las franquícies gastronòmiques; entre molts d'altres.

En la seva aposta pel producte i les seves futures tendències, Garcia afirma que la proposta passa per crear “una experiència professional que dinamitzarà el món del pa i ajudarà a exprimir el gran potencial que té per sí sol i com a element de valor afegit dins de l’alimentació”. Tots dos promotors coincideixen en el que es busca: “Volem conèixer la realitat del sector en boca dels que el viuen dia a dia; volem compartir experiències que ens ajudin a prendre decisions estratègiques en el sí de l’empresa; volem facilitar el contacte entre professionals i generar noves oportunitats de negoci; volem provar nous productes i descobrir nous instruments; explorar noves tècniques; volem avançar sempre...”.

## **Tradició VS modernitat, des de tots els punts de vista**

La trobada pretén ‘analitzar, conèixer i renovar’ mitjançant networking, fòrums de debat i taules rodones participatives, presentacions de producte, demostracions i tastets. També hi haurà lloc per conferències tècniques i ponències d’experts amb interessants temàtiques -el pa com a snack; el punt de venda; la tècnica Bacon Culler; l’èxit de la pizza; etc.- i formació en diferents àmbits com la producció, gestió, màrqueting, restauració... i per suposat, formació de Pannier. Però potser el més cridaner sigui l’Àrea Village, espai que donarà cabuda a un món de possibilitats per complementar el pa -oli, pernil, formatge, paté, foie, fumats, melmelada, cervesa, cava, cafè, etc., com a enllaç a la gastronomia, formant aliances exquisides.

El sector de la fleca, que conserva una rellevant posició en la indústria alimentària a Espanya amb més de 15.000 empreses dedicades a l’elaboració de pa i una xifra anual de vendes que assoleix els 5.000 milions d’euros, sent també el subsector que més recursos humans empra -prop d’un 28% del total, ha patit importants transformacions en els últims anys-. L’aplicació de les noves tecnologies i noves formes comercials junt amb la tendència a l’alça del plaer del paladar i el gaudi del sabor, han posicionat el pa com a element clau, com a complement per aconseguir l’excel·lència, o com a part del plat, elevant-lo a la categoria que mereix.

El Congrés Internacional de Fleca Futura compta amb l’aval de la Confederació Espanyola d’Organitzacions de Fleca (CEOPAN) i l’Associació de Fabricants de Maquinària, Forns i Equips per Fleca i Pastisseria (Amec Afespan).

Informació comercial/participació:

**enric@smartconsulting.es**  
**650 869 967**

Premsa:

**media@francescaltarriba.com**  
**93 882 80 80**