

Portada » Directivos » Rincón Gastronómico

La pastelería del Campeón del Mundo

Menéame

Twitter 0

Recomendar 1

g+1

Kcy it!

Compartir

Más noticias sobre: críticas gastronómicas



06.02.2013 | Marta Fernández Guadaño



Además de la oferta pastelera, el cliente encontrará en La Pastisseria un buen café, cava y vinos dulces y una selección salada (como bocadillos, a un precio de unos 3 euros), aparte de productos elaborados según la temporada y las festividades (como las monas de Pascua o las cocas de San Juan).

"Intentamos ofrecer calidad a precios razonables", explica Rodríguez Guerola, que rechaza el uso de colorantes artificiales y apuesta por una reducción de las grasas en sus elaboraciones. "Los clientes demandan pasteles ligeros".

"Es el centro de creación, producción y comercialización en la Ciudad Condal del Campeón del Mundo de Pastelería, un español que ganó este trofeo en 2011. Josep María Rodríguez Guerola (Barcelona, 1985) abrió La Pastisseria Barcelona en la primavera de 2012 en la calle Aragón. Cumplía así su sueño de montar un negocio propio, para cuya gestión se apoya en su padre, mientras Rodríguez Guerola se dedica a las creaciones dulces que ofrece esta pastelería.

Rodríguez Guerola es un pastelero vocacional. Estudió en la Escuela Hoffmann, en Barcelona, y completó su formación en grandes obradores como Oriol Balaguer, Foix de Sarrià o Pastelería Totel (Relais Dessert); en restaurantes como Miramar, con dos estrellas Michelin, en Llançà (Girona), y Zuberoa (San Sebastián); y en espacios internacionales como los franceses Ze Kitchen Galerie y Fauchon. A su regreso a España siguió su aprendizaje en Pastisseria Dolç, en Barcelona, donde empezó a prepararse durante dos años para participar en el Campeonato del Mundo de Pastelería. "La clave para ganar fue el trabajo en equipo, la constancia en el entrenamiento", sostiene Rodríguez Guerola, que acudió al certamen, celebrado en Lyon (Francia), con sus colegas Jordi Bordas y Julien Álvarez. Ganaron y España consiguió así su primer campeonato del mundo dulce.

La oferta de La Pastisseria es el mejor argumento para entender los motivos para que este mago de la cocina dulce sea un campeón del mundo. Creaciones como La Cirera, Pur Chocolate, La Lionesa o Pink Frambuesa avalan su talento y capacidad creativa, además de su sensibilidad estética para diseñar estos dulces. Entre ellas, brilla Rosa dels Vents, proclamado como Pastel Campeón del Mundo en 2011, con crujiente de nuez de Pecán caramelizada, galleta de chocolate, bizcocho sacher, cremoso de chocolate y compota de fruta de la pasión, mango y lima. "Practico una pastelería próxima a la restauración", resume Rodríguez Guerola, que se apoya en seis personas en su obrador y en otras tres que se encargan de la tienda.

Un largo mostrador funciona como una vitrina fría que muestra las piezas individuales de pastelería (de 3,50 a 4 euros); los pasteles de mayor tamaño; vasitos como el Mandarine express (unos 4 euros); su colección de macaron, una por estación; y la bollería, desde cruasanes (incluido uno relleno de crema catalana) a ensaimadas, brioche o caracola (con un precio medio de 1,50 a 1,80 euros)."