

## Aquí empieza todo

Nuevos conceptos de negocio, innovación tecnológica, eficiencia energética y adaptación a un cliente cada vez más exigente son algunas de las claves que tratará el sector de la panadería del 13 al 16 de abril.

La industria del pan emplea a más de 96.000 personas en España, casi el 22% del total del sector de la alimentación y las bebidas. / ALBERTO DI LOLLI



## RADIOGRAFÍA

# El negocio vuelve a meterse en harina

El mercado español de la panadería y la bollería es el que más crece de Europa. Sin embargo, la crisis económica ha obligado a productores y distribuidores a adaptarse a las nuevas demandas y a competir con un nuevo concepto que fusiona cafetería y venta de estos productos

BEATRIZ TRECEÑO

Sólo hace falta pasar un fin de semana en cualquier país de Europa para echar en falta ese trocito de pan que se convierte en complemento casi indispensable de las mesas y barras de cualquier bar o restaurante de nuestro país.

No se trata de una mera apreciación personal, ya que el mercado español de la panadería y la bollería es el que más crece de Europa, superando incluso a países con mayor volumen de población como Alemania, Reino Unido o Rusia. Así lo refleja un reciente informe sobre el consumo en 2013 y las tendencias del mercado en 2014 elaborado por la Asociación Internacional de la Industria de la Panadería (Aibi). Según este estudio, que analizó el consumo de 14 países comunitarios durante ese período de tiempo, la producción de estos alimentos creció en España un 3,5%, y el consumo por parte de las familias lo hizo en un 4,2%.

El sector de la panadería y las pastas alimenticias se convierte, de esta forma, en un negocio de suma importancia para la economía nacional. Prueba de ello es que el 37% de las empresas de alimentación y bebidas en España se dedican a la elaboración del pan y sus derivados. En total, 10.558 compañías fabricaban en 2013 artículos relacionados con este mercado.

No ha dejado de ser un negocio clave ni durante los años de crisis, en los que tuvo que hacer frente a un prolongado estancamiento y a fuertes caídas de ventas de las que ya comienza a recuperarse. «Hubo que adaptarse bajando los precios, de forma que el negocio crecía más en volumen de ventas que en facturación», explica Felipe Ruano, presidente de la Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (Asemac), que concentra el 80% de las empresas del ramo y cuya facturación conjunta en 2013 ascendió a 1.157 millones de euros.

En el caso del pan –el bien de mayor consumo de este sector, según explica Ruano– y a pesar de que se trata de un producto de primera necesidad que no suele verse

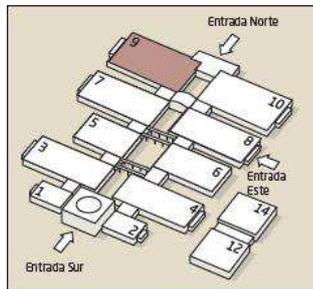
afectado por las fluctuaciones de la economía, «también sufrió mucho durante la recesión, como consecuencia de la caída de la hostelería y, sobre todo, porque cambió la forma de consumir en los hogares, que pasaron a comprar la barra más barata de la tienda».

El tercer trimestre de 2014 supuso un punto de inflexión para la industria panadera, y fue cuando empezó verdaderamente a notarse la reactivación del mercado, aunque los últimos datos disponibles y relativos a años anteriores. En concreto, el sector de la panadería facturó ese año un 1,2% más que en 2012 y produjo un 3,7% adicional.

Durante este tiempo, además de ajustar los

precios, el negocio del pan ha debido adaptarse a importantes cambios en la producción. «Se han introducido destacadas innovaciones técnicas, y muchas pequeñas empresas han sido absorbidas por otras más grandes, lo que ha generado cierta concentración que se notará aún más en los próximos años», argumenta Ruano.

Este hecho ha propiciado que el número de panaderías de pequeño tamaño –la mayoría– se haya reducido a la mitad. Como destaca el presidente de la patronal, «si antes de la crisis había unos 20.000 panaderos tradicionales, hoy quedan unos 9.000. En parte, porque muchos se han jubilado y sus descendientes han optado por otras profesiones». Otros, cuenta Ruano, «porque no han sabido adaptarse a la doble cocción». Así se conoce en el gremio a la técnica –ya mayoritaria entre los profesionales– que consiste en adquirir el pan congelado y sometido previamente a una primera cocción. «Hoy casi nadie



**FECHA:** del 13 al 16 de abril.

**HORARIO:** de 10 a 19 horas.

**CARÁCTER:** Profesional.

**DÓNDE:** Pabellón 9.

**ACTIVIDADES:** Concursos, campeonatos,

demonstraciones, cursos y seminarios.

**PERIODICIDAD:** Trienal. Décima edición.



como su propia oferta de catering, productos salados, e incluso platos combinados. Esa polivalencia es lo que ha permitido que se mantengan abiertos».

