

• [Entretenimiento](#)

## Xano Saguer trae sus cenas de solo postres a Bogotá

Por: DIANA ESTRELLA C. |

4:13 p.m. | 27 de Octubre del 2013



Xano Saguer estudió en la escuela de pastelería del Gremio de Barcelona, donde tiene su restaurante hace 14 años.  
Foto: Mauricio Moreno / EL TIEMPO

### El chef de Espaisucre hará un menú, este martes, celebrando los 10 años de la Academia Verde Oliva.

El catalán Xano Saguer es célebre porque en su restaurante, Espaisucre –fundado hace cerca de 14 años en Barcelona–, solo se hacen cenas con postres (hay menús de tres o cinco postres y, para comensales “reacios”, tiene dos que incorporan algo de sal). Saguer –que mostrará su propuesta en Bogotá– dice que los postres son como sus hijos. Le permitieron demostrar que sí se puede armar una cena solo con ellos y ser exitoso con una temática tan poco común.

El chef pastelero nació en Figueras, en 1971. A los 8 años era el ‘pizzero’ de la familia. A los 15 años anunció que quería ser cocinero y se centró en la pastelería.

Junto con su socio Jordi Butrón abrió el Espaisucre, que atiende a 35 personas por noche. “Entonces, era impensable que un pastelero tuviera una buena calidad de vida –dice Saguer–. El objetivo era vivir bien y tener días libres y lo logramos. Solo abrimos por las noches, de martes a sábados. Todos los festivos, Navidad y Año Nuevo, tanto nosotros, como el equipo, estamos en casa”.

Ya que el restaurante era nocturno, abrieron una escuela diurna. Empezaron con un local pequeño, que amplían cada tres años por la cantidad de aspirantes.

“Las personas que visitan Espaisucre van predispuestas a jugar y entonces se les hace jugar”, explica el chef. Se puede hacer una cena de postres si estos se equilibran de tal forma que los comensales lo puedan aguantar. Saguer empieza sus menús con recetas refrescantes, que abren las papilas gustativas. Después, va subiendo la intensidad.

Este martes, Saguer dictará la conferencia ‘Los postres de restaurante: la creación, el sabor, la técnica y el emplatado’, a las 9 a. m., y por la noche dará un menú-degustación de cuatro platos.

El menú comenzará con una sopa de té con cítricos y cardamomo. Seguirá un plato de leche picante con limón naranja y germinado de cilantro. El tercer paso será un bizcocho de aceite de oliva con mango, crema de queso ahumado y espuma de oliva verde y terminará con una barra energética de pan pernique (pan alemán), con un cremoso de chocolate, albahaca y baño de regaliz.

### **¿Dónde y cuándo?**

Este martes, en el Hotel Sonesta, cra. 15A N°. 125-26, Bogotá. Conferencia, a las 9 a. m., y cena, a las 7 p. m. Informes: 257-7909.

DIANA ESTRELLA CASTILLA

Para EL TIEMPO