22/05/13 Kiosko y Más - El País - 22 may 2013 - Page #30



# vida&artes

sociedad

El Gobierno acelera la llegada de la 'ley Wert'

**Alma Obregón, uno de los rostros más conocidos de esta tendencia, confía en que estas técnicas se integren en la tradición pastelera.** / PACO PUENTES

# Una fiebre para relamerse

## Las técnicas de repostería traídas de Estados Unidos e Inglaterra abren un nuevo nicho de mercado dominado por mujeres ● La vuelta al 'hecho en casa' aviva su éxito

JUANA VIÚDEZ

Serán cosas de las series americanas, pero en los últimos tres años las tiendas de repostería creativa están creciendo exponencialmente en las grandes capitales españolas. No hay un registro oficial, pero varias fuentes del sector coinciden en que superan el centenar, entre tiendas físicas y venta *online*. En estos comercios, casi siempre regentados por mujeres, se venden todo tipo de utensilios e ingredientes para hacer tartas *fondant* (cubiertas con una pasta de azúcar), *cupcakes* (pequeñas raciones de pastel muy vistosas), o galletas decoradas. ¿Han venido estas técnicas para quedarse?

"No creo que sigan con la locura actual, tendrán que ajustarse, pero yo creo que se quedarán", considera Alma Obregón, uno de los rostros más visibles de esta tendencia en España. A sus 28 años, tiene un programa sobre *cupcakes* en el canal Divinity y su libro *Objetivo: cupcake perfecto* (El País-Aguilar) es todo un éxito. Su historia arrancó en 2010, cuando abrió un blog con la meta de encontrar la versión ideal de este pastelito. Tiene taller propio en Madrid, donde imparte clases, y ha dejado aparcada, de momento, su prometedora carrera musical, tiene el título superior de violín y el profesional de piano. Hoy sale a la venta su segundo libro. *Objetivo: tarta perfecta*.

Algunas de las empresarias que han abierto estas tiendas, la mayoría con otras carreras profesionales truncadas por la crisis, creen que su *boom* se debe a series norteamericanas como *Sexo en Nueva York* o *Mujeres desesperadas*, donde era muy habitual recibir a los vecinos con una bandeja de magdalenas o hacer *cupcakes*. No van tan desencaminadas, los sociólogos piensan lo mismo, aunque no lo atribuyen exclusivamente al efecto de los medios.

El sociólogo Carlos Fernández, de la Universidad Autónoma de Madrid, relaciona este fenómeno con tres factores: el impacto de las innovaciones de la cocina norteamericana; que la crisis económica haya puesto a muchas mujeres a estimular su creatividad en la cocina, bien porque están desempleadas o porque acceden a peores empleos; y por último, la tendencia del *downshifting* (vivir mejor con menos), que incluye un mayor disfrute del tiempo en el hogar.

"Es una afición que te hace disfrutar tres veces: cuando lo compras, porque son cosas bonitas; cuando lo estás preparando, porque un pastel en el horno huele muy bien, y cuando lo comes, o lo regalas", explica Carmen Ulloa, de la división española de Cakesuplies, uno de los mayores mayoristas de estas tiendas. Esta empresa, originaria de Holanda y fundada por una mujer, decidió abrir hace un año y medio en España porque les llegaban muchos pedidos a través de Internet y tenían dificultades por la barrera del idioma. Ulloa, con una carrera profesional centrada en el *marketing* desarrollada en Holanda, vio la oportunidad perfecta para trabajar en un sector que adora: la repostería. En su sede central, en Alicante, trabajan ocho personas. El negocio de las tartas *fondant* arrancó con la venta de todos los accesorios e ingredientes necesarios para hacer estar creaciones, la mayoría importados, y se completó con cursos de formación.

"Cuando vi que un curso costaba más de 100 euros me llevé las manos a la cabeza, pero al ver que todo lo que hacían era tan bonito, le insistí a mi marido, y me matriculé en el primero", cuenta Leyla Moya, ama de casa de Málaga y madre de dos niños. Esta formación le sirvió para descubrir una nueva afición y para hacer un círculo de amigos. Ahora tiene un blog, en el que cuelga sus creaciones, e incluso vende algunas tartas a conocidos. "Hoy mismo he salido de excursión al campo con Leila, que es una de mis alumnas", explica Mariló Flores, maestra de educación infantil y profesora de repostería en Málaga. Ella es una de las pocas que compagina la repostería con otra profesión. "No dejaría a mis niños por nada", dice, en referencia a su clase en de la barriada malagueña de La Palmilla. "Los lunes hacemos *fondant* en el colegio con lo que nos sobra del taller", explica. Flores dejó la tienda en manos de su familia e imparte los cursos los fines de semana. "Afortunadamente no me faltan alumnos", reconoce. "No sé si será porque estamos en la Costa del Sol, y aprovechan para pasar unos días en la playa, pero vienen de Holanda, Italia...", explica.

