

# As Neves es testigo de que la fruta y el azúcar son arte

» Dos campeones de Europa y del mundo de decoración con alimentos impartieron clase en EFA A Cancela durante 3 días

REDACCIÓN [LAS NEVES]

Hosteleros y profesores de Hostelería de distintos puntos de España y de Portugal participaron de lunes a miércoles en las III Jornadas Profesionales de Técnicas de Decoración con Azúcar y Frutas que organizó la Federación de EFA A Cancela en As Neves con la presencia de

dos maestros: la catalana Judit Comes, campeona de talla de frutas y verduras con técnica china; y el francés Gerard Barsé, campeón de Europa en azúcar soplado.

La treintena de alumnos participante aprendió a esculpir frutas y vegetales como la berenjena, la manzana, el pepino o la naranja china. Asimismo, comprobaron cómo a partir del azúcar se pueden elaborar auténticas obras de arte, pero eso sí, deben apartarse de zonas húmedas para que se conserven.

Los alumnos, además de tomar nota de la parte técnica, también tuvieron que ponerse a prueba a ellos mismos y crear figuras con alimentos de la huerta. La mayoría han asistido para aprender a mejorar la decoración y presentación de sus platos o para enseñar después lo aprendido a sus alumnos.



Flor tallada en una calabaza por Judit Comes. // D.P.



Gerard Barsé con la figura elaborada con azúcar soplado en As Neves. // D.P.