Renovarse como fórmula para responder a las nuevas necesidades, y casi como forma de supervivencia ante un concepto comercial emergente que aúna panadería, pastelería y cafetería. Son los llamados *bakery cafés* o *coffee bars*: «locales confortables donde compartir momentos de consumo, ocio y trabajo con un modelo de soluciones de comida saludable, económica y versátil», explica Mario Cañizal, consultor de Foodservice y vocal del Comité Organizador de la feria Interscop. Este tipo de compañías –en su mayoría nacidas sobre el modelo de la franquicia– empiezan a contarse por cientos en nuestro país. Seguramente le sonarán firmas como Panaria, Charlot-

Los establecimientos panaderos tradicionales se redujeron a la mitad durante la recesión económica

Firmas como Charlotte o Panaria irrumpen con fuerza en el sector, combinando la restauración y la pastelería

hace producto directo. Muchos creyeron que esta fórmula resultaba muy cara o poco eficaz y, al final, tuvieron que cerrar sus locales», relata.

Aún así, la industria de panadería genera casi el 22% de los empleos del sector de la alimentación y las bebidas. En 2013 daba empleo a 96.075 personas, un 0,2% más que en 2012.

El segmento de la bollería y la pastelería también comienza a ver la luz después de varios años de retroceso. En 2013 la producción de estos bienes ya aumentó casi un 8% y se facturó un 6,6% más. «Aunque el verdadero repunte no se ha empezado a notar hasta principios de este año, con el incremento del consumo interno», cuenta Salvador Santos, presidente de la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (Ceeap).

Durante la recesión, relata Santos, echaron el cierre más de 2.000 pastelerías tradicionales. Ello no significa –ni mucho menos– que el negocio de la pastelería, tal y como lo conocíamos hasta ahora, vaya a desaparecer, asegura Santos, «porque siempre se celebrará con una tarta o con unos pasteles. Los cumpleaños, las festividades, los santos...todo esto seguirá vinculado a la pastelería».

Eso sí, en los últimos años, el negocio ha tenido que adaptarse a las nuevas demandas del consumidor, como destaca el presidente de Ceeap. «Los establecimientos han tenido que incluir más servicios,

te o Café y Té, todas ellas pertenecientes a la Compañía del Trópico, que el pasado agosto se convirtió –tras una nueva adquisición– en el mayor grupo de restauración en España, con una plantilla de más de 800 empleados y unos 250 establecimientos en activo. Es más, destaca Cañizal, «su aspiración es llegar a los 300 locales en lo que queda de año, con inversiones que superan el millón de euros».

En el resto de Europa, en cambio, el modelo lleva años fuertemente consolidado. En casi cualquier aeropuerto de Reino Unido resulta sencillo encontrar un Costa Coffee, de la misma forma que es casi imposible no tomarse un café en Paul durante una visita a París.

Aunque su llegada a España se ha hecho esperar unos cuantos años más, estos locales han llegado con vocación de quedarse, «porque son una fórmula perfecta para momentos de consumo entre las 7.00 de la mañana y las 19.00 de la tarde y por su idoneidad para ser implantadas en cualquier lugar, como centros comerciales, estaciones, hoteles, universidades, hospitales...», explica Cañizal. En cambio, tal y como argumenta el consultor, su exitosa entrada en el mercado español no significará el fin de los negocios de toda la vida, «porque los tradicionales tienen su misión y valor en la salvaguarda de la calidad, la artesanía y la especialidad. Sí tendrán a ser marginales las que no ofrezcan surtido, confort y servicio a los clientes».

## JORNADAS

# La élite se reúne en busca de eficiencia y nuevas ideas

Durante cuatro días, competitividad, innovación, internacionalización y tecnología serán los grandes protagonistas de esta ambiciosa apuesta sectorial

CAROLINA HEREDIA

Paco Torreblanca, considerado uno de los mejores reposteros del mundo, inaugurará el próximo 13 de abril las jornadas del Salón Internacional de Panadería, Confeitería e Industrias Afines (Interscop) con la elaboración de una receta y su visión respetada de la pastelería.

Más tarde, el tiramisú *cocktail* y otros postres servidos en copa podrán ser degustados de la mano de su creador, el barman Héctor Henche, director de Fizz Bartenders, empresa especializada en catering de coctelería.

Para los amantes del café y los profesionales del sector, Rancilio España ofrecerá un taller de cata de espresso bajo curvas de temperatura de extracción distintas del café. Área en la que la empresa es pionera al hacer posible la modificación de las propiedades de un *espresso*.

El 14 de abril las jornadas comenzarán con el *Bakery Café & Coffee Bar*, un espacio para conocer a la nueva generación de panaderías y pastelerías que ofrecen productos innovadores y originales.

Pablo Torres, Javier Martínez y el prestigioso *pannier* Francesc Altarriba serán algunos de los expositores presentes en esta sección. La jornada culminará con la entrega del premio *Best Design*.

