

# ESPAISUCRE ESTRECHA LAZOS CON MÉXICO

ESPAISUCRE DA UN PASO HACIA LA INTERNACIONALIZACIÓN CON UN IMPORTANTE CONVENIO DE COLABORACIÓN CON EL INSTITUTO GASTRONÓMICO CORONADO DE CIUDAD DE MÉXICO. EN PRIMER LUGAR, ESPAISUCRE PASA A SUPERVISAR LA CARTA DE POSTRES DEL RESTAURANTE RAÍZ, QUE GESTIONA EL CENTRO DE ENSEÑANZA MEXICANO, PARA ABRIR ESTE PRÓXIMO MES DE SEPTIEMBRE LOS PRIMEROS CURSOS DE FORMACIÓN ESPECIALIZADA EN POSTRES. FINALMENTE, UN TERCER PASO LLEGARÁ CON UN AMBICIOSO PROGRAMA DE CLASES MAGISTRALES CON GRANDES PASTELEROS DE TODO EL MUNDO QUE SERÁ CLAVE PARA PERFECCIONAR LOS CONOCIMIENTOS DE LOS FUTUROS PASTELEROS DE RESTAURANTE MEXICANOS.

La escuela y restaurante de Barcelona Espaisucré y el Instituto Gastronómico Coronado de Ciudad de México acaban de firmar un convenio de colaboración a largo plazo donde se unen la dilatada experiencia y el prestigio internacional de ambos centros en la enseñanza y en los postres de restaurante.

Dicha colaboración abarca tres etapas. En una primera, Espaisucré se encarga de la carta de postres del restaurante Raíz, propiedad del Instituto Gastronómico Coronado. No es sólo un asesoramiento al uso, sino que los pasteleros del restaurante están siendo previamente formados en las instalaciones de Espaisucré en Barcelona. Los resultados de esta primera etapa no se han hecho esperar, con gran éxito de público y crítica en México.

En la segunda etapa Espaisucré creará, dentro del restaurante Raíz, una sucursal de la escuela de Barcelona, donde se realizarán cursos cuatrimestrales de postres de restaurante. El primer cuatrimestre comenzará la primera semana de septiembre y ya tiene prácticamente llenas todas las plazas de esta primera promoción.





La tercera etapa, aún con fechas por concretar, consistirá en la elaboración de un programa de clases magistrales de grandes pasteleros de todo el mundo para ayudar a elevar el nivel de la pastelería en México. Esta es una etapa crucial y estratégica del acuerdo, que rematará todo el camino recorrido y reforzará la posición de México en la cocina de los postres a escala mundial.

De esta forma, Espaisucre estrecha lazos con una de las escuelas de formación punteras de México con la mirada puesta en un mercado en plena eclosión y en un país en el que ya se están celebrando varios salones y ferias gastronómicas de origen español que están demostrando una importante progresión. Se trata también de una asociación estratégica fruto de la creciente demanda de formación en un ámbito tan especializado como los postres de restaurante. La vocación pedagógica de Espaisucre es bien conocida en todo el mundo, no en vano hace ya 12 años que se inauguró el primer restaurante de postres y poco después se dio un nuevo paso en la innovación docente al abrir sus puertas una escuela para formar a futuros pasteleros de restaurante.

