

ARRANZ. Un surtido de dulces futuristas, inspirados en la película Avatar, ha valido a este joven de Pedrajas de San Esteban (Valladolid) la medalla de plata en el Concurso de Mejor Maestro Artesano Pastelero de España, el más relevante del país

LA CUARTA DIMENSIÓN DE LOS PASTELES

ESTHER NEILA

Altura, anchura, profundidad... y gusto. Son las cuatro dimensiones que trabaja Julián Arranz, el joven pastelero que a sus 27 acaba de recibir la medalla de plata en el Concurso de Mejor Maestro Artesano Pastelero de España, celebrado en Madrid. Tomando como hilo conductor el universo *Avatar*, sus dulces (creados *ex profeso* o reinventados para el certamen) se inspiran en exóticos parajes naturales e incluyen exóticos ingredientes asiáticos, como el lichis o el té chino. También emplea la materia prima de su querida localidad natal, los célebres piñones y el queso de oveja, que completan el trio de sabores que ha puesto en el mapa nacional a Pedrajas de San Esteban (Valladolid).

Sus creaciones tienen apariencia de ciencia ficción, pero son reales como la vida misma. Hasta el último grano de azúcar es consecuencia de un milimétrico estudio, de muchas horas de ensayos y desvelos. «He estado dos meses preparando este concurso», explica.

En realidad, más que pruebas ha sido un entrenamiento en toda regla. Porque el certamen no sólo mide el sabor y la presentación del resultado final, sino también el orden, la organización de las tareas, la rapidez y, hasta la limpieza en la mesa de trabajo. Antes de partir al concurso realizó dos ensayos generales en su discreto obrador artesano. «Y eso que aquí es más fácil, porque sabes donde están las cosas y cómo funcionan», apunta mientras cuenta que se llevó su propio microondas al certamen para no fiar a otra máquina desconocida la importancia de unos segundos.

Una vez en Madrid, durante dos jornadas que sumaron 19 horas, hubo de preparar cinco surtidos: pastas de té, bombones, pasteles dulces, pasteles salados y una tarta. Como es sabido, hay masas que necesitan reposar, capas que deben ultracongelarse antes de ser procesadas... pasos necesarios para conseguir la textura deseada. Y en el concurso el reloj pisa los talones a la paciencia. De ahí la importancia del orden y la organización.

El resultado, unos dulces futuristas para rendir homenaje a la súper taquillera y premiada película de James Cameron, ambientada en el año 2154. Lo cierto es que, contemplando el resultado, (porque sí, el aspecto es digno de contemplación), los suyos podrían vaticinarse como los pasteles del mañana, si no fuera porque asume su oficio como un constante aprendizaje, como una renovación sempiterna para nunca dejar de sorprender a sus clientes.

El tema a desarrollar en este concurso (el más importante del sector, porque evalúa en conjunto todas las disciplinas de la repostería) era la fantasía. Y Julián Arranz dejó volar su imaginación —y también sus recuerdos, los de unas recientes vacaciones a China— para erigirse en el utillero imaginario de Pandora, la



El ganador muestra la medalla de plata del concurso frente al surtido de bombones. PABLO REQUEJO

hipotética luna donde se desarrolla la cinta estadounidense.

Pero, ¿cómo trasladar a un bocado las tres dimensiones de la superproducción? «Tenía mucho campo, porque salen muchos paisajes, naturaleza, y pude hilar muchas cosas», explica al recordar los paisajes del parque nacional Zhangjiajie, hoy rebautizado como Parque Avatar. Y pone como ejemplo unos bombones con forma de roca (elaborados con

queso en polvo mezclado con cobertura de chocolate y piñones caramelizados), las pastas con lichis, agua de rosas y té chino, una tarta con forma de media caña de bambú y compuesta por coco, «porque había muchos cocos en aquel paisaje». Otro de los bombones traslada al mundo dulce el vino español con tapa: un bombón de limón y ginebra, como un mini gin tonic, con hielo de menta y adornado con un palito de

bambú. Nada en sus postres es una elección casual.

Algunas de las recetas ya existían en la carta del negocio. Otras son nuevas. Y el resto son adaptaciones, fórmulas «retocadas» de otras ya existentes.

Julián Arranz, que desde 2006 comparte oficio, pasión y obrador con su padre Raúl, recibe este premio, «sobre todo, como un estímulo para seguir trabajando».

«Íbamos a aprender y... al final fue llegar y besar el santo», dice su progenitor, que quedó finalista en el mismo concurso en el año 1993. Ese año fue Oriol Balaguer quien triunfó en el certamen, el mismo que años después ejerciera de profesor de su hijo Julián.

¿Será, entonces, que ha superado el discípulo al maestro? «Yo creo que sí», responde el padre, maestro de pastas y bombones tradicionales. «Yo creo que no», contradice el hijo, el innovador del tándem.

Sólo diez puntos (de los mil concedidos) separaron a Julián Arranz de la medalla de oro, otorgada a un

pastelero de Asturias. En total, siete finalistas se disputaban las medallas.

Julián Arranz hubiera preferido acudir al certamen en representación de su provincia, pero los problemas en la asociación de Valladolid lo impidieron. Y acudió auspiciado por la Asociación de Empresarios de Pastelería de Palencia, a cuyo presidente, Luis Hermínio Sanz está «muy agradecido». También se deshace en gratitudes hacia su colega Alejandro Montes y a sus compañeros de fatigas. «Es un éxito de toda la familia», apunta.

Modesto al hablar de sus creaciones a los vecinos, compañeros o a los muchos medios de comunicación, locales y nacionales, que estos días le reclaman, lo de Julián es expresarse con las manos, con sus fantasías, con su buen hacer de artesano, con la creatividad de un profesional joven pero sobradamente preparado, y con sus espectaculares presentaciones de alta pastelería. Y ahí es él quien deja al interlocutor sin palabras.



Julián y Raúl Arranz trabajan en su obrador artesano.