> Series como 'Mujeres desesperadas' han ayudado a difundir estos postres

> Estas pasteleras suelen tener trabajo y un nivel educativo medio-alto

El éxito de la repostería creativa no ha tardado en despertar recelos de otros sectores, como la pastelería tradicional. Algunos comercios ven en ellos una competencia indirecta. Los mayoristas se han reorientado hacia ellos. Empresas que vendían utensilios para obradores, ahora lanzan sus ofertas para hogares, por ejemplo, de mezcladoras Kitchen Aid, todo un objeto de deseo entre las aficionadas a hacer pasteles que

Printed and distributed by NewspaperDirect
www.newspaperdirect.com US/Can: 1.877.980.4040 Intern.: 800.6364.6364
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW

lector.kioskoymas.com/epaper/services/OnlinePrintHandler.ashx?issue=23172013052200000000001001&page=30&paper=A4 1/1

**futuro**

Unos homínidos algo duros de oído

**cultura**

Sodebergh ofrece dos locas memorables

**deportes**

Carlo Ancelotti, entrenador de jugadores

difícilmente se puede adquirir por menos de 500 euros.

Empresas como la catalana Sosa Ingredents, que antes trabajaban para hostelería, han ideado una línea específica: Home Chef. Con ella, comercializan productos, como pastas de frutas que antes vendían para pasteleros, pero en botes más pequeños. En Cádiz, otros emprendedores intentan fabricar el *fondant*, pasta de azúcar con la que se recubren los bizcochos para después decorarlos.

Los precios de productos y utensilios suelen ser altos, principalmente porque son importados. Un frasco de extracto de vainilla de un tamaño razonable, necesario para hacer galletas o magdalenas, cuesta unos ocho euros. Un cortador de galletas sale por unos tres euros. Con todo, las tiendas suelen estar desabastecidas. "Se hacen pedidos por ejemplo, de unos 30.000 euros, que tienen que pasar aduanas, por lo que tardan un tiempo en llegar. Los costes del envío también hacen que se espacien en el tiempo", explica la dueña de una de estas tiendas.

"Es ideal para llevar algo de dinero al hogar", afirma un conocido repostero

Los mayoristas se han reorientado el negocio hacia los particulares

"El coste de los productos sigue siendo inferior al de otras formas de ocio, como ir a cenar a un restaurante", aporta el sociólogo Carlos Fernández. "Proporciona el placer no solo del sabor, sino de trabajar en algo creativamente, experiencia que no se obtiene comprando la tarta en la pastelería", añade.

Mariló Flores, que imparte sus talleres en la Casita Dulce de las Flores, coincide con este planteamiento y añade que suben la autoestima: "Vivimos en una sociedad en la que el refuerzo positivo es casi inexistente y reconforta mucho que alaben lo rico o bonito que ha quedado un pastel".

Al hablar de estas pasteleras creativas, Gaspar Brändle, especializado en sociología del consumo, puntualiza que esta tendencia no afecta a todas las mujeres, sino a quienes cumplen un determinado perfil sociodemográfico. Aunque la Universidad de Murcia, centro donde trabaja, no tiene líneas de investigación en este campo, Brändle considera que suele coincidir con una mujer con un nivel educativo medio alto (lo que podría explicar estar al tanto de las modas o al uso de Internet) y, probablemente, insertadas en el mercado laboral. "Quizá esto podría explicar que lo tomen como una actividad lúdica de desconexión", matiza. Brändle también lo relaciona con una actividad social, de pretexto para la reunión con personas cercanas. En la Asociación Española de Diseñadores de Tartas, que cuenta con 300 socios y 10 delegaciones, puntualizan que el perfil está cambiando. "Hasta no hace demasiado tiempo era casi exclusivo para mujeres, pero en los últimos tiempos se han sentado unas bases muy fuertes en hombres que también están destacando", asegura su presidente, Carlos Álvarez Calusky.

"Hay un hombre cada 100 mujeres, pero destacan mucho porque son muy concienzudos y apenas hablan", comenta el argentino Carlos Lischetti, toda una autoridad en modelado de figuras de azúcar. Este pastelero de 38 años afincado en Escocia imparte talleres por toda Europa. "Este éxito en tiempos de crisis no es casual, es una fórmula ideal para poder aportar algo a la economía doméstica sin hacer grandes inversiones", comenta.

