



Los maestros pasteleros recibieron un homenaje

La revolución golosa

Emotivo, como todos los años, fue el homenaje que la organización y los asistentes rindieron a los maestros pasteleros artifices de la «revolución golosa del siglo XX» y para los que Ferrán Adriá tuvo palabras de reconocimiento durante su demostración. En la foto de familia se pudo ver a Paco Torreblanca, Gérard Bannwarth, Pierre Hermé, Rafael Tugues, Daniel Giraud y la viuda de

Antoni Escribá. Torreblanca explicó a ABC que el «motor de cualquier revolución es el conocimiento. Saber por qué se hacen las cosas, conocer el producto y seleccionarlo y aceptar los adelantos de la técnica; gracias a ella hoy podemos hacer cosas impensables hace unos años». En su opinión, España abandera la vanguardia pastelera y chocolatera, aunque en Europa hay magní-

ficos reposteros. Sin embargo, son muy pocos los profesionales comprometidos. Llama la atención que con nombres como Albert Adriá, Enric Rovira, Jordi Butrón, Oriol Balguer o Miguel Sierra trabajando en nuestros país, la pastelería, en términos generales, sea tan mediocre. La gente, los consumidores se conforman con muy poco y eso va en perjuicio del sector.