

# PASTELERÍA DOCE

SANTIAGO DE COMPOSTELA

## Una pastelería a contracorriente



ES UNA PASTELERÍA A CONTRACORRIENTE DENTRO DE UN PANO-RAMA GALLEGO QUE JUEGA EN OTRA LIGA. DOCE NACE EN SAN-TIAGO DE COMPOSTELA PARA OFRECER UN PRODUCTO MODERNO Y MINIMALISTA, MUY INFLUIDO POR LA PASTELERÍA CATALANA, PERO CON CLARAS RAÍCES GALLEGAS EN ALGUNOS DE LOS INGREDIENTES ESCOGIDOS. MIGUEL GIL ES UN DEVORADOR DE TODA LA INFORMACIÓN QUE GENERA EL SECTOR Y UN AUTÉNTICO TODOTERRENO QUE NO ENTIENDE DE LÍMITES FRONTERIZOS ENTRE LA PASTELERÍA Y LA COCINA, POR LO QUE SU FORMACIÓN HA SIDO DE LO MÁS VARIADA. COMO ÉL MISMO DICE A MENUDO, TRAS MUCHOS AÑOS APRENDIENDO DE LOS DEMÁS HA LLEGADO SU HORA DE LA VERDAD.

Poco a poco se va dibujando el mapa de la alta pastelería gallega con la apertura de establecimientos de diseño y productos de autor. Desde el pasado mes de septiembre, Doce en Santiago de Compostela se suma a la pastelería Doriel en Culleredo, en A Coruña, para ofrecer una pastelería sofisticada en contacto con la gastronomía local. Se encuentra en la zona nueva de la capital gallega, en un original local en el que destaca un gran atlas con las principales zonas de cultivo de cacao del mundo. Miguel Gil ha contado con profesionales gallegos de primera fila para dar con una tienda muy personal. Una lámpara del conocido diseñador Arturo Álvarez, expositores naranjas, una moderna vitrina acabada en forma de urna y una frase de Steve Jobs, "La mayoría de las veces la gente no sabe lo que quiere hasta que lo encuentra", forman parte de una pastelería que quiere diferenciarse de las del resto. Gil, amante de las citas célebres de famosos, cree que tiene mucho campo por recorrer pese a que se encuentra en una ciudad que no está acostumbrada a una pastelería más moderna. Sin embargo, hasta el momento no le ha ido nada mal con clientes de cierto poder adquisitivo, así como jubilados, gente joven más abierta a probar cosas nuevas y estudiantes de hostelería.

Doce, que en gallego significa dulce, rompe también una lanza en favor del obrador como parte del establecimiento. Contrariamente a lo que se suele hacer en Galicia, donde se esconde cuanto más mejor en la trastienda, apuesta por un obrador a la vista. Según cuenta, es la mejor manera de mostrar que tu oficio no tiene secretos y el mejor argumento para prestigiar su valor artesano.

Doce está formado tan sólo por dos personas en el obrador y una dependienta en la tienda para arrancar un negocio ambicioso. Gil ya sueña con abrir otro punto de venta en el famoso mercado de Abastos, en el casco antiguo de Santiago de Compostela. Entonces y sólo entonces la tienda actual se convertirá en una especie de sala de exposición de producto que acogerá también un aula para afi-







*M 31 Mousse de chocolate Guanaja con gelificado de mango-jazmín, cremoso de café y crujiente de barquillo*



*Tableta trufada de chocolate blanco Ivoire y albariño*



cionados. Son proyectos que se acumulan en la cabeza de un profesional inquieto que se ha formado fundamentalmente fuera de Galicia. Así, Miguel Gil comenzó estudiando hostelería en Santiago y Valladolid para seguir con la pastelería de restaurante en Espai Sucre y pastelería en Soria. Pocos alumnos se sabían de memoria todos los postres de la carta del restaurante Espai Sucre antes de empezar a estudiar en este centro. Su polivalencia le ha llevado también a realizar cursos de cocina japonesa, italiana, de microvegetales, de postres y de pastelería con algunos de los grandes nombres del panorama nacional, como Paco Torreblanca, Albert Adrià y Oriol Balaguer.

