



Xano Saguer

Revolucionario del

POSTRE

El dulce es principio y fin, razón primordial
y tentación ineludible.

Por Adalberto R. Lanz



Recién nacido el milenio, Xano Saguer y Jordi Butrón se asociaron para brindar al mundo, desde Barcelona, un lugar reformador e imposible de resistir. Trece años después, es evidente que abrir el primer restaurante de postres en el orbe no sólo se trataba de una noción original, sino de una ejecución de cocina profunda, con una filosofía bien cimentada para honrar a uno de los grandes placeres que los seres humanos procuramos. La importancia de la llegada de su proyecto Espaisucre, radica en haber enaltecido a los postres, más allá del gran final de toda comida.

Hacer repostería, desde fuera, parece ser lo más lúdico de la cocina, ¿lo es?

Cualquier trabajo que hagas, si lo haces con amor y pasión, deja de ser trabajo y se convierte en un juego.

Se piensa que la repostería está más cerca de la alquimia que otras ramas de la cocina...

Probablemente sea así. Debemos pensar que las recetas de repostería son mucho más precisas que las saladas. Este factor hace que sea mucho más fácil su ejecución, aunque socialmente siempre se ha dicho lo contrario.

¿Cuál es la importancia de la psicología del color en un postre?

Hay pasteleros como Jordi Roca que trabajan más ese tema; nosotros nunca lo hemos tenido en cuenta. Es bien cierto que intentamos que estética y cromáticamente los postres resulten atractivos, pero nunca a un nivel de estudio psicológico. Eso no significa en absoluto que no encontremos interesante esa vertiente, al contrario.

¿Cómo se concibe un nuevo postre?

Existen varias formas o sistemas para obtener un punto de partida: un referente o un recuerdo de tu infancia, una combinación gustativa interesante descubierta en cualquier sitio. Lo que un creador debe tener muy claro es que nada puede supeditar al sabor. El sabor debe ser siempre la prioridad absoluta, nunca la técnica ni la estética, siempre el sabor.

Para ti, ¿cuál es la mejor música para maridar con postres?

Como la mayoría de cocineros, soy bastante 'rarito' en ese tema; a mí no me gusta escuchar música cuando me encuentro en una comida interesante. Necesito mi cerebro concentrado en lo que estoy degustando. Las cosas cambian si la compañía es más agradable que la comida, en ese caso escojo música brasileña... un João Gilberto ó Vinicius de Moraes.

¿Cuál es el postre que más te gusta en casa de tu familia?

Puede sonar raro, pero pocas veces como postre en casa. Si tengo que elegir uno, me quedo con cualquier elaboración de chocolate. ¡Muero por el chocolate!

¿Por qué decidieron abrir Espaisucre en México?

Desde los inicios del concepto en Barcelona, un porcentaje muy elevado de nuestros alumnos (más del 60%) es extracomunitario, y muchos de ellos han sido mexicanos. Este dato nos hizo ver claramente el interés en México por nuestro producto.

¿Cuáles son las principales diferencias o similitudes entre los postres mexicanos y españoles?

Hay de todo. Exportamos recetas completamente nuevas y creadas exclusivamente para México, o hacemos un rees-tilizado de recetas ya existentes. Lo que es muy importante es la mexicanización de todos los postres que llevamos a Raíz. Debemos adaptar sabores, productos y técnicas al paladar mexicano. Eso es un factor que hace que esta exportación resulte aún más interesante y enriquecedora para nosotros; el proceso requiere un estudio continuo de la gastronomía mexicana y sus tradiciones.

¿Cuál es la importancia de un postre en una comida?

El postre no arregla ni destruye nada, todos los tiempos en una comida deben ser perfectos. Tiene la misma responsabilidad el pastelero, que el cocinero, que el jefe de sala, que el sommelier. El equipo completo de directores está encargado de hacer disfrutar a los comensales; todos somos responsables de las victorias y también de las derrotas. Leo Messi no podría marcar todos los goles que marca sin el resto de la plantilla del Barcelona.

¿Qué debe saber una persona que se quiere especializar en repostería?

Que el mundo de la gastronomía es duro, que no es oro todo lo que reluce, que para llegar lejos debes ser extremadamente exigente contigo mismo y que todo ello requiere mucho sacrificio.

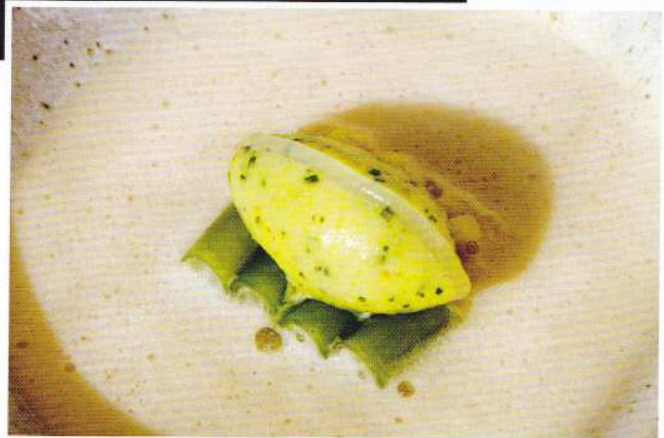
¿Qué les puedes decir a quienes se privan de los postres por supuestas consecuencias en la salud o la apariencia?

Es necesario lanzar y hacer llegar un buen mensaje a esta gente y hacerles ver que la palabra postre no significa siempre calorías, grasas saturadas, azúcar, etc. Es posible crear una obra de teatro con actores para todo tipo de gustos.

En 2012, gracias a la amistad de Xano con el cocinero mexicano Arturo Fernández, se abrió en México el segundo Espaisucre, compartiendo local con el restaurante Raíz, y creando la primera escuela de postres mexicana.



"Lo que un creador debe tener muy claro es que nada puede supeditar al sabor. El sabor debe ser siempre la prioridad absoluta, nunca la técnica ni la estética, siempre el sabor".



¿Si pudieras estudiar o investigar sobre repostería fuera de España o Francia, a dónde irías?

A Espaisucre México. Ahora, fuera bromas, ya sé que no está bien que lo diga yo, pero me hubiera encantado que Espaisucre existiera en mis tiempos de formación.

¿Conoces el trabajo de algún repostero mexicano?

Me gusta mucho como está trabajando Mauricio Montiel. En todos mis viajes he degustado elaboraciones suyas y creo que a corto plazo oiremos hablar más de él.

¿Qué libro nos puedes recomendar para aprender sobre esta apasionante rama de la gastronomía?

Si todo va bien, a finales de este 2013 o principios del 2014, verá la luz el libro de Espaisucre, pero hasta entonces, yo recomendaría el libro de Ramón Morató, titulado Chocolate. ●

Mundo de postre

En la actualidad, no existe otro sitio en que el menú degustación dedique todos sus tiempos a platos en los que el dulce resalta sobre el resto de los sabores. En Espaisucre, tanto en México como en Barcelona, la técnica y la experimentación reubican a los postres entre las entradas, los segundos tiempos y los principales de una comida, desvaneciendo límites preestablecidos en las relaciones entre lo dulce y lo salado. Esta es una escuela-restaurant o viceversa; es un templo al equilibrio, la dulzura; un maridaje de las cocinas española y mexicana contemporáneas que resulta extraordinario.

www.espaisucre.com.mx
www.espaisucre.com