El 15 de abril, las empresas Rational e Irinox expondrán a los

profesionales maneras para aumentar la eficiencia en la utilización de los recursos y la mejora en la prestación del servicio incrementando la competitividad.

La pastelería Ca la-Millor estará presente en las actividades con la defensa de la elaboración de postres a través de los métodos clásicos ajustándose a la evolución del sector repostero.

Gas Natural tratará de concienciar al sector sobre el gasto energético, a través de una ponencia

El jueves 16 de abril, tendrá lugar la conferencia de Miguel Duvison, representante de Gas Natural. En su ponencia, Duvison tratará de concienciar a los profesionales sobre el gasto energético y la optimización de los recursos.

Interscop cerrará las jornadas con una exposición sobre alto rendimiento que aborda la eficiencia empresarial. Irinox y Rational vuelven a escena presentando nuevos productos como el horno autónomo SelfCookingCenter 5 Senses de Rational; un sistema que permite ahorrar recursos sin perder rendimiento.

El sector se muestra sensible y preocupado con el tema de la re-

gulación de los alérgenos y la formación de los profesionales ante los cambios normativos presentados y adoptados por la Unión Europea (UE).

Este tema será abordado el 13 de abril a las cinco de la tarde por la Confederación Española de Empresarios Artesanos de la Panadería (Ceeap) que coordinará la conferencia *Incidencia de los alérgenos e intolerancias alimentarias en la pastelería*.

A las 12 horas del miércoles 15 de abril, toca el turno a Omar Cabañas, director técnico de Biomical. Cabañas hablará sobre la correcta adaptación al reglamento europeo 1169/2011 relativo a las políticas de los alérgenos. El expositor relatará su experiencia como miembro del Departamento de Calidad de Hidalsa. Su ponencia tiene como propósito instar a todas las pastelerías europeas a informar sobre la presencia de alérgenos y la elaboración de un plan de control acorde a la nueva legislación.

Por último, se profundizará en el cumplimiento de los puntos recomendados para el envasado de productos con la conferencia *Soluciones prácticas de herméticos para pastelería y panadería*. Marta Andrés, directora de marketing y de calidad de Araven estará a cargo de la ponencia; a la que seguirá una mesa redonda en la que estarán presentes un representante de la Administración y uno del sector empresarial.



La feria Interscop busca mejorar la calidad de los productos y servicios del sector panadero. / IFEMA



Moncho López es el dueño de Levadura Madre, donde elabora de manera artesanal todos los productos que se venden en la tienda. / LEVADURA MADRE

## BAKERY CAFÉ & COFFEE BAR

# El pan artesano se rinde a las tendencias 'chic & in'

El ámbito de la pastelería y repostería da un paso hacia el frente adaptándose a las demandas de un cliente cada vez más exigente. España, gracias al negocio de los 'cupcakes', ya es una referencia internacional

AGUSTINA HENRICH

Desde las cafeteras de filtro hasta el frapuccino, los sectores de la panadería y pastelería han ido evolucionando, adaptándose a las demandas alimenticias de un nuevo cliente que aumenta su estancia en el local, y que complementa sus cafés con un tipo de repostería que incluye desde *cupcakes* a bocadillos.

Se trata de una nueva forma de negocio. Conocidos como *bakery café* o *coffee bars*, estos establecimientos también tendrán su espacio en Interscop, el Salón Internacional de Panadería, Confeitería e Industrias Afines que se celebra desde próximo día 13 en Madrid. La Feria servirá para dar a los asistentes, en sólo cuatro días, una visión de conjunto de la amplísima oferta comercial especializada existente en el mercado. Así, los visitantes tendrán la oportunidad de contactar con referentes internacionales en el desarrollo de conceptos de panaderías y pastelerías.

«La tradición y la escuela antigua no deben estar reñidas, ni mucho menos, con todo lo que ofrece y pone a nuestro alcance el siglo XXI», explican desde la empresa Levadura Madre en referencia a la conciliación de este sector tan tradicional con el moderno concepto de panadería.

Esta nueva realidad ha potenciado un cambio en el consumo dentro de los sectores de bebidas calientes. La calidad del café gana en relevancia. «Nuestro café es de origen 100% ecológico y, como tal, está libre de pesticidas y fertilizantes, cuenta con un mayor contenido en antioxidantes y

sus propiedades medicinales ayudan en enfermedades como la diabetes, el Parkinson, el Alzheimer o la cirrosis hepática. Además, su cultivo supone enormes beneficios para la preservación del planeta y el cuidado del medio ambiente», explican desde Le Pain Quotidien. Al mismo tiempo, la

oferta de panadería y repostería se acerca a los estándares clásicos de la restauración, con bocadillos y sándwiches de mayor calidad y variedad. Las zonas dedicadas a la degustación proliferan año tras año, siempre bajo los mismos parámetros: bocados *gourmet* y wifi gratis.

