

Blog de Economía y Derecho

Sexto encuentro ECUWI

Una sorpresa dulce en el propio sentido de la palabra fue el sexto encuentro ECUWI que tuvo lugar el pasado 16 de abril de 2012. El Banker's Bar del **Hotel Mandarin Oriental** de Barcelona se transformó, por un instante, en un laboratorio científico del **arte de la pastelería y chocolatería**.



Georg Pirker, gerente de Zucker

El Sr. **Georg Pirker**, "**Zuckerbäcker**" (*) originario de Salzburgo (Austria) nos mostró una interesante perspectiva de su trabajo como "**pastisneur**" austríaco en Barcelona. Tras una trayectoria de más de 27 años trabajando en países como Suiza, Italia, Austria, Alemania y también en el Caribe ha establecido un taller de **pastelería de autor** en Barcelona, desde donde suministra a sus fieles clientes una amplia gama de productos exquisitos. Su experiencia, en tantos países diferentes, se refleja en sus creaciones bajo lo que él denomina "**pastelería de ensamblaje**" y de lo que resultan pequeñas y originales auténticas obras de arte.

Mientras escuchábamos cómo el Sr. **Pirker** empezó su desarrollo profesional como chef de cocina, enamorándose cada vez más del delicado arte de la alta pastelería, trabajando en hoteles y restaurantes de gran renombre hasta trabajando para un empresario suizo, encargándose de la cocina en su yate de lujo durante 3 años, pudimos admirar auténticas figuras de papiroflexia en chocolate negro -reellenas con los ingredientes de la famosa Selva Negra (chocolate, nata y guindas), o la misma versión en chocolate blanco con sorpresa de Baileys, o pequeñas tartas redondas de cremosa vainilla bourbon con fresón y una barrita exótica con sabor a coco y maracuyá. En fin, un increíble mundo de sensaciones visuales y gustativas. El Sr. **Pirker** llama a estas obras postres individuales "con una fecha mínima de caducidad" -de muy pocos días-, dado que están elaborados con productos naturales y ecológicos sin colorantes ni conservantes artificiales. Igualmente nos mostró un pan típico de Austria y Alemania, con masa madre (*Sauerteig*), a base de harinas ecológicas. En su completo abanico de productos también ofrece una amplia gama de productos aptos para personas con intolerancia al huevo, a los lácteos y también para diabéticos.

Llamó nuestra atención de forma especial el glamour de los "**pop cakes**", pasteles individuales en forma de piruleta, que según el Sr. **Pirker** están muy de moda en Inglaterra. Se trata de una masa ligera de bizcocho relleno de queso fresco y sabores de chocolate y naranja, frambuesa o pistacho, que se sirven en las fiestas a modo de reinención de la tarta individual.



El Sr. **Pirker** no es el primer ponente que nos llevó de la teoría a la práctica y así los participantes de este dulce encuentro fuimos invitados a participar en un grato experimento. Se trataba de averiguar, entre tres diferentes tipos de chocolate, cuál de ellos tenía la mayor porción de cacao y cuál la menor, y valorar el espíritu gourmet de la audiencia. La cuestión es que se generó un animadísimo debate -a causa del propio chocolate, quizás...- sobre la textura, consistencia y calidad de uno de los ingredientes más adorados en la pastelería, como es el chocolate. Este experimento alivió el antojo de muchos de los participantes, que empezamos a salivar, a la vista de las obras dulces presentadas y "aseguradas" en "cajas fuertes" transparentes, cual auténticos tesoros. El glorioso final de la interesante charla del Sr. **Pirker** fue la entrega de una bolsita con muestras de unos mini-cupcakes muy especiales a cada participante. Un detalle que nos alegró mucho a todos y que deja en nuestra memoria un dulce recuerdo de cómo la experiencia del Sr. **Pirker** ha llevado la tradición del *Zuckerbäcker* a un interesante nivel cosmopolita en Barcelona.

() Zuckerbäcker es la denominación del antiguo y muy tradicional oficio de la Confiserie o Pâtisserie*

ECUWI es una idea de **BROSA Abogados y Economistas**. Un evento periódico para enlazar conocimientos, generar oportunidades, intercambiar experiencias, compartir iniciativas y fomentar contactos entre empresas, instituciones oficiales y culturales.

Consulte los **eventos anteriores**. Más información de ECUWI en ecuwi@brosa.es.

Con la colaboración de:

