



Xano Saguer imparte taller de postres en Mazatlán

Xano Saguer con su taller los postres de Espaisucre marca el inicio de Raíces Culinarias Mazatlán 2016



(<http://i0.wp.com/www.mazatlaninteractivo.com.mx/wp-content/uploads/2016/10/xano-sager-raices-taller-1.jpg>)

El Chef español Xano Saguer imparte en Mazatlán especializado taller sobre el refinado arte de la pastelería para restaurantes.



(<http://i2.wp.com/www.mazatlaninteractivo.com.mx/wp-content/uploads/2016/10/xano-sager-raices-taller-gif>) Mazatlán, Sinaloa, México, a; 27 de octubre de 2016.- En el marco de la segunda edición de Raíces Culinarias Mazatlán 2016, el Chef español Xano Saguer, sorprendió a los asistentes al taller sobre pastelería para restaurantes, mismo que impartió, este día, en Hotel Pueblo Bonito Mazatlán.

Con un salón a tope de chefs ávidos de nuevas técnicas y conocimientos sobre la pastelería en restaurantes, Xano Saguer, que por segunda ocasión consecutiva asiste al evento gastronómico Raíces Culinarias Mazatlán, generosamente impartió sus conocimientos en este especializado segmento de la cocina internacional.

Hay que resaltar, que Xano es toda una celebridad en el mundo de la pastelería para restaurantes y que es tal su especialización en la materia, que en el año 2000, junto con Jordi Butrón, fundan el primer y único restaurante de postres del mundo y la escuela de postres de restaurante Espaisucre.



(<http://i0.wp.com/www.mazatlaninteractivo.com.mx/wp-content/uploads/2016/10/xano-sager-raices-taller-3.jpg>) Ya para 2007, crean el concurso internacional más importante de postres de restaurante que existe hasta el momento, "The best restaurant Dessert" Butrón y Saguer.

 Instagram



(<https://www.instagram.c>)



(<https://www.instagram.c>)



(<https://www.instagram.c>)



(<https://www.instagram.c> iB/)

Butrón y Sager, reivindican el postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios, donde el resultado, suma de técnica y experiencia, difumina sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado.

Ellos conciben la pastelería como una formación continua a nivel técnico y gustativo, en base siempre a una actitud innovadora, pero al mismo tiempo de respeto a la tradición, entendida esta como un ingrediente imprescindible para avanzar.



<http://i2.wp.com/www.mazatlaninteractivo.com.mx/wp-content/uploads/2016/10/xano-sager-raices-taller-5.jpg>)Y eso es lo que buscan los organizadores de Raíces Culinarias Mazatlán, que los chefs y personas que se relacionan con la gastronomía de Mazatlán, Sinaloa, México y el mundo, avancen, suban a otro nivel en las distintas ramas del arte culinario.

Los grandes esfuerzos que viene haciendo el comité organizador de este magno evento de gastronomía, para que en esta región de México se den las más altas expresiones e intercambios de experiencias y conocimientos, hasta el momento no son valorados en todo la extensión de la palabra. Pero tienen a su favor, que las cosas de calidad, alcanzan sus niveles de aceptación óptimos poco a poco.



<http://i1.wp.com/www.mazatlaninteractivo.com.mx/wp-content/uploads/2016/10/xano-sager-raices-taller-2.jpg>)Mazatlán vive momentos turísticos cruciales, de la transformación de sus operadores turísticos dependerá que por fin llegue a las grandes ligas del turismo, estatus, que aunque suene duro decirlo, algunos de estos operadores turísticos le han negado. Y es que el destino turístico como tal tiene todo para estar en la primera línea del turismo de clase mundial, clima, naturaleza, ubicación perfecta en la zona trópico, es envidiable pues. Pero en la parte humana, no todos avanzan al ritmo que el turismo impone, de ahí los innegables atrasos en diferentes áreas. No negamos que en otras se ha avanzado a grados más que extraordinarios, pero es necesario que las partes que no han entendido la impostergable necesidad de dejar atrás las obsoletas formas de operar, de transformarse en lo mental y en sus empresas, a las que les hacemos un llamado para que se sumen a este tipo de esfuerzos, mismos que les traen a su propia casa lo último en el ramo gastronómico. De verdad, les pedimos que no se pierdan la oportunidad de oro que se les brinda con Raíces Culinarias.

Volviendo al Taller de Xano Sager, les decimos que nos dio mucho gusto que este tuviera una extraordinaria aceptación, con lo que estamos seguros, Mazatlán y los destinos de donde vinieron chefs a participar, muy pronto estarán alcanzando un gran nivel en la repostería de restaurantes.

Felicidades

119 total views, 1 views today

Compartelo:

 (<http://www.mazatlaninteractivo.com.mx/xano-sager-imparte-taller-de-postres-en-mazatlan/?share=twitter&nb=1>)

 (<http://www.mazatlaninteractivo.com.mx/xano-sager-imparte-taller-de-postres-en-mazatlan/?share=facebook&nb=1>)

 (<http://www.mazatlaninteractivo.com.mx/xano-sager-imparte-taller-de-postres-en-mazatlan/?share=google-plus-1&nb=1>)

 (whatsapp://send?text=Xano%20Sager%20imparte%20taller%20de%20postres%20en%20Mazatl%C3%A1n%20http%3A%2F%2Fwww.mazatlaninteractivo.com.mx%2Fxano-sager-imparte-taller-de-postres-en-mazatlan%2F)

 (<http://www.mazatlaninteractivo.com.mx/xano-sager-imparte-taller-de-postres-en-mazatlan/?share=email&nb=1>)