A través de la Feria, el sector buscará destacar la importancia de las harinas de calidad. Y promueve, también, el respeto a los tiempos de amasado y la creación de espacios para consumo *on site*. Locales que la clientela pueda usar como el segundo salón de su casa para trabajar o relajarse, y donde, en días laborables, la clientela sea constante desde la mañana hasta la tarde.

### NUOVO FORMATO

«Se está implantando un nuevo modelo de cafeterías-restaurante en las que encontramos una zona de exposición de pan justo en la entrada del local. Su nacimiento obedece a un concepto de negocio en restauración donde el pan es el protagonista. Este alimento ancestral, base en la dieta de la mayoría de civilizaciones, ha subido lentamente los escalones que lo erigen, a día de hoy, como la locomotora de los locales gastronómico de moda», explica Francesc Altarriba, fundador y copropietario de Hänsel, Pan de Barcelona.

Altarriba forma parte de la nueva ola de emprendedores que ya han puesto su foco en el pan, un producto del que a menudo de-

## A grandes recetas, grandes remedios

● **Productos** Entre las compañías que asistirán se encuentra Atrian Nature, que apuesta por utilizar masas madre 100% naturales, hacer cocciones largas y fermentaciones al estilo tradicional. Sus recetas incluyen centeno, soja, cebada y trigo duro, y excluyen aditivos y conservantes. Dentro de las novedades destaca también el Hojaldre Gourmet de Tudanca. Este producto ha sido reconocido, según la Asamblea Nacional de Eurotoques, como uno de los mejores postres del mercado. Por su parte, Panidor presentará su

colección de carajas, ricos en cereales y muy influidos por la cocina portuguesa. En cuanto a la repostería, la empresa DéliFrance presentará sus berlinas y donuts de alta gama.

● **Maquinaria** En el ámbito de los hornos, la empresa FM Industrial presentará su modelo RXB-606 Smart, un horno a gas con sistema de lavado incorporado y pantalla de mando táctil. Otra novedad es la atemperadora de gas Próxima, de la compañía FBM. Pesa 25 kilos, ahorra energía y utiliza gas

comprimido. Eurofours también promocionará sus nuevos hornos modulares y de convección con paneles táctiles.

● **Envasado** Grupo Vifra, lanzará tanto sus envases para hacer 'cupcakes' con nuevas formas y tamaños, así como su nueva gama de moldes para horneado. La novedad más reciente: su envasado de comida rápida con materiales antigrasa. Además, Silikomart exhibirá sus más de 15 moldes distintos para elaborar bombones.

## Muchas excusas para salir del horno



● **Boldú (Barcelona)** está regentada por la tercera generación de panaderos de la familia, y elaboran sus panes con la misma receta artesanal desde 1939. De su carta interminable, destaca BolduMan, un superhéroe de masa artesana recubierto de un cremoso chocolate (45% cacao) con avellanas.



pende el éxito o el fracaso en un proyecto gastronómico.

En esta lista se encuentran también Xavier Ramón, de Triticum, Xavier Barriga, de Turris, Anna Bellsolà, de Baluard, Francesc Altarriba, de Bonblat, los hermanos Aragón, de Boldú, Carmen Baudín, de Harina, Javier Marca, de Panic, Moncho López, de Levadura Madre, o Beatriz Echevarría, de El Horno de Babette. Esta tendencia va mucho más allá de las grandes capitales. Así, en Santiago de Compostela se encuentra Pan de Moa; en Bilbao, Labelko; y en Donosti, The Loaf Bakery. Y en el sur, la lista continúa: Alternativa Bakery está en Sevilla, Málaga cuenta con La Curruca y en Cáceres se encuentra Ecotahona de Ambroz.

### PUNTO DE ENCUENTRO

Interscop será punto de reunión para empresas relacionadas con los sectores de materias primas, productos intermedios e ingredientes, almacenamiento y dosificación de materias primas e ingredientes, maquinarias y bases de pastelería, productos de masas congeladas, hornos, chocolates, medios de transporte frigorífico, equipos informáticos para la gestión de la producción y venta, equipamiento comercial para establecimientos, franquicias alimenticias, productos elaborados de alta gama, etc.

Además de pertenecer al comité organizador del certamen, la asociación Provea también promueve la reunión internacional *European Bakery Cafe & coffee Bar Meeting*. La inauguración de este encuentro, que tendrá lugar el día 14 de abril, correrá a cargo de Alain Coumont, creador y *Brand Embassador* de Le Pain Quotidien. «Mi idea era simple, tener un lugar donde sentirme como en casa, lejos de ca-

La calidad con la que se elabora el pan puede marcar el éxito o el fracaso de un proyecto gastronómico



● **Hänsele, Pa de Barcelona** sigue la moda de recuperar la elaboración artesanal del pan para lograr la calidad de antaño, pero en un ambiente contemporáneo, de líneas minimalistas y sobrias. Para ello, elabora el pan en horno de piedra, con lo que consigue distintas variedades y sabores de pan.



