

Los expertos señalan en el III FORO DE LA TRENZA que la investigación en pastelería permitirá utilizar nuevos productos para ampliar y hacer más atractiva la oferta

Personalizar los postres a las características de cada persona es otro de los objetivos de futuro para permitir a personas con problemas de salud acceder a una repostería y pastelería vistosa y de calidad

(Zaragoza, 17 de mayo de 2018).- Nuevos ingredientes, mayor conocimiento de las cualidades de las materias primas y una mayor personalización de los postres son las nuevas tendencias de la pastelería. Así lo afirmaron los expertos que participaron en el III FORO DE LA TRENZA, que se celebró del 17 al 19 de mayo en Zaragoza y Almudévar, y que ha estado organizado por Pastelería Tolosana y TrenzArte. Estas tres jornadas de debate y aprendizaje sirvieron para dar a conocer el trabajo que se desarrolla día a día en la Panadería y Pastelería Tolosana y para vislumbrar por dónde avanzan las tendencias gastronómicas y, más en concreto, el futuro de la repostería y pastelería.

El III FORO DE LA TRENZA comenzó con unas palabras de Jesús Tolosana, director de Pastelería Tolosana, en las que afirmó que "la industria agroalimentaria tiene mucho camino por delante para recorrer" y animó a andar ese trayecto "juntas todas las empresas porque así será más fructífero".

Jesús Tolosana recordó que el FORO DE LA TRENZA, que tiene carácter bienal y comenzó su andadura en 2014, fecha en la que se celebraba el vigésimo aniversario de la concesión de la C Marca de Calidad a la Trenza de Almudévar por parte del Gobierno de Aragón, pretende acercar a todos los públicos "conocimiento e innovación y, a la vez, crear una cultura y reconocimiento a los productos de una calidad diferenciada". El director de Pastelería Tolosana señaló que "nuestra pasión, que también es nuestro oficio, se encuentra en un escenario de continuo cambio" y, por eso, añadió que "abrazar las vanguardias es uno de los retos de la pastelería, pero sin perder la esencia, es decir, elaborar creaciones singulares que muestren la riqueza de cada lugar".

En este sentido, el director general de Alimentación y Fomento Alimentario del Gobierno de Aragón, Enrique García Novales, apuntó que "la economía agroalimentaria fija población en el territorio y Pastelería Tolosana lo hace en Almudévar cada día".

"EL SECRETO DE LA TRENZA. POSTRES CON ESTRELLA". Elaboraciones de cinco cocineros aragoneses

El III FORO DE LA TRENZA continuó con la presentación de cinco elaboraciones que tenían como base la Trenza de Almudévar y que habían sido realizadas por cocineros aragoneses

Angel Conde, del restaurante El Chalet, ideó una **Ensalada de Trenza de Almudévar de pintada y manzana, requesón de Sieso y nueces**

Explicó que apostó por el salado por buscar una mayor innovación y confesó que "la Trenza está muy buena y, por eso, nunca me había lanzado a tocar nada de ese producto".

David Boldova, del restaurante Novodabo, realizó una **Trenza de Almudévar con helado de queso y teja de chocolate blanco pantera con menta y flores**

Recordó su infancia para desgranar el plato. "De niño, había un postre que me encantaba, que era la Pantera Rosa, y he intentado fusionar ese postre que me gustaba de niño con el que me gusta de mayor, que es la Trenza de Almudévar. Le hemos puesto el helado para que suavice y refresque el plato".

Toño Rodríguez y Nerea Bescós, del restaurante Saborea, presentaron **Ganaché de fruta de la pasión con helado y torrija de Trenza de Almudévar**

En su caso apostaron por la innovación. "Hemos intentado darle la vuelta y hemos hecho un helado con la parte de arriba, la de los frutos secos, y con la de abajo, una torrija, en un spa de leche, de canela, de miel, de huevo. Lo heos hecho así porque pensamos que el resultado siempre tiene que ser apetecible".

Luis y Javier Carcas, del restaurante Casa Pedro,

"A nosotros las mezclas nos encantan. Nos gustan los postres tradicionales por el sabor, pero no por la imagen".

Rafael Abadías e Inmaculada Mateos, del restaurante Las Torres, elaboraron **Desayuno aragonés con Trenza de Almudévar**

"La Trenza es uno de los productos más saludables que tenemos en Aragón. Decidimos hacer la Trenza salada, pero con bastoncitos dulces de la parte superior, con el azúcar y las pasas".

Una vez realizadas las presentaciones de sus propuestas, todos ellos analizaron el **papel del postre en un restaurante**.

"En Saborea el postre es quizá un poco más importante que el salado. Intentamos siempre sorprender, divertir, que estén ricos, porque es el recuerdo que te llevas", aseguró Toño Rodríguez.

Por su parte, Rafael Abadías, de Las Torres, afirmó que en su restaurante se diseña el menú "de manera que quede sitio para el postre. En ocasiones se rechaza más por una cuestión psicológica".

Luis y Javier Carcas dijeron que creen que se está viviendo un resurgir del postre en los restaurantes. "En Casa Pedro hemos comprobado que el 95% de las mesas que vienen comen postre y cada vez más. Es cierto, que le ponemos cariño a los postres y hay gente que viene a propósito a comer nuestra tarta de queso o nuestra torrija, porque son muy visuales y están muy ricas".

"Novodabo tiene una pastelera y la gente va a los restaurantes para disfrutar de unos bocados que en casa es más difícil realizar y consumir. A nosotros nos gusta que haya siempre un postre que sea más fresco y otro más rotundo de sabor", explicó David Boldova.

Ángel Conde, del restaurante El Chalet, apuntó las tendencias actuales. "Los postres que se hacen ahora se intenta que no sean empalagosos y que la gente se vaya con una sensación agradable. Además, en nuestro caso, tenemos la opción de media ración y así se opta más por el postre porque hay gente que descarta el postre por cargo de conciencia".

Conde añadió que "es muy difícil en un restaurante como los nuestros incluir postres de Aragón porque queremos sorprender al comensal. Y empleamos, como dice David Boldova, productos -melocotón de Calanda, cereza...- pero la repostería clásica es complicada. La torrija es, quizá, el plato que más adaptamos a nuestros restaurantes". Y Ángel Conde concluyó diciendo que ahora es indispensable "tener mucho cuidado con las harinas por las celiacías".