Las técnicas de repostería creativa se han importado de Estados Unidos, Inglaterra o Argentina. La marca líder, Wilton, marca las tendencias. "Si Wilton decide que trabajamos con papel comestible, todos a idear diseños", resumen las dueñas de las tiendas. Tienen sistemas por el que la casa norteamericana reconoce a las profesoras acreditadas para impartir sus técnicas, algo que les da prestigio y certifica la calidad de sus cursos. Como en todo, hay estrellas, que visitan España, cobran precios astronómicos por sus lecciones magistrales y presentan sus libros.

La exempleada de banca Sonia Rincón, de Manenas, ha publicado ya un libro de galletas junto a su madre, la economista Rosa María Escribano. Todo surgió porque querían españolizar esta tendencia. Crearon 44 galletas para celebraciones propias de nuestra cultura: para Reyes, la Feria de Abril, etcétera. Así surgió *Decora tus galletas* (Editorial Base). Entre los clientes de su taller hay aficionadas a la repostería. También recurren a ella obradores que lo cierran al público durante una semana para aprender las técnicas. "Igual no quieren comercializarlo, porque son trabajos muy laboriosos y serían muy caros, pero sí quieren poder ofrecer ese producto a un cliente", explica. Su madre, también miembro del negocio, ha acudido recientemente a un curso a Madrid impartido por Debbie Brown, una de las reinas de las tartas infantiles. El precio: 550 euros por 16 horas. Ese dinero no duele, es inversión para seguir horneando.

**Mariló Flores, a la derecha, en su taller en Málaga, defiende que la repostería genera refuerzos positivos.** / GARCÍA-SANTOS

# Hacer galletas, la terapia más dulce

J. V., **Madrid**

Son la versión española de *Salvada por los pasteles* (Plaza & Janés), el libro en el que la novelista irlandesa Marian Keyes cuenta cómo la repostería le ayudó a superar una depresión que le impedía relacionarse y que la tuvo atrapada cerca de dos años. Paola Muñoz, de 36 años, y Mariel Gancitano, de 25, han visto en los *cake-pops*, una especie de *chupa-chups* con bola de bizcocho y cobertura de chocolate, y en las tartas *fondant* (recubiertas de una capa de azúcar y con diseños personalizados), su terapia más dulce.

Paola acaba de terminar 100 *cake-pops* para una comunión. Se los va a regalar a una enfermera de la planta de oncología del hospital en el que recibe tratamiento por una recaída de cáncer de mama. Esta mujer, que antes trabajaba como educadora en barrios marginales de Málaga, se siente muy compensada por sus beneficios. "Es un verdadero escape, me hace sacar fuerzas que no tengo", dice. Y eso que los pasteles no le gustan nada. "Ver las caras de quienes lo reciben es el mejor regalo", asevera.

En Córdoba, Mariel Gancitano está feliz porque puede responder a las preguntas de esta entrevista sin perder el resuello. Hace un mes y siete días que recibió dos pulmones nuevos. Una de sus ilusiones es matricularse en un curso de *fondant* y aprenderlo en serio. "Veía el *fondant* como algo inaccesible y cuando descubrí el blog Pan, dulces y otras palabras, de Mariló Flores (profesora de *fondant* en Málaga) me ilusioné mucho", relata. Mariel nació en Argentina, donde estas técnicas llevan implantadas des-

**La escritora Marian Keyes.**

de hace más de 30 años. De su infancia recuerda el sabor de esas tartas con capas de azúcar. "Cuando hablaba con algún argentino les explicaba que esta modalidad de repostería no existía aquí y yo misma seguía sin poder creérmelo", rememora por teléfono.

Mariel aguarda que el hospital le dé el alta y autorice su paso a un piso tutelado. Los dos últimos años han sido especialmente duros para ella. "Cada día estaba un poco más metida en casa", recuerda. Aprender a forrar tartas con *fondant* la motivó mucho. A través de su ordenador compartía fotografías, comentarios y experiencias. "Me servía para evadirme de dolores, tos y angustia", explica.

Keyes, la escritora que experimentó una pasión similar, plasmó en un libro de recetas sus experiencias con los cucharones. Aderezándolas con su particular humor se reconcilió con la escritura. Ya tiene lista una nueva novela, *Hellen no puede dormir*, cargada de notas autobiográficas.

Printed and distributed by NewspaperDirect
www.newspaperdirect.com US/Can: 1.877.980.4040 Intern.: 800.6364.6364
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW