

# PASTELERO SUIZO APRENDE EN ESPAÑA

“Pese a que fueron navegantes españoles los que trajeron el fruto de cacao desde Méjico a nuestro continente, España no es tierra donde la gente coma chocolate y allí no hay mucho que aprender y ver”. Eso es lo que creen muchos pasteleros en Suiza. Pero en una visita a diversas pastelerías y bomboneras de España durante una temporada en la que permanecía allí, pude ver que no es así. Lo contrario, hoy aquí en España aún se pueden aprender muchas cosas que, por el uso de los productos semimanufacturados, van a desaparecer.

Mi nombre es Matthias Bachmann y mis padres tienen una pastelería en Lucerna. Con 15 años empecé el aprendizaje de pastelero en Suiza y tres años más tarde lo concluí. Luego trabajé un año en la Escuela de Richemont, en Lucerna. Después hice el servicio militar, y con veinte años empecé el aprendizaje de empresario comerciante que dura 3 años.

En el verano de 1993 llegué a Madrid sin saber una palabra de español, con objeto de trabajar 2 ó 3

meses en 5 buenas pastelerías de España. El 1 de septiembre empecé a trabajar en la Bombonería Juncal, que tiene más de 80 clases de bombones, situada en el Paseo de Recoletos de



*Junto a Francisco Torreblanca, del que ha aprendido mucho sobre la pastelería artesana*

Madrid. Desde noviembre hasta Navidad estuve en Pastelerías Mallorca, donde trabajan 500 empleados. Precisamente esta empresa, en un romántico castillo en el norte de

Madrid organiza cada semana bodas y fiestas donde el catering tiene servicio desde 300 a 1.500 personas. El fin de año hice mis maletas y me fui a Barcelona, la ciudad olímpica, donde

empecé a trabajar en la Pastelería Escribá. En Pascua hice con el señor Escribá cientos de monas de Pascua y por la noche pintaba con él las cáscaras de los huevos, que después rellenaríamos con Gianduja. Y así llegué a la última pastelería que había oído que era una de las mejores, situada en Elda, Alicante, dirigida por Francisco Torreblanca, Pastelería Totel. Estuve allí los dos últimos meses trabajando antes de volver a Suiza.

El resultado de este año es que la pastelería española me ha impresionado mucho. Además

aprendí un idioma y tuve ocasión de conocer un país en el que encontré hospitalidad, tanto es así que ha cogido un trozo de mi corazón.

Por ejemplo, en 3 de las 5 paste-

rías que he trabajado aún hacen la cobertura ellos mismos. Ellos arrollan, mezclan y conchan. Esta es la mejor

forma de aprender a hacer la cobertura. Cuando estuve en la bombonería Juncal era el tiempo del membrillo. Durante el fin de semana fuimos a coger los membrillos en la finca y la semana siguiente los trabajamos. El membrillo es una especialidad que hace muchos años era muy conocida en Suiza y todo el mundo lo hacía. Hoy casi nadie lo hace, porque da demasiado trabajo. Para mí es grandioso que en España se pueda aprender estas cosas, que en Suiza ya no las conocemos.

### **Surtido perfecto**

Lo que más me sorprendió fue la pastelería Total en Elda (Alicante). Para mí es una de las mejores pastelerías de Europa. Allí un día no teníamos el Mascarpone y el señor Torreblanca me enseñó cómo hacerlo y, además, era mucho mejor que el que se compra. Sus bombones y pasteles son ligeros, naturales y no demasiado dulces. Tiene un surtido que a mí me parece perfecto.

En este año aprendí a hacer productos de la manera natural, como lo aprendieron nuestros padres. En las 5

pastelerías donde estuve no hemos usado productos semimanufacturados. En cada sitio me han admitido e



*Matthías Bachmann realiza una figura de chocolate que representa a Romario en la pastelería Escribá*

incluido enseguida en el equipo. Por eso quiero dar las gracias a todos. Aunque he trabajado muchas veces de noche, fue un tiempo maravilloso

en España. He aprendido a entender una cultura y un idioma, que no es tan similar al nuestro, pero tan cerca...

Por ello, quiero motivar a los jóvenes pasteleros y cocineros para que trabajen también en otros lugares, a fin de conocer y entender mejor el mundo y la profesión. Todos tenemos la oportunidad. Nunca ha sido más fácil que hoy. De momento, no vamos a ganar mucho dinero, pero todo lo que puedas aprender —idiomas, conocimientos internacionales— valen mucho más.

Mi camino profesional voy a continuarlo durante medio año más en diferentes pastelerías de Japón. Después iré a Francia, Bélgica, Alemania y Luxemburgo para aprender más y más. En el año 1997 empezaré los cursos en la Escuela de Hostelería de Lucerna, antes de coger con mi hermano la pastelería de mis padres...

El mundo está abierto y con un poco de optimismo todos los jóvenes pasteleros podemos encontrar trabajo en casi todos los sitios, si no es en una pastelería, seguro en un hotel, pues hoteles hay en todos los lugares. Cuando viajas por cualquier lugar del mundo, tu personalidad se hace más fuerte y tus conocimientos serán más amplios. No es la costumbre, sino los cambios lo que hacen fuerte a un profesional.

**Matthías Bachmann**

## *Los helados no son sólo para el verano*

Con el lema "No hay que esperar al verano para disfrutar del placer de tomar helados", la Asociación Española de Fabricantes de Helados (AEFH) comienza el 11 de febrero una campaña de publicidad de 4 semanas en Televisión, tiempo en el que 2 spots se proyectarán 200 veces para impulsar el consumo del helado sin estar sujeto a una estación determinada del año.

Como resultado de las campañas anteriores, la AEFH cree que los consumidores ya no ponen en duda que el helado es un buen alimento y un buen postre. Sobre esa base, la presente campaña pretende adelantar el consumo de helados sin tener necesidad de esperar a que llegue el verano. A tal fin no duda en preguntarse si los helados son sólo para el verano, de igual forma que el surf, la playa ó el bronceado... ya que —contesta— hay tópicos que no se pueden sostener.