● **Triticum (Barcelona)** Todos sus panes siguen un proceso de fabricación concienzudo con harinas ecológicas molidas en molino de piedra y con un fermento natural. Son panes de largas fermentaciones (48 horas) y descansan en telas de lino. Al ser cocidos en horno de suela consiguen un crujiente que supera todas las expectativas.



● **Levadura Madre (Madrid)** sorprende a sus clientes con un gran surtido de panes, dulces y salados. Además, y como pionera en este campo, comparte toda su tradición gracias varios cursos de panadería en la capital, con los que pretenden dar a conocer a sus clientes algunos de los secretos de sus productos.



sa», explica Coumont. Tras él, intervendrán expertos internacionales de Il Gianfornaio y Costa Coffee. Y, sin salir de España, también participarán compañías como Panishop, Triticum, Harina, Boldú o Viena Capellanes.

Como cierre de la jornada, se distinguirá a aquellos establecimientos que han convertido a la industria nacional en una referencia a nivel europeo. Los premios *Best Design* reconocen a los mejores diseños de locales. Este año, los galardonados serán Sandwiches en la categoría de bakery-café, Mama Framboise como pastelería de alta gama y Vailima como salón de té. Algunos de los requisitos que se han valorado son haber abierto nuevos locales en los últimos dos años y no sumar más de cinco en total desde la fundación de la empresa.

**HELADOS**

# Placeres del gusto que van más allá de la tradición

Entre las nuevas propuestas de los fabricantes para satisfacer los paladares de sus consumidores, se encuentran sabores tan 'ibéricos' como el de jamón serrano, fabada, aceite de oliva y tortilla de patata

ANAÍS PEREDA

No es solo su dulce aroma, sus estrambóticos colores o la cantidad de sabores existentes lo que nos genera una enorme sensación de bienestar al comer un helado. De acuerdo con un estudio realizado por los neurocientíficos del Instituto de Psiquiatría de Londres, el degustar un helado provoca un efecto inmediato en las partes del cerebro que se activan cuando la gente siente placer.

Los ingredientes que generalmente se utilizan en su elaboración como la leche, el azúcar y el chocolate ayudan en la reducción del estrés ante un acontecimiento psicológico o físico, como el dolor, por lo que incluso se llega a recomendar su uso como tratamiento de algunas afecciones.

De acuerdo con la Asociación Internacional de Productos Lácteos, el país en el que más se consume helado es Nueva Zelanda, donde cada habitante llega a tomar 26,3 litros al año. En España nos quedamos un poco lejos, al consumir tan solo 6,5 litros por persona. Otro dato curioso es que, a pesar de la diversidad de sabores a la venta, el más popular a nivel mundial es el de vainilla, seguido por el de menta con chocolate y el de galleta.

El helado está inmerso en la cultura española desde el siglo XIX, cuando se empezó a consumir en las cafeterías de Madrid, Barcelona y Valencia. Aquellos que no podían permitirse el lujo de ir al café, se fabricaban sus propios helados con agua congelada, mezclada con zumo de frutas.

Actualmente, la industria heladera se encuentra en una constante innovación para satisfacer los gustos de todos sus consumidores. Esta necesidad de renovación ha llevado a los productores a incluir en su repertorio sabores que difícilmente asociamos con este postre.

La gastronomía española es reconocida internacionalmente por sus recetas tradicionales, sin embargo, resulta curioso imaginar un helado de jamón ibérico, de tortilla de patatas o de empanada gallega. Estas son algunas de las propuestas más originales para atraer a los

clientes de hoy en día. La lista incluye también el helado de cerveza, de pescado y de fabada.

Las nuevas tendencias no han llegado solamente en los sabores. Los expertos en helado *gourmet* o helado de diseño han aportado también nuevas formas de disfrutar de este alimento.

En Madrid, la heladería Mistura ha apostado por la sencillez, elaborando productos artesanales y naturales. Sus productos lácteos provienen de una pequeña granja en las afueras de la ciudad y para sus sabores utilizan frutas de la temporada, sin ingredientes artificiales o conservantes.

El consumo de helado en España es de 6,5 litros por persona y el sabor favorito es el de vainilla

En menos de seis años la expansión del yoghurt helado ha acaparado el mercado

Otra heladería que apuesta por los productos de temporada y recetas de alta calidad es Rocambollec, creada por la repostera mexicana Alejandra Rivas y el chef catalán Jordi Roca. Sus seis sabores de helados, 100% artesanales, pueden ir acompañados por diversos *toppings* (ingredientes para acompañar el helado) como fruta deshidratada o trozos de galleta.

#### LA INVASIÓN DEL YOGUR

Entre todas las innovaciones y nuevas tendencias que ha tenido la industria de la heladería en los últimos años, sin duda una de las más importantes ha sido la inaudita expansión del yogur helado.

