

 Verònica Pardo

Christian Escribà, el mag de la pastisseria



Jaume Cosials

El Christian Escribà es caracteriza per la pastisseria personalitzada i feta a mida.

La pastisseria Escribà, un referent artístic amb molta història

Fa cent anys que Mateu Serra, besavi de Christian Escribà, va obrir un forn en el número 546 de la Gran Via. Antoni Escribà i Casas, la segona generació, va estudiar l'ofici de confiter i va introduir alguns productes de pastisseria en el forn, com el pa cremat i el pastisset de Tortosa. La tercera generació va ser la definitiva i, en morir les seves dues germanes, Antoni Escribà i Serra va deixar els seus estudis d'escultura per agafar les regnes del negoci familiar. El pare del Christian va aplicar la seva vocació artística i va començar a treballar la pastisseria i la xocolata, i va descobrir el disseny i modelatge fins a aconseguir quelcom més que unes postres.

El Christian, la quarta generació, ha heretat el do creatiu i la visió comercial del seu pare i actualment és qui dirigeix la factoria Escribà. Aquest geni de la pastisseria és pioner en la seva feina, segueix el seu propi camí, i s'embarca en cada nou projecte amb molta emoció, amb una gran dosi de passió i amb un cert punt de bogeria. Avui en dia, la seva pastisseria és molt més que una botiga: és un punt de trobada d'aquest gran professional i de la seva llista de propostes interminables: xocolata, pastisseria tradicional i moderna, pastisseria de regal com els ous Fabergé, anells de caramel, pastissos en 3D... Un món dolçament màgic.

“No entenc la meva vida sense la pastisseria”

Sempre havies volgut ser pastisser?

No, no sabia què volia ser... De fet, a BUP va ser un desastre, ho vaig suspendre tot. El meu pare em va dir “a casa mai hi ha hagut cap gandul i no seràs tu ara el primer” i em va proposar provar un any la pastisseria. Jo, com que l'únic que volia era deixar d'estudiar, vaig acceptar la idea i vaig estar tres mesos mentalitzant-me que m'havia d'agradar la pastisseria. Ara no entenc la meva vida sense la pastisseria. Si tornés a néixer tornaria a ser pastisser, si bé m'agraden moltes altres coses com la música.

Què representa la figura del teu pare?

El meu pare representa per a mi la globalitat

i no només en el camp professional, per tot el que m'ha ensenyat, sinó també en l'àmbit personal. El meu pare sabia passar-s'ho bé, ser familiar, era un bon cap, un excel·lent emprenyari, un artista (“un tartista”, com deia ell), un gran creatiu. Era un pack ideal.

Quins són els principis de la vostra pastisseria?

A mi el que m'interessa és fer feliç la gent amb la meva feina. Fem pastisseria personalitzada. Som un equip de 40 persones i el fet que tothom estigui concentrat en allò que ha de fer és complicat però és el nostre objectiu diari. La nostra feina no és rutinària ni està mecanitzada, sinó que cada dia hem de fer i pensar projectes diferents que vagin a mida del client, i que el sorprenguin i l'impactin.

Què aporta Christian Escribà al món de la pastisseria?



Per veure el vídeo sobre l'entrevista a Christian Escribà: infotransit.gencat.cat



El Christian ha heretat els dons creatius del seu pare.

“Abans la meva prioritat era la creativitat però ara la meva obsessió és el client”

Jo he continuat amb l'estil Escribà, però potser el que he aportat ha estat el vessant més creatiu, més màgic, més boig. He procurat seguir el principi que em va inculcar el meu pare, que és el de compartir el pastís amb l'altra persona i fer entendre que un pastís és l'únic regal que rebem i que compartim.

“El que m'interessa és fer felicitat a la gent amb la meua feina”

Pastissos que exploten, realitat augmentada, anells dolços... D'on surt tanta imaginació?

No sé, de qualsevol cosa o moment pot sorgir la creativitat, les idees i la inspiració... Quan viatjo, per exemple, com que estic molt més relaxat, tinc més temps per fixar-me en les coses i aplicar-les a la pastisseria. El que també m'inspira és escoltar música mentre em prenc un gintònic.

Quin és el teu lema a la feina?

El meu lema a la feina és que tot ha de fer-se pel client. Durant molts anys, la meua prioritat era la creativitat però ara la meua obsessió és el client i aquest és *el leitmotiv* que cada dia, diversos cops, recordo al meu equip. Jo sempre els dic que el seu sou no el pago jo, sinó el senyor o la senyora que entra per la porta de la botiga.

Com és el pastís del futur?

La veritat és que no sé com serà exactament però crec que possiblement serà cada cop més saludable, amb menys sucre i de ració més petita.

“La xocolata no passarà mai de moda”

Alguna cosa a la pastisseria que mai passarà de moda?

