

El certamen culinario Madrid Fusión premia a la Pastisseria Tugues

Rafel Tugues apuesta por un producto totalmente artesano

LLEIDA
La Mañana

Madrid Fusión, el certamen gastronómico más importante a nivel internacional por la calidad de sus congresistas y de los cocineros participantes, premió el pasado 20 de enero a la Pastisseria Tugues por su labor innovadora realizada durante años en su establecimiento de la calle Rovira Roure de la capital del Segrià.

Rafel Tugues, el responsable de esta pastelería leridana, explica que este año el evento gastronómico decidió premiar a las personas que "han hecho un esfuerzo de cambio" en el campo de la pastelería, como Gastón Lenotre, Gerard Van Vent o Antoni Escribà, a título póstumo. Rafel Tugues asegura que entiende este premio como un reconocimiento a "una serie de pasteleros" que han realizado un gran esfuerzo de renovación durante los últimos años.

Tugues recuerda que su establecimiento fue el primero de Lleida que transformó la pastelería clásica de roscones y brazos hacia la bombonería, además de introducir la fruta en los pasteles. "De lo que hacíamos hace 30 años ya no existe nada", dice el artesano, que considera que su labor realizada en su obrador ha sido una referencia para Catalunya desde el primer momento.

Tugues se muestra partidario de un oficio que respete ante todo "la calidad" en un producto que sea de una "pureza total". En este sentido el pastelero galardonado en la reciente edición del Madrid Fusión rechaza totalmente la inclusión de los productos químicos en sus pasteles, puesto que asegura que sólo



SÍLVIA BÚTTA

Rafel Tugues regenta junto a su mujer la Pastisseria Tugues de la calle Rovira Roure

- El autor recuerda que fue el primero en introducir la bombonería en Lleida
- En el certamen también se premió a Gastón Lenotre y a Antoni Escribà

está dispuesto a usar mantequilla y aromas naturales en lugar de mejorantes. Por este motivo Tugues considera que el oficio tiene que tener muy claro que la artesanía es la base del sector, mientras que el resto lo tendrá que hacer "la profesionalidad" a la hora de elaborar cada producto.

El pastelero de la capital del Segrià entiende que la gran in-

dustria utilice este tipo de productos -avalados por Sanidad- porque trabajan en grande y los productos se tienen que mantener durante días en los establecimientos, aunque asegura que la "venta directa" a la que recurren los artesanos no hace necesario este tipo de fórmulas.

Rafel Tugues comenta que el futuro del sector pasa por la

combinación de la "pastelería, los productos salados y la bombonería". Pese a todo Tugues recuerda que aunque no renuncia a lo clásico "sigue en evolución constante" para estar atentos en todo momento a las fórmulas y productos internacionales que funcionan bien dentro de este campo.

La pasada edición del Madrid Fusión, que se celebró del 17 al 20 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, contó con la participación de múltiples chefs y restauradores de todo el mundo en un encuentro que combinó la cocina de los países orientales con la plana mayor de la gastronomía europea.