

**IMPULSO**  
Guanajuato

GOBIERNO DEL ESTADO

más de  
**15,600 MDP**  
en obras

## Tiene Mesoamérica un dulce final

CARLOS BORBOA / Publicada el 22/05/2014 12:53:25 p.m.



Como si se tratara de un elaborado menú degustación, Mesoamérica concluye sus actividades con un festín de melosas ponencias. Pasteleros, chocolateros y especialistas de los postres de México, Chile, España y Francia han tomado el escenario de la cumbre gastronómica para ofrecer un vistazo a las últimas tendencias de la cocina dulce.

Oriol Balaguer, propietario de la pastelería homónima en Madrid, España, fue el encargado de abrir la jornada, titulada Sobremesa, con su ponencia 'Cacao en dos tiempos'. El repostero ibérico sorprendió al público al preparar el que dijo es su pastel más conceptual: una pieza en la que literalmente "se puede guardar desde una anillo de compromiso, hasta las llaves del coche de la amante".

Las mujeres fueron las encargadas de representar la pastelería latinoamericana. Sonia Arias, chef del restaurante Jaso, y Alejandra Hurtado, ex pastelera del restaurante chileno Boragó, dieron una probadita de su trabajo dulce con las ponencias 'Dulce realidad' y 'Una mirada a la pastelería a través de las artes visuales'.

Al momento, el chef Ramón Morató, de la Chocolate Academy de Barcelona, ofrece una mirada a las últimas novedades de la chocolatería. Como parte de su ponencia, el pastelero catalán también comparte imágenes de su taller y algunas de sus creaciones más emblemáticas.

"Hace años que estamos reivindicando esto pero sí, este es el tiempo de la pastelería y de la cocina dulce.

"Gracias a la estela de los chefs de cocina y de los esfuerzos de chefs como Pierre Hermé, Jordi Butrón, Oriol Balaguer y Xano (Saguer) por fin estamos logrando reafirmar el valor de la pastelería", detalló Morató en entrevista previa a su ponencia.

Jordi Butrón y Xano Saguer, del Espaisucre, serán los encargados de continuar la jornada de Sobremesa con una presentación dedicada al valor de los destilados mexicanos en la pastelería de restaurante.

La tercera edición de la cumbre Mesoamérica concluirá esta tarde tras un homenaje al chef francés Pierre Hermé, considerado uno de los mayores exponentes de la pastelería contemporánea, y la presentación del ganador del concurso The Best Restaurant Dessert 2014, organizado por el Espaisucre.

PARQUE GUANAJUATO BICENTENARIO

50 FOTOS  
QUE CAMBIARON  
EL MUNDO

NATIONAL GEOGRAPHIC  
125  
AÑOS

fb tw  
pgh.guanajuato.gob.mx  
Gobierno del Estado



Visto Comen



Peo  
pol



Enc  
ase



Mu  
mu



Dis  
en  
Est



De  
int