#### Concursos

Su pasión por la gastronomía en general no entiende de fronteras entre la pastelería, la cocina dulce y la cocina salada, por lo que se ha presentado a concursos de lo más variados. Como botón de muestra, en 2007 gana del Concurso de la Nueva Cocina Española de Vichy Catalán y en 2004 el Concurso Internacional de Recetas con Chocolate del Salón del Chocolate de Óbidos (Portugal), así como el Concurso Internacional del Aceite de Oliva 2004 en el congreso Lo Mejor de la Gastronomía en San Sebastián. Esta naturaleza polivalente también se expresa en su formación complementaria, con cursos que van desde la Gestión de la Higiene Alimentaria en Establecimientos de Restauración, a la atención al cliente, pasando por el de la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela, Alimentación, Cultura y Creación Gastronómica. Sin embargo, en una de sus habituales escapadas a Barcelona para aprender de la pastelería catalana, aprovechará también para realizar el curso Food Event Design del prestigioso Instituto Europeo de Diseño. Esto va a incidir sobremanera en el desarrollo de uno de los puntales de la pastelería Doce. Tal y como explica Gil una de las líneas de negocio más prósperas es la personalización de los encargos para restaurantes, hoteles, y sobre todo para los enlaces nupciales, desde

las tartas con brochetas a las figuras de chocolates con motivos más alusivos al mundo personal de la pareja que se va a casar. Todo para crear una puesta en escena del producto verdaderamente especial que implica asumir cualquier reto. Es algo que Christian Escribà lleva varios años haciendo en la capital catalana, pero que en Galicia era absolutamente desconocido.

Tras muchos años estudiando otras pastelerías y recibiendo las influencias más plurales, el auténtico reto de Miguel Gil es ahora llegar al consumidor final con un estilo muy definido. Formatos nuevos con guiños a productos muy gallegos como el Albariño, la castaña, algunas cervezas artesanas y la queimada, se dan cita en Doce. Es un auténtico devorador de revistas, internet y libros, y como resultado de esto maneja un gran volumen de información. Además de Espai Sucre y Escribà, admira el trabajo de algunos pasteleros con quienes tiene una relación profesional especial, como Alejandro Montes, Julián Arranz y Albert Badia. Todas estas influen-

cias se acumulan en un bagaje profesional que no duda en renovar a diario.

Algunas de sus tartas tienen nombres japoneses como Fuyu, que significa invierno japonés, y está compuesta por una suprema de praliné, mousse de rooibos y castaña coinfitada; Suzushí (Frescor en japonés), con un mousse de yogur con gelificado de fruta de la pasión, limón confitado y crujiente de arroz; y M 31, compuesta por un mousse de chocolate Guanaja con gelificado de mango-jazmín, cremoso de café y crujiente de barquillo. Crea, además, una tarta mensual que lleva el nombre del número del mes en cuestión (enero en este caso sería el uno y así sucesivamente) y que está pensada para el público diabético.

Hay dos aspectos que en sus tartas e individuales no se cansa de repetir. Por un lado, la combinación de los sabores sigue, por lo general, la lógica de Espai Sucre o incluso han sido pensados para poner en cuestión dicha lógica. Y por otro, un formato que ha tenido su mejor aliado en los moldes del fabricante Pavoni.



UNA DE LAS LÍNEAS DE NEGOCIOS MÁS PRÓSPERAS ES LA PERSONALIZACIÓN DE LOS POSTRES Y LAS TARTAS DE LAS BODAS QUE TIENE COMO REFERENTE LA PASTELERÍA LÚDICA DE CHRISTIAN ESCRIBÀ



*Akai (rojo en japonés) Mousse de fresa y rosas con cremoso de Ivoire y gelificado de yogur*