

Gastronomia

El 'pannier', el nou cuidador del pa

CONCEPTE • Neix l'expert gastronòmic que vetlla per la qualitat del pa als restaurants i els forns **TAST** • Aconsella el millor tipus, com el 'sommelier'

Laura Rodríguez
BARCELONA

El món de la gastronomia ha detectat un buit a la cultura del pa en l'àmbit mundial. Mai no s'havia aprofundit sobre el seu procediment de postelaboració per aconseguir-ne el punt òptim, ni sobre quin és el millor format per consumir-lo en cada ocasió. És aquí on diversos experts han instaurat la figura del *pannier*, el professional que valora la qualitat de l'aliment, l'argolla que uneix el forner amb el consumidor final, una professió que equivaldria a la del *sommelier* o a la del *barista*, en el cas del cafè.

Per formar aquest nou perfil professional, el saló d'Hostelco va acollir uns primers estudis de formació de nivell bàsic, amb els quals l'alumnat va rebre una certificació d'extensió universitària. La classe va girar entorn de dos eixos. Primer, es va parlar de qui és el *pannier* i quins objectius persegueix el seu rol. Es va analitzar el potencial del pa en la reorientació dels negocis gastronòmics i, finalment, quina és la metodologia universal del seu tractament: com és el producte, l'espai on es treballa, la congelació, la màquina que es necessita i, sobretot, la metodologia per tractar-lo sense que estigui lligada al proveïdor. El segon eix va tractar de la seva anàlisi sensorial. A més, hi va haver una classe de màrqueting per propiciar el creixement del sector. Qui vulgui completar els estudis de *pannier*



El curs bàsic de 'panniers' al Saló Hostelco inclou classes pràctiques i testos de les especialitats de pans ■ QUIM PUIG

haurà d'apuntar-se al nivell avançat, a la Universitat de Vic.

A parer d'Alberto Marqués, un dels aprenents, "la idea de *pannier* se surt del que és convencional". Li crida l'atenció el fet de considerar el pa dins del món de la restauració, el fet de donar la possibilitat al client "d'escollir quin pa vol donar un valor afegit". Aquest valor afegit, refle-

xiona, també pot extrapolar-se a altres tipus de productes, com són les pizzes, els entrepans o les broquetes. Lídia Raventós, professora del curs, explica que cada pa té una utilitat diferent, i va posar l'exemple de les barres convencionals, un aliment destinat a fer-ne un consum immediat, a diferència dels pans de fermentació llarga. ■

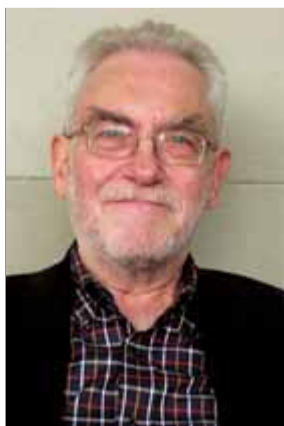
CIÈNCIA

El matemàtic Carles Simó, Premi Nacional d'Investigació

Redacció
BARCELONA

El catedràtic de matemàtica aplicada de la Universitat de Barcelona (UB) i enginyer Carles Simó va ser distingit ahir amb el Premi Nacional d'Investi-

gació 2012. La Generalitat i la Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació van valorar la seva contribució a l'aplicació dels avenços de les matemàtiques en àmbits d'alt impacte socioeconòmic com ara el disseny de missions



Carles Simó és catedràtic de matemàtica aplicada a la UB ■ ARXIU

espacials i l'estudi dels moviments dels astres pels efectes gravitatoris d'altres cossos celestes.

El biòleg Ben Lehner, professor d'investigació d'ICREA al Centre de Regulació Genòmica, va ser premiat en la categoria de talent jove. L'empresari català resident als Estats Units Pere Balsells va ser guardonat en la categoria de mecenatge científic, i Henkel, l'Institut Català d'Investigació Química i la UAB, en la de partenariat públic i privat. ■

TRIBUNALS

Condemnen un mosso per "negligent"

L'Audiència de Barcelona ha condemnat a un any de presó un agent del grup especial d'intervenció (GEI) dels Mossos per un delict de lesions imprudent, per haver llançat a l'entrecreix d'un sospitós, dins d'un cotxe, una granada d'atordiment, que el va deixar sense testicles, el 2008 a Castelldefels. També el castiga a indemnitzar l'home amb 167.739 euros, i el departament d'Interior n'és responsable civil subsidiari. Un segon agent ha estat absolt.

En la resolució, la secció vuitena exposa que l'actuació de l'agent va ser "negligent", ja que no va valorar "l'adequació i proporcionalitat" de la seva acció, amb la qual pretenia que el sospitós no fugís. Podria haver llançat la granada a la part del darrere del vehicle, buit, i no al copilot, exposa la secció, i insisteix que la llei insta que "els cossos de seguretat han de vetllar perquè l'ús d'armes i mitjans violents no siguin un risc per a la seguretat ciutadana". ■ M.P.



EL PUNT AVUI

COL-LECTIUS

El Gran Recapte escalfa motors

L'objectiu del Gran Recapte, la campanya del Banc dels Aliments que es farà el 30 de novembre i l'1 de desembre, és aquest any aplegar 1.400 tones de queviures per intentar que totes les famílies del

país tinguin garantida una alimentació adequada. El president de la Fundació La Caixa, Isidre Fainé, i el del Banc dels Aliments, Antoni Sansalvadó, van signar ahir el conveni de col·laboració. ■ REDACCIÓ

COL-LECTIUS

Acord contra la violència masclista

L'Institut Català de les Dones (ICD), l'Obra Social de La Caixa i les diputacions catalanes van signar ahir un conveni que impulsarà programes socials per lluitar contra la violència de gènere. L'aportació total dels signants és de 375.00 euros ■ REDACCIÓ



UNIVERSITATS

Quatre candidats per disputar el rectorat de la UB

Tres candidats: el catedràtic d'anatomia patològica, farmàcia i microbiologia Josep Antoni Bombí, la catedràtica de fisicoquímica Victòria Girón i el catedràtic de fisiologia i immunologia Joaquim Gutiérrez disputaran el 22 de novembre el rectorat de la Universitat de Barcelona a l'actual rector, el catedràtic de matemàtica econòmica, financera i actuarial Dídac Ramírez. Si cap dels candidats obté la majoria absoluta el dia 22, hi haurà una segona volta el dia 27, dia en què oficialment es proclamarà el rector o rectora. ■ REDACCIÓ

SUCCESSOS

Primera avaluació de l'edifici cremat de Sabadell

Els pèrits municipals van fer ahir una primera avaluació de l'estat de l'edifici incendiat divendres a Sabadell. Tres persones hi van perdre la vida, i set veïns encara no hi han pogut tornar. L'informe tècnic determinarà si poden tornar a les seves cases o si cal reforçar l'estructura de l'immoble. ■ REDACCIÓ