

Jueves, 05 de Mayo de 2016

Gente y Estilo

Escuela de postres Espaisucre de Barcelona trae a Colombia su método creativo

EFE -

04/05/2016 | 10:52



Bogotá.- Con la creatividad como doctrina, Espaisucre, la escuela española de gastronomía que reivindica el postre de restaurante, inauguró hoy una sede en Colombia en colaboración con la Academia Verde Oliva.

La tarea: reivindicar la importancia del postre en la experiencia del comensal, explicó a Efe Xano Saguer, uno de los fundadores y promotores de esta escuela y restaurante de Barcelona.

"La diferencia de Espaisucre con las otras escuelas es que nosotros enseñamos a nuestros alumnos a pensar, los enseñamos a crear", explicó Saguer, que inauguró oficialmente su programa en el país, después de su llegada hace cinco años a México.

Una degustación de tapas dulces fue la carta de presentación de este chef pastelero, quien destacó que el público ahora "es muy consciente de que el postre es una parte más de la experiencia" gastronómica, que, a su juicio, no es solo gustativa sino visual y de tacto.

La muestra, que combinó frutas como manzanas, maracuyá o melocotón con apio, albahaca y sorbetes, le dio pie a Saguer para asegurar que en esta escuela le enseñan a los alumnos a "crear" y a aprovechar los ingredientes típicos de cada país.

"Lo que tenéis aquí en Colombia que no hay en ninguna parte del mundo es el ingrediente (...) vas a un mercado colombiano y te fascinan todas las frutas, todos los sabores que tenéis en este país que no lo tienen en ningún otro", apuntó.

Saguer destacó que lo que hacen al llegar a cada país es conocer los ingredientes, empaparse de la cultura, ver cómo comen, qué cocinan y a partir de ahí crean o adaptan el método de Espaisucre, cuyo nombre significa espacio azúcar, y que adoptó como símbolo una hormiga.

Para Carlos Pabón, director y fundador de la Academia Verde Oliva, en Colombia y en Latinoamérica en general "se necesita actualizar los postres de restaurantes" y es esta la razón del programa que se abrió en el país.

"No se están enseñando recetas de postres, se están enseñando métodos de cocción modernos, antiguos, se está enseñando a desarrollar el paladar en cuanto a sabores se refiere", explicó.

Pabón resaltó que Espaisucre escogerá los ingredientes de Colombia para "incorporarlos a las creaciones".

"Aquí no vamos a hacer ni postres españoles ni mexicanos, en México los postres tienen sabores mexicanos, hay algunos que le ponen picantes (...) y aquí la idea es implementar los productos colombianos a la creación", afirmó.

El programa que se dicta en Colombia, con una duración de diez meses, se inició en enero pasado con un primer grupo de estudiantes y prevé abrir nuevas inscripciones en junio próximo.