En España, la primer tienda de yogur helado abrió sus puertas hace apenas 6 años, sin embargo el éxito fue tal que en poco tiempo el mercado se llenó de competidores. Llao Llao, Oh My Good y Cherry

Los países fríos, como Nueva Zelanda, Suiza y Finlandia, tienen un consumo de helado más elevado que el resto del mundo.



## Los beneficios de incluir el helado en la dieta

● **Nutricional.** Según datos de la Asociación Española de Fabricantes, de helados existen diversos beneficios en el consumo de este alimento. Los helados a base de leche, además de ser una fuente de calcio, aportan energía, nutrientes y proteínas de elevado valor biológico. Los sorbetes y helados de agua aportan una dosis variable de vitaminas y minerales.

● **Fisiológico.** Los nutrientes que contienen los helados tienen un efecto fisiológico beneficioso para el organismo. Las



endorfinas generadas con su consumo incrementan el bienestar de los consumidores. Sin embargo también es necesario mantener un consumo moderado.

● **Sensorial.** Al consumir un helado se combinan diversas sensaciones que lo convierten en un alimento idóneo que incrementa la sensación de satisfacción general.

Pop son algunas de las heladerías más populares de este estilo.

Esta alternativa al helado tradicional debe una parte de su victoria en el mercado a la apuesta saludable. Con su bajo aporte calórico, su escaso contenido de materia grasa y su beneficioso aporte de calcio y probióticos que ayudan al sistema digestivo, el yogur helado se ha posicionado como un favorito de los que buscan una dieta más sana.

Otra clave del éxito de estas nuevas empresas es la posibilidad que tienen las personas de participar en el proceso de creación. La selección de *toppings* y salsas hace sentir el cliente que está elaborando un producto especialmente diseñado por él.

Ya sea tradicional, de yogur, artesanal o *gourmet*, el helado es uno de los alimentos más populares en la sociedad. Aunado al placer que produce la mezcla de la textura y la temperatura, este alimento es consumido generalmente en ocasiones sociales que nos provocan una sensación de bienestar. Es por esto que tanto los factores sensoriales como psicológicos nos hacen asociar el comer un helado con un estado anímico de felicidad.



Amasarla bien, dejarla fermentar y un buen horneado son las claves para lograr la mejor masa de pizza. / DMITRY KALINOVSKY

## CAMPEONATO DE PIZZA CLÁSICA

# El secreto de un plato 'redondo'

El Salón acoge durante todas las jornadas un prestigioso torneo nacional en el que los concursantes presentan sus mejores creaciones para hacerse con el premio a la mejor pizza, según las categorías de calidad, tamaño, velocidad y acrobacia

M. MUÑIZ

Decía el eslogan de una cadena de pizzerías que «el secreto está en la masa». Y debe ser cierto. Claro que importa el tomate de base. Y el queso. Y el resto de los ingredientes que la acompañan. Pero si falla la masa, la pizza deja de ser un plato redondo, nunca mejor dicho.

En Interscop, Salón Internacional de Panadería, Confeitería e Industrias Afines, la piedra angular de esta receta italiana ocupará un espacio reservado. Allí tendrá lugar la próxima edición del Campeonato Español de Pizza Clásica, un torneo que se desarrollará durante todos los días que dura la Feria (del 13 al 16 de abril) y que se complementará con diversas actividades.

En principio parece fácil. Basta un poco de harina, agua, levadura, sal y aceite para elaborar una buena masa de pizza. Pero algo más de enjundia tendrá este breve listado para que, según escojamos la materia prima, se obtengan resultados dispares y muy determinantes en la calidad del producto final. La harina es el ingrediente fun-

damental, pero no vale cualquiera. Debido al tipo de elaboración que precisa la masa de pizza, con fermentaciones largas y cociones cortas a altas temperaturas, hay que utilizar harinas de fuerza.

El agua también es importante, no sólo por su cantidad sino por su temperatura. Debe estar tibia, para evitar que se produzca una

Para conseguir una buena masa se necesita harina, agua, levadura, sal y aceite.

En la elaboración está la clave

cocción prematura de la levadura, y en un volumen justo para que la masa esté elástica y no se pegue en las manos.

La levadura, si es fresca, mejor. Proporcionará esponjosidad y sabor a la masa de la pizza. Si se amasa sin problemas y se deja fermentar el tiempo suficiente (como mínimo 24 horas para que se digiera

bien), ya sólo queda hornearla a una temperatura elevada para que esté deliciosa y crujiente por fuera.

En Interscop estará presente Sveba Dahlen, una de las empresas de maquinaria para panadería más importantes, toda una referencia en la fabricación de hornos. Una de las novedades que presentará en el Salón es la gama Eco+, con los que se ahorra hasta un 30% de energía.

La compañía cederá algunos de estos hornos eficientes para los Campeonatos de Pizza Clásica y de Pastelería, con el objeto de que los visitantes de la Feria puedan apreciar en primera persona las características técnicas de sus productos.