La xocolata no passarà mai de moda. De totes maneres, a la pastisseria passa com a la resta de coses, que les modes se'n van i tornen! Per exemple, ara torna a estar molt a l'alça la pastisseria clàssica del braç de gitano, les sares i els milfulls. En els últims deu anys s'ha imposat molt la pastisseria d'autor, molt influenciada pels francesos, i ara també hi ha una tendència creixent d'influència nord-americana basada en els famosos *cupcakes*.

Què en penses d'aquesta afició cada cop més estesa de persones que, de manera amateur, es dediquen a fer pastissos personalitzats, decoració pastissera?

A mi m'agrada molt perquè la pastisseria tal com l'entendem a Europa, excepte al Regne Unit, és molt masculina. Els pastissers són homes i ara està entrant amb molta força la pastisseria més femenina. Pastissos fets a casa

per senyores. De fet, aquest és un costum molt anglosaxó, on les senyores fan pastissos a casa i els regalen als seus amics i familiars. Jo sóc molt fan d'aquest tipus de pastissos i, per mi, la líder i la que fa coses més maques en aquest camp és la meua dona, la Patricia Schmidt.

Ha afectat la crisi econòmica la pastisseria?

En quin moment es troba el sector pastisser? La veritat és que davant d'una crisi econòmica com l'actual cal més creativitat i una creativitat diferent. Com puc fer arribar la pastisseria a una butxaca pobre? Doncs senzillament hem de simplificar els processos que s'havien fet fins ara, perquè s'havien complicat molt, i tornar a la pastisseria de tota la vida, la dels braços de gitano, dels tortells de nata, de les lioneses. És un tipus de pastisseria molt menys elaborada i això ens permet treballar a preus més reduïts. A més, la tecnologia ens permet mecanitzar alguns dels processos d'aquesta elaboració.

“A Bruce Springsteen li vam fer un pastís que era un maletí de dòlars de xocolata amb la seva foto, i va al·lucinar”

Estan de moda els tastos i els maridatges de productes com ara l'aigua, els gintònics, els olis d'oliva, la cervesa... Quan tindrem un tast de dolços?

La veritat és que això dels tastos, amb tot el respecte del món cap al sector del vi, ho trobo molt avorrit i a mi em cansa. A mi m'agraden les coses molt més senzilles. Les coses pel seu aspecte. El meu món és molt visual.

Com serà la mona del 2013?

Ha de ser una mona diferent però encara no he pensat com. La mona és un producte que surt car tant pel pastisser com pel client. Cal trobar alguna cosa que agradi als nens i els sorprengui. Cal tenir en compte que ara els nens estan molt influenciats pels dibuixos i personatges que veuen a la televisió i cinema. La meua idea és que sigui una mona econòmica, divertida i que impacti!

El teu pastís més car?

Més que un pastís era una producció amb mapping, 3D i fins i tot actors. Tot plegat va suposar un cost de 97.000 euros. Però aquest tipus de pastís s'ha frenat molt i, si bé és veritat que hi ha persones que econòmicament s'ho poden permetre, avui en dia això no queda bé. Ara aquests tipus de produccions pastisseres les fem per encàrrec per a clients estrangers.

Quins famosos han provat les teves creacions?

Moltíssims, perquè Barcelona és molt petita comparada amb altres metròpolis. I com que



Un equip de 40 persones treballen colze amb colze amb el Christian fent realitat els somnis dels clients.



Més de 200 models d'anells de caramels.

Candy Glam Rings

Christian Escribà ha creat fins a 200 models diferents d'aquests anells de caramel elaborats amb canya de remolatxa, als qual després de donar forma, s'afegeix sucre i colorants vegetals. La part comestible de l'anell adopta formes molt variades, de flor, de cor o de casc de víking. No es tracta només d'un anell dolç, sinó que es converteix en un complement de moda, una joia dolça. Tant és així, que els Candy Glam Rings es troben a les seccions de joiera de magatzems tan famosos com els Harrods de Londres i els Lafayette de París.

estem especialitzats a fer productes excepcionals, quan ve un personatge famós ens ve a visitar i ens fa un encàrrec. Hem fet pastissos per a Pedro Almodóvar, Penélope Cruz, Bill Gates, The Police i fins i tot per a Frank Sinatra i Michael Jackson.

Algun encàrrec d'aquells que records especialment?

A Bruce Springsteen li vam fer un pastís que era un maletí de dòlars de xocolata amb la seva foto i va al·lucinar. A Messi fa poc li vam fer un click de Playmobil del Barça amb el seu nom i es veu que està encantat!

Ets molt amic de Ferran Adrià? Algun projecte a mitges?

Doncs ara el Ferran està molt implicat en el seu projecte de la Bullipèdia i