BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

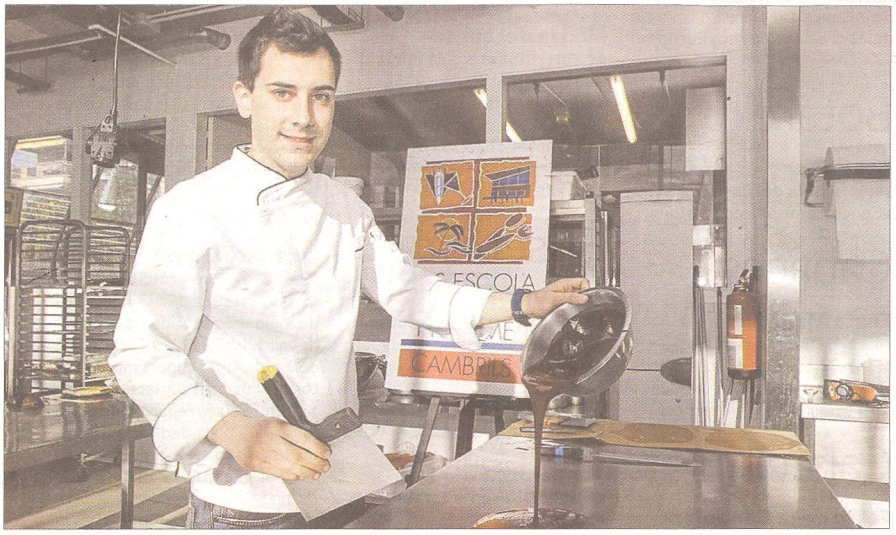
MARC BALAGUER FABRA ■ GUANYADOR DEL PREMI 'JÓVENES PASTELEROS DELITÉ' D'ESPANYA

'La xocolata és noble i sana'

J. JOAQUIM BUJ

PERFIL

Marc Balaguer Fabra, natural d'Ulldecona i alumne de l'Escola d'Hostaleria de Cambrils (EHC), ha guanyat el concurs estatal de 'Jóvenes pasteleros DELITÉ'. Balaguer cursa el cicle formatiu de Direcció de cuina, i el premi li permetrà realitzar un curs de formació a l'Escola ICS de París. L'EHC ha rebut un lot de productes Delité valorat en 750 euros.



L'ulldeconenc Marc Balaguer, a l'Escola d'Hoteleria de Cambrils. FOTO: ALBA MARINÉ

- S'esperava guanyar el premi?
- Va ser una gran sorpresa i em va fer molta il·lusió. És com un premi a tot el temps que he estat voltant per tot arreu, formant-me i cuinant en diferents restaurants.

- A qui li dedica?
- El dedico a la meua família pel molt de suport econòmic i personal que m'han donat des de sempre. Al principi, els va sobtar que em volgués dedicar a la pastisseria, ja que no hi ha tradició familiar, però, de seguida, ho van acceptar.

- Què aporta a l'Escola d'Hostaleria de Cambrils comptar amb el millor pastisser Delité?
- Crec que és un reconeixement a la bona feina que fa el professorat del centre, amb el seu director Jordi Jardí al capdavant. M'han fet molt costat i m'han acompanyat al concurs.

- Va haver-hi molta competitivitat al concurs?
- Efectivament, de les deu propostes finalistes n'hi havia cinc de molt bones i, d'aquestes, quatre que haguessen pogut guanyar qualsevol d'elles.

- Per què creu que el jurat es va decantar per vostè?
- Hi ha un aspecte que sempre m'han inculcat des que vaig entrar a la cuina que ha estat la neteja i la higiene a l'hora de cuinar. Crec que el jurat ho va valorar molt i ha estat un punt a favor meu.

- Quines postres va preparar?
- Vaig preparar una esfera de xocolata. S'ha de temperar la xocolata, afegir els ingredients sòlids, congelar-los, ratllar-los i coure. Escaldar la xocolata amb la crema anglesa, també porta nous i vainilla. En el moment d'emplatar es posa el gelat a la base del plat, es col·loca l'esfera en farcida amb la mousse, la crema i el bescuit. S'espolsa colorant damunt i es fon l'esfera davant del comensal amb la garnatxa.

- Ofereix possibilitats la xocolata?
- Uf! N'ofereix moltes. La xocolata és un clixé de la pastisseria. És un ingredient clau i molt sa. Els pastissers treballem amb cobertures pures i d'alta qualitat. Cal diferenciar aquesta xocolata de la comercial que es pot comprar a qualsevol supermercat.

> A llarg termini m'agradaria ser professor d'una escola de cuina

- Però la xocolata no engreixa i pot ser perjudicial per a la salut?
- En absolut. Com deia abans, si és de qualitat no porta tants de greixos com la gent es pensa. És un ingredient molt noble. Dóna molt de joc, hi ha una gran varietat de xocolates i gustos. Permet elaborar figures espectaculars.

- Ha pogut treballar al costat de grans mestres de la cuina catalana?
- Quan tenia 18 anys vaig tenir la possibilitat d'estar amb el gran pastisser de Barcelona Oriol Balaguer. És un número u i, per a mi, va ser tota una experiència. Després vaig treballar amb Carles Mampel, d'Hugo, on vaig aprendre a refinar detalls. També estic molt content dels professors de l'Escola d'Hostaleria de Cambrils i, per descomptat, del xef del Restaurant Les Moles d'Ulldecona, Jeroni Castell.

- Es veu al capdavant d'una pastisseria?
- Muntar-me la meua pròpia pastisseria seria un projecte més immediat, a llarg termini m'agradaria dedicar-me a l'ensenyament i poder ser professor en alguna escola de cuina. Per això, estic cursant un Grau Superior de direcció de cuina.

ebre@diaridetarragona.com

Font: biblioteca.tortosa.cat