

# La llegada de la 'universidad' de los postres

La escuela de Saguer busca compartir su conocimiento, teórico y práctico en materia de postres.



Foto: Archivo / EL TIEMPO

Los postres frutales son un camino por explorar.

Por: CULTURA Y ENTRETENIMIENTO |

6:09 p.m. | 28 de junio de 2016



0

COMPARTIDOS

Mucho antes de que Espaisucre, su escuela especializada en postres para restaurantes, concretara su presencia en Colombia de la mano de la Academia Verde Oliva, Xano Saguer hizo un inolvidable banquete para invitados en Bogotá. Inolvidable porque se promovió como un menú de postres, a imagen y semejanza de su restaurante en Barcelona.

Llamaba la atención la idea de sumar seis o siete postres en una misma velada (sin entrada o plato fuerte). Presentó pasos que de cierta manera llevaron a los comensales a reflexionar sobre el verdadero concepto de postre. Uno de ellos se acercaba más a una ensalada; otro llevaba sal hasta el punto de entrar en el límite de un plato salado.

Ahora la escuela de Saguer busca compartir su conocimiento, tanto teórico como práctico en materia de postres, desde las aulas de Verde Oliva con el programa 'Método creativo pastelería de restaurante' (que se estrenó este año y comienza nuevamente el 11 de julio).

**Cuenta Saguer que la escuela nació en Barcelona hace 16 años y se rige, desde entonces, bajo tres bases: sabor, conocimiento de los ingredientes y presentación del plato.**

"El sabor –dice del primer pilar– depende completamente del ingrediente y vosotros (en Colombia) tenéis ingredientes mágicos que no tiene nadie más en el mundo".

Se refiere a las frutas, pues indica que son las que dan un toque especial, mayor amplitud a la hora de construir un buen postre acorde con la cocina del país; aunque también reconoce que el nivel del dulce colombiano es más alto que en otras partes del mundo.

"El monopolio del azúcar se tiene que acabar –opina Saguer–. El azúcar no es un ingrediente sano para el cuerpo. Colombia consume una cantidad de azúcar espeluznante. El nivel de sacarosa de los postres es una cosa bárbara. En México era parecido, pero se ha ido regulando".

MÁS LEÍDO

MÁS COMPARTIDO

- 1 Sí hay vida más allá de 'Game of Thrones'
- 2 Reunión de Lady Gaga con el dalái lama enfureció a sus fanes chinos
- 3 Exguerrillero Pizarro, desde la mirada del mexicano Carlos Fuentes
- 4 Tome nota y prepárese: esta es la programación de Rock al Parque 2016
- 5 Así nació 'La bicicleta', la nueva canción de Shakira y Carlos Vives

VER 50 MÁS LEÍDAS >

**Espaisucre también tiene sede en el país azteca. También allí vienen promoviendo un método de elaboración de postres que implica cantidades medidas de azúcar**, pues para Saguer este endulzante satura el sabor y puede ayudar a perder las notas gustativas reales de los platos. El objetivo es implementarlo en Colombia.

El segundo elemento es el conocimiento sobre los ingredientes. "Conocerlos es la única manera de saber cómo fusionarlos con otros productos, cómo acompañarlos", comenta. Esto va de la mano del tercer punto: la disposición de elementos en el plato, que no solo es aplicable a postres sino a toda la experiencia en la mesa, sobre todo en estos tiempos en que ir a un restaurante se ha tornado en casi un espectáculo.

"Los postres son un método creativo que es extrapolable a la cocina de sal, donde tienes más posibilidades de hacer combinaciones tanto frías como calientes. La gastronomía debe ser un disfrute para el comensal".

El elemento diferenciador de esta escuela –expli- ca– está en el propósito de enseñarles a sus alumnos a pensar para crear. "Las otras escuelas se quedan en enseñar lo ya existente", afirma Saguer.

Espaisucre nació en el año 2000. Era un restaurante más en Barcelona, con un pequeño espacio para impartir cursos de pastelería. Los años, cuenta el fundador, hicieron notar que lo más importante no era el restaurante sino la escuela, que empezó a llenarse de alumnos de todas las latitudes.

**El 70 por ciento de los estudiantes eran extranjeros, y de estos, la mitad eran colombianos. Por eso tomaron la decisión de traer su conocimiento.** El objetivo en el futuro es abrir otra escuela en el país y graduar seis grupos al año, con personas que salgan con una forma diferente de pensar y hacer pastelería.

"La mayor satisfacción es ver que, en todos los restaurantes de España, el jefe de pastelería es discípulo nuestro y todos los grandes restaurantes de México tienen pasteleros de Espaisucre", puntualiza Saguer.

Para este español, que lleva más de 30 años en el mundo de la pastelería, la biblioteca gustativa de un colombiano puede ser más amplia que la de un europeo porque se tienen muchos más sabores a disposición. Por eso, la combinación con frutas tropicales de la región es la base de las recetas de Espaisucre en Colombia.

## CULTURA Y ENTRETENIMIENTO



0

COMPARTIDOS

GUARDAR

COMENTAR

REPORTAR UN ERROR

IMPRIMIR

[MÁS NOTICIAS](#)