

Francesc Altarriba obre dos dies de ponències en El Seminari Tècnic Internacional de Molineria i Fleca del con sud

La cultura del pa europea, analitzada des de Xile

Santiago de Xile, i en concret la seu de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i Agricultura (FAO), acull fins avui l'important Seminari Tècnic Internacional de Molineria i Fleca, que celebra la quarta edició. La trobada reuneix als professionals i agents que participen al món del pa i de les farines per analitzar el futur del sector en un país que es reflecteix en Europa i en els seus avanços en aquesta matèria. Amb una petita representació d'experts espanyols, el torn de les ponències tècniques les va obrir ahir el CEO de la consultoria especialitzada que porta el seu mateix nom, Francesc Altarriba, que en el seu discurs innovador va parlar del present i el futur d'aquest producte ancestral, centrant-se en les tendències que Europa està desenvolupant per situar la cultura del pa en l'interès de tots els professionals i a l'abast dels comensals.

La grata sorpresa que va causar descobrir la figura de l'expert en pa o Pannier, impulsada pel propi Altarriba, així com formes de presentació del pa i el seu tracte tant en fleca com en gastronomia, van ser alguns dels inputs que més van donar que parlar als més de cent congressistes que reuneix aquest seminari internacional, el més important que té lloc en l'hemisferi sud americà, on també va analitzar temes com la fabricació industrial o els nous hàbits saludables que impulsen models de negoci basats en el glutenfree i en l'eliminació de sucres i greixos dels elaborats.

A més de Francesc Altarriba, qui té una visió transversal del mercat del pa apartat en el que porta dedicats més de trenta anys pel que fa a tracte i desenvolupament d'aquest, com convidats per compartir coneixements visionaris, han intervingut en el seminari representant a Espanya: Luis Montes, Director General Sveba-Dahlen; Carlos Nin, Llicenciat amb grau en Ciències Químiques i Master en Biotecnologia i Expert en Processos de Bakery; Juan Quílez, Doctor en nutrició i bromatologia; i l'Enginyer Industrial i CEO de Ferré & Consulting, Josep Ferré.