Con materia prima de calidad, elaboración respetuosa con los tiempos y un buen horno, el éxito está garantizado. Eso sí, y sin congelación de por medio. Si cometemos ese *pecado*, habrá masa, sí, pero sin miga y «sin estructura», dice Antonio Martos, responsable de L'Albergo Pizzerías. «En el mundo de la elaboración artesana, la congelación es algo que no tiene cabida», dice. Si se

incumple esta premisa, es más que probable que el comensal abandone el borde de la pizza en el plato, la mejor parte, según los entendidos. De hecho, Martos puntualiza: «En los jurados de los concursos, el 70% de la valoración de la pizza corresponde a la masa».

Una base que se elabora según la tradición y «que admite pocas

Sveba Dahlen cederá algunos de sus hornos eficientes para apreciar de cerca sus ventajas durante los campeonatos

variaciones». Antonio Martos, no obstante, se *atreve* a innovar, transformando la clásica receta italiana en un postre: «Uno de nuestros productos es Fantasía de Kinder, una pizza dulce que lleva en la masa un poco de cacao incorporado».

El lunes el Campeonato comienza con una elaboración de masa de

pizza en directo, a la que seguirá una degustación y un taller de elaboración de pizzas para los visitantes que se inscriban.

Ese mismo día también será el turno de una exhibición acrobática de manos de Saúl Sánchez, campeón infantil de Italia en 2009, y de Antonio Martos, campeón mundial en Calidad en 2008 y en Pizza Acrobática en 2011.

Este experto pizzero participará también en la impartición de dos clases magistrales. La primera tendrá lugar el martes, día en el que se celebrarán las primeras rondas del Campeonato en la modalidad de Calidad. Junto a Teresa Martín, dará a los asistentes las claves principales para elaborar una buena masa. A ellos dos se unirá Nemesio Sánchez para impartir la segunda clase magistral. Versará sobre la elaboración de las pizzas, e incluirá una degustación posterior para el público asistente.

Las rondas del Campeonato en las modalidades de pizza larga, velocidad y acrobacia se disputarán el miércoles 15 de abril y precederán a la entrega de los premios.

## PRESTIGIO INTERNACIONAL

# Apostar por el postre, desafío conseguido

Desde una 'mousse' de limón con glaseado de frambuesa a un carpaccio de higos caramelizados y anís o un cóctel de tiramisú. El ritmo creativo de los reposteros españoles marca terreno en el menú y se supera en cada creación

MACARENA P. LANZAS

«El postre tiene que ser espectacular, porque llega cuando el gourmet ya no tiene hambre». Estas palabras del periodista culinario francés Alexandre Grimod de la Reyniere, aunque con dos siglos de historia, están cargadas de razón. Porque precisamente en eso andan los maestros reposteros más prestigiosos del país, buscando sin descanso la fórmula exacta que convierta su creación en la guinda del menú.

Aunque lo cierto es que cada vez son más las personas que dejan sitio para este último manjar, sobre todo porque es difícil resistirse a la variedad de sabores y texturas que ocupan las cartas de reconocidos restaurantes y las vitrinas de concurridas pastelerías.

Como las de Oriol Balaguer, cuya obra conforma un exquisito escaparate que atrae a los más golosos. El

Paco Torreblanca imparte sus conocimientos en la inauguración de las jornadas del Salón

El repostero Oriol Balaguer presentará su nuevo libro con más de 80 recetas durante la Feria

profesional expondrá *Obsession*, su último libro de recetas, en la Feria.

Otro de los presentes en el Salón de Interscop 2015 será el alicantino Paco Torreblanca, que transmitirá su saber hacer en una ponencia el próximo 13 de abril. Su etapa didáctica continúa en la Escuela Internacional School of Pastry Arts de la que es director y profesor. Incluso dejó huella en la pequeña pantalla con programas como *Deja sitio para el postre*, que animó a los espectadores, junto con los concursantes, a convertirse en auténticos chefs reposteros y a experimentar con el dulce. Es probable que gracias a él algún que otro seguidor del *show* de Cuatro se haya visto en casa inmerso en la elaboración de una *croque-mouchouche* (escultura dulce y alar-

gada hecha con profiteroles) o, algo que quizás podría resultar más sencillo, una *mousse* de limón con glaseado de frambuesa.

La lista es amplia, de nombres que suenan en todo el país a otros que empiezan a hacerse notar. Como el de Anna Bellsolà y su destreza en los hornos, que también tendrá su sitio en la Feria. «Me considero panadera. Empecé a través de mi familia: mi padre, mi abuelo y bisabuelo lo eran. Tengo dos panaderías artesanales (Baluard) en Barcelona», cuenta. Una de sus recetas más mimadas es el pan de chocolate negro y fresas, con levadura madre, cacao, pepitas de chocolate y fresas deshidratadas con una fermentación muy larga.

