**Pastelería**

**Un viaje al sabor del Bicentenario**

*En la cocina de la feria Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural, los visitantes podrán transportarse a la época colonial. El chef patissier Néstor Reggiani marcará el camino hacia la torta de almendras del 1800.*

El 9 de julio se conmemorarán dos siglos desde que decenas de patriotas criollos reunidos en Tucumán declararan la independencia de las Provincias Unidas del Sur, lejos aún de conocer que estaban dando un paso fundamental y fundacional de lo que años más tarde se conocería como Argentina. Y en medio de las celebraciones, Caminos y Sabores propuso el desafío de encarar la elaboración de platos típicos para que los visitantes puedan disfrutar durante la feria de un acercamiento a la gastronomía colonial. Esto podrá vivirse todos los días a las 17 en una de las cocinas de la feria.

**Néstor Reggiani** es el chef patissier de La Nueva Muguet, pastelería artesanal instalada en Villa del Parque hace tres décadas. En sus manos recaerá una de las recetas del Bicentenario que formarán parte de las clases de cocina de la feria de la cultura, los sabores y la identidad que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural. Tras varios meses de estudio, Néstor comprendió que el hallazgo de postres no iba a ser una tarea sencilla a la hora de homenajear a la cocina colonial. Sin embargo, “sabemos que toda la pastelería es antigua, y buena parte de ella surge de los conventos, donde recaía en manos de las monjas”, graficó.

Fue la escritora salteña Juana Manuela Gorriti (1818-1892) quien aportó desde su libro “La cocina ecléctica. Recetas del 1800” la alternativa que Reggiani estaba buscando. “El hogar es el santuario doméstico; su ara es el fogón; su sacerdotisa y guardián natural, la mujer”, dice la autora en el prólogo de la obra en la que, a partir de la correspondencia mantenida con amigas y conocidas, recopila recetas que luego fueron publicadas por Félix Lajouane Editor (Librairie Générale) en 1890. Allí está la Torta de Almendras acercada por María Tránsito Peña, de Buenos Aires, un fiel reflejo de la gastronomía de la época.

Un aspecto básico de los tiempos de la Independencia fue el empleo de productos muy calóricos. Llevado al terreno de la pastelería hablamos de almendras, muchas yemas y grasas. “Por eso elegí una tarta de almendras, un producto de elaboración sencilla, y que responde a la tradición”, adelantó Reggiani. En la feria, el postre tendrá una versión colonial y, con los mismos ingredientes, una versión adaptada al paladar actual.

La receta original incorpora 12 yemas de huevos, dos claras, azúcar y almendras molidas en el rol de las harinas. “Queda un bizcocho muy húmedo, y luego se baten las claras con el azúcar para darle volumen. Imagino que en la antigüedad se preparaba un molde grande y luego se serviría en porciones. Nosotros seguiremos esa senda”, indicó. Paralelamente, y con los mismos ingredientes, hará una variante individual, con crema actual y estéticamente más vistosa.

“Se trata de jugar y recordar platos y sabores que hoy prácticamente no se pueden imitar, sobre todo por cuestiones de salud. Dos siglos atrás había un enfoque hacia pastelitos, tortas fritas. Y se usaban mucho las claras para generar cubiertas que evitaran la quemazón de los productos cuando se los ponía en los viejos hornos. La cubierta luego se retiraba y la gente disfrutaba del pastel”, contó el chef, para aclarar luego que el uso de leña en la cocina también es parte de las particularidades y el sabor típico de las recetas de entonces.

Campeón Nacional de Maestros Pasteleros y Artesanos de Argentina en 2009 y autor del libro “Elementos, Sensaciones y Sabores” (2013), a lo largo de varias décadas, Reggiani ha sabido conquistar con su amplio abanico de masas finas y postres el paladar de los porteños. “Mi pastelería se destaca por las masas finas, por los petit fours, por los postres. Intentamos ser los mejores en todos los productos y no hacernos fuertes en uno en particular. Cuando incorporamos una nueva propuesta, lo hacemos convencidos de que tendrá una aceptación idéntica a todo lo demás”, reseñó el chef que ha hecho de La Nueva Muguet un negocio familiar del que también participan Laura, Mariano y Nicolás Reggiani.

En general, “la pastelería argentina, sobre todo la artesanal, trabaja muy bien”, apuntó. Y reconoció una notable influencia de la pastelería europea, a la que consideró como precursora de la pastelería de vanguardia. “Las nuevas tendencias generalmente llegan desde el Viejo Continente”, aceptó Reggiani, dispuesto a desafiar los sabores del tiempo.