

42.52-N 8.33-O

Santiagoteespera.com



MIGUEL GIL es el alma mater de Doce, una pastelería de vanguardia que ofrece productos minimalistas con sello gallego.

La alta pastelería de Doce aterriza en la Plaza de Abastos

Nuevo capricho para paladares exigentes en la Plaza de Abastos. La pastelería Doce ultima su desembarco en el mercado, pocos meses después de iniciar su andadura en la rúa San Pedro de Mezonzo, en el nº 46. Detrás de este fulgurante éxito se encuentra Miguel Gil, director técnico de un espacio que se ha convertido en un referente indiscutible para los amantes de las recetas más golosas. No en vano, la revista *Vanity Fair* hace una mención especial a su trabajo en la edición del mes que viene. Y es que la doble página que dedica a los mejores regalos para febrero incluye entre sus sugerencias el Tú y Yo de la pastelería Doce o, dicho de otro modo, sus bombones. La de *Vanity Fair* no es, sin embar-

go, la única mención que recibe el negocio de Miguel Gil. La revista especializada *Dulcypas* también dedica un amplio reportaje al establecimiento compostelano. "Es una pastelería contracorriente dentro de un panorama gallego que juega en otra liga", recalca la publicación. Ofrece un producto minimalista, muy influido por la pastelería catalana, pero con el sello autóctono, continúa el texto. "Alta pastelería" la de Doce que se suma a Doriel (Culleredo) para ofrecer unos postres "s sofisticados en contacto con la gastronomía local". Una de sus líneas de negocio más prósperas -continúa el artículo de *Dulcypas*- 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 chocolate con motivos más alusivos al mundo personal de la pareja que se casa. Todo pa-

ra crear una puesta en escena del producto verdaderamente especial que implica asumir cualquier reto. "Es algo que Christian Escribà lleva años haciendo en la capital catalana, pero que en Galicia era absolutamente desconocido", puntualiza el texto. Su aparición en la revista *Elle* o en la publicación belga *passionholdimpressions.com* -que les dedica la receta del mes- son otras de las referencias que hacen de Doce un referente en la repostería tanto a nivel nacional como internacional. Por si fuera poco, Miguel Gil ha quedado finalista por segundo año consecutivo en el concurso de tapas de Lactatis, plato que tendrá oportunidad de preparar estos días en Madrid Fusión. Para que todo el mundo disfrute cocinando, el establecimiento de San Pedro de Mezonzo organiza el pasado fin de semana el primer curso de pastelería.