Lejos de la repostería tradicional se encuentran las creaciones de Héctor Henche, director de Fizz Bartenders y barman de profesión. Su filosofía es clara: todo aquello que se puede comer con cucharilla de postre también se puede beber, y sin perder un atisbo de sabor.

Con una pajita se descubren recetas como la del cóctel Sour de Vainilla y Caramelo. Partiendo de la base de un Whisky Sour clásico, se añade zumo de limón, whisky de Malta The Macallan Amber y un jarabe casero de té negro, vainilla y caramelo. Una vez mezclado, se enfría con nitrógeno líquido, hasta conseguir una textura tipo *frozen*.

En templos culinarios como El Cellar de Can Roca, segundo mejor restaurante del mundo, según *Restaurant*, tampoco pueden flaquear en su carta de postres. Y no lo hacen. Jordi Roca se encarga de darle el toque más dulce a un menú de tres estrellas Michelin con creaciones como una refrescante sopa de piña, mango y fruta de la pasión o un carpaccio de higos caramelizados y anís.

Pero las creaciones de estos reposteros no sólo terminan en el estómago de los amantes del dulce, sino que convierten momentos en emblemáticos. Como la ovación a Torreblanca por la tarta nupcial que preparó para la boda Real de los Príncipes de Asturias o la figura de chocolate de la Sagrada Familia que Jordi Sempere, profesor de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, hizo y le entregó en persona a Papa Benedicto XVI en una visita a España.

## Los magos del espectáculo final



### PACO TORREBLANCA

► **MAESTRO DEL DULCE** Dice que lo suyo nunca ha sido vocacional, sino accidental. La trayectoria de este repostero alicantino comenzó con una estancia en París cuando era joven. Tras años trabajando en su confitería de Elda, Totel, la fama le llegó en 2004, cuando dio forma a la tarta nupcial en el enlace entre el príncipe Felipe y Letizia Ortiz. Ahora su destreza se *posea* por la televisión y sus discípulos aprenden en su Escuela Internacional School of Pastry Arts.

► **TIENDAS** El maestro repostero tiene tiendas en Valencia y Alicante.

► **EL PERFECTO BOMBÓN.** Los bombones de Torreblanca «inundan el paladar de sensaciones indescriptibles», según se recoge en su página web. Una experiencia que el repostero compara con un primer beso.



### JORDI ROCA

► **CELLER DE CAN ROCA** El fenómeno de los hermanos Roca -Joan, Josep y Jordi- es irrepetible. Este último se encarga de darle el toque dulce a uno de los mejores restaurantes del mundo, con tres estrellas Michelin.

► **VIAJE A LA HABANA** El menor de los hermanos recuerda con especial orgullo uno de sus primeros postres: 'Viaje a La Habana', al que dio forma hace 15 años. «Ahumamos una base de helado para que sepa a calaja de puro. Lo pasamos en forma de cigarro, bañado en chocolate, y lo presentamos junto con un mojito adaptado», explicó en una reciente entrevista con este periódico.

► **'LÁCTICO'** Este postre (en la imagen) contiene un desfile de ingredientes como dulce de leche, gel de guayaba, helado de leche de oveja rípollesa, nube de azúcar o caramelo blanco.



### ORIO BALAGUER

► **EL REY DEL CHOCOLATE** Una de las primeras imágenes que Oriol Balaguer guarda en su retina es la de su padre creando figuras de chocolate. Cuenta con un taller pastelero en Madrid y dos en Barcelona. También en la Ciudad Condal se ubica la panadería de autor Classic Line y el Estudio de Chocolate y Pastelería, un laboratorio para la experimentación.

► **NUEVA GUÍA CULINARIA** Oriol Balaguer expondrá su nuevo libro 'Obsession' en el 'stand' de Dulcypas en Interscop. Esta obra contiene más de 80 creaciones del pastelero, como tartas, postres, 'petit fours', bollería y panadería, bombones o chocolate artístico.

► **EL TEMPLO DEL DULCE** Su 'Tarta Ocho Texturas' de chocolate es toda una institución desde hace una década. En 2001 consiguió el premio al Mejor Postre del Mundo en Lyon (Francia).



### HÉCTOR HENCHE

► **POSTRES CON PAJITA** Director de la empresa Fizz Bartenders y barman de profesión, Héctor Henche destaca por ser un joven empresario para quien la coctelería no es solamente una forma de vida, sino «una manera de vivir experiencias intrínsecas dónde la fusión de sabores, aromas y texturas definen momentos para el recuerdo en las personas».

► **NOVEDADES** Héctor Henche y su equipo, en representación de Fizz Bartenders, elaborarán su novedosa gama de cócteles postre, dulces adaptados a la visión y elaboración de un barman, el día 13 de abril a las 13:00 en el Foro de Interscop.

► **CÓCTEL DE TIRAMISÚ** Esta mezcla lleva azúcar líquido, café expreso, Amaretto di Saronno, espuma de mascarpone, vainilla y biscotes y cacao espolvoreado.

