



ENCUENTROS INTERNACIONALES



Representantes de 9 delegaciones internacionales de Embajadores del Pan reunidos del 6 al 8 de julio de 2024 en el Fournil des Ambassadeurs du Pain de Vendée. Un encuentro caracterizado por momentos de intercambio y discusión acerca de la evolución de las técnicas panaderas.

El Fournil des Ambassadeurs, un lugar destacado para la transmisión de conocimientos, ha estado operando a plena capacidad recientemente con la participación de 40 miembros internacionales. El objetivo es intercambiar los conocimientos más recientes sobre la producción y técnicas de panadería: la iniciativa ha sido exitosa.

Enfoque Nutricional

Estas reuniones internacionales son un evento anual imperdible para los miembros interesados en ampliar su delegación nacional de Embajadores del Pan.

Gracias al compromiso de un equipo de panaderos, la asociación ha logrado desarrollar una serie de recetas y técnicas innovadoras que se han convertido en puntos de referencia en numerosas panaderías a nivel mundial.

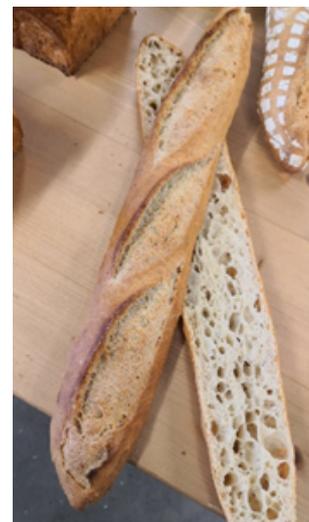
El método RESPECTUS PANIS® ha demostrado su eficacia y los miembros de Ambassadeurs du Pain pueden presumir de ofrecer a sus clientes panes con un alto contenido.

reducido en sal, por ejemplo.

La técnica de amasado lento y fermentación a temperatura ambiente caracteriza significativamente los panes provenientes del Fournil des Ambassadeurs.

Esta información es parte del Plan Nacional de Nutrición Sanitaria (PNNS) que sugería disminuir el contenido de sal en el pan desde 2015. Los Embajadores del Pan superaron la recomendación logrando un resultado sorprendente, sin afectar el sabor y ofreciendo panes con un valor nutricional equilibrado.

"Los progresos de los Embajadores del Pan beneficiarán a todos los consumidores a nivel mundial a través de nuestra red de panaderos internacionales, algunos de los cuales están presentes hoy", se alegra Dominique Planchot, presidente de la asociación.



OBJETIVO: BRIOCHES DE VIAJE

El programa de los Encuentros Internacionales también abordó el concepto de Brioche de Viaje. Un concepto reciente creado por los Embajadores del Pan, el Brioche de Viaje no solo es fácil de transportar, sino que además tiene una vida útil de hasta 28 días. El panettone y el brioche vendéenne son ejemplos representativos. Siguiendo los principios y sugerencias compartidos en las obras *Un monde de Brioches* (volúmenes 1 y 2), es factible prolongar la conservación de un brioche.

Durante este seminario se ha probado el brioche de Nanterre, que generalmente se consume en 48 horas. Los Embajadores del Pan han ajustado la cantidad de mantequilla, sal y huevos, e incorporado la masa madre de panettone, un ingrediente clave para la longevidad de los brioches.

La audiencia internacional de panaderos, impresionada por esta presentación, mostró confianza en el futuro del brioche en la gama clásica de una panadería.



UN RELATO DE HOMBRES Y MUJERES

Los Encuentros Internacionales tuvieron como propósito debatir la estructura de la asociación y sus proyecciones futuras. La presencia de delegaciones internacionales de Embajadores del Pan conlleva la uniformidad de la identidad visual y de los compromisos de los miembros. Estos asuntos fueron abordados en una conferencia mixta que contó con la participación de representantes de 15 nacionalidades pertenecientes a la asociación.

El propósito es expandir la red internacional y difundir la visibilidad lograda por los Embajadores del Pan en Francia. En efecto, los Bread Ambassadors reciben respaldo de varios colaboradores sin los cuales ninguna de las actividades habría sido factible. Desde el equipamiento de la panadería hasta la pincha de sal, cada colaborador ha aportado a la reputación y legitimidad de la asociación desde 2005.

“REGRESAMOS CON GRANDES IDEAS Y HABILIDADES”

Afirma Sergio Dias, representante de la delegación belga de Embajadores del Pan.



Cada miembro contribuyó a crear una serie de recetas fácilmente exportables, garantizando que las próximas ediciones de estos encuentros internacionales estarán llenas de nuevas ideas aportadas por los participantes.



ENFOQUE EN

2005-2025

La reunión de los miembros de la asociación brinda la oportunidad a todos de reconocer las posibles mejoras y los valores de Intercambio y Transmisión de conocimientos, lemas que se mantienen desde hace casi 20 años.

Durante años, los Embajadores del Pan han continuado su labor en la promoción del pan tradicional artesanal a nivel global. Los valores nutricionales y de sabor de este producto son fundamentales en todas las actividades realizadas por la asociación, desde el Concurso Mundial del Pan hasta el enfoque en la Nutrición y el Sabor, así como el método de elaboración RESPECTUS PANIS®.

El año 2025 se centrará en celebrar todos los logros de los Embajadores del Pan. El décimo Mundial del Pain, que contará con 21 equipos participantes, será el punto culminante de un aniversario memorable.

MONDIAL
DU PAIN
GOÛT & NUTRITION