

El centro educativo de EFA A Cancela, de As Neves, tuvo el privilegio de contar durante tres días con la presencia de una campeona mundial de talla de

frutas y verduras con técnicas chinas, Judit Comes, y del campeón de Europa de azúcar soplado, el francés Gerard Barsé. Ambos impartieron clases en las

III Jornadas Profesionales de Técnicas de Decoración con Azúcar y Frutas a las que asistieron hosteleros de distintos puntos de España y Portugal.

Arte con frutas y azúcar

Dos campeones de Europa y del mundo en decoración enseñan sus técnicas en As Neves

VERÓNICA PALLEIRO ■ As Neves

El azúcar y la fruta pueden convertirse en auténticas piezas de arte; es cuestión de técnica, habilidad y sobre todo mucha paciencia. Así lo han demostrado durante tres días en As Neves, Judit Comes y Gerard Barsé; ella es catalana y campeona mundial en técnica de talla china con frutas y verduras; y él es francés y campeón de Europa en azúcar soplado.

Profesores y alumnos de hostelería de Las Palmas de Gran Canaria o Portugal y restauradores más próximos, de Arbo o Soutomaior, estuvieron de lunes a miércoles en As Neves para participar en las III Jornadas Profesionales de Técnicas de Decoración con Azúcar y Frutas que ambos campeones, Comes y Barsé, impartieron en el centro educativo de la Federación EFA A Cancela, de As Neves.

Los participantes recibieron durante dos días lecciones de talla que fusiona técnicas chinas, tailandesas y occidentales. Ellos mismos practicaron con manzana, berenjena, pepino o naranja china, entre otras piezas. Según explica la profesora Judit Comes, la mayoría de los alumnos se han inscrito en este curso con la intención de mejorar la decoración de sus platos dando forma o dibujando con piezas de fruta o de verdura, como se viene haciendo en China desde hace dos mil años.

El francés Gerard Barsé lleva a penas cinco años trabajando el azúcar soplado y ya está considerado como uno de los discípulos destacados del maestro Stefane Klein. Esta técnica decorativa con azúcar es muy utilizada en Francia, está basada en la exploración de las capacidades



El francés Gerard Barsé y la catalana Judit Comes, ayer, durante el curso en As Neves. // D.P.



Unos alumnos trabajan con vegetales durante las clases. // D.P.

del azúcar como material, llegando a manejarse como si fuese plastilina, aunque exige un cuidado minucioso para evitar

que se rompan los hilos de la composición. Por eso crear una pieza compleja puede requerir hasta treinta horas.

En As Neves, la treintena de alumnos pudo aprender, ayer, cómo se transforma el azúcar base en formato cristalino, coloreados, texturizados, estirados o soplados llegando a crear flores, peces o cualquier figura de decoración.

Según explica Barsé, el mayor enemigo del azúcar en esta técnica de decoración es la humedad y el aire, por eso, las piezas elaboradas deben guardarse en vitrinas para que se conserven, especialmente en lugares tan húmedos como Galicia. Por el contrario, la talla de frutas exige que éstas sean constantemente espolvoreadas con agua para que conserven su brillo y color.

Después de As Neves, ambos profesores viajarán a Qatar, en los Emiratos Árabes, para continuar impartiendo clase.

Grandal acusa al BNG de intentar confundir a los vecinos sobre la concejala del PP

"La inestabilidad del grupo a que se refiere es una falsedad", asegura el alcalde

REDACCIÓN ■ Salvaterra

El alcalde de Salvaterra, Arturo Grandal, aseguró ayer que el portavoz del BNG, Gabriel Martínez, "miente la sabiendas" cuando habla de inestabilidad en el grupo de gobierno para sacar rentabilidad política. "En el gobierno municipal tenemos constancia de que conocía cuál era el problema de la concejala, y quiere confundir a los vecinos con afirmaciones que no tienen nada que ver con la realidad", apuntó.

Así el regidor se refiere a las frases del portavoz del BNG en las que hace referencia a inestabilidad, descrédito, deriva, entre otras. "Cualquier vecino sabe que lo que dice Martínez no se sostiene y solo busca conseguir rentabilidad política; ya le gustaría al portavoz del BNG que hubiera habido inestabilidad en el gobierno local, o que fuera a la deriva, pero eso ni ocurre ni va a ocurrir", aseguró el alcalde.

Grandal reitera que el primer escrito de la concejala dejando la disciplina de voto "solamente decía que lo hacía por un asunto de escolaridad de su hijo en un colegio público y no por problemas en el grupo del PP".

La cooperativa del requesón mejorará sus instalaciones

La Diputación de Pontevedra ha concedido una subvención de 14.543 euros a la Sociedad Cooperativa Agraria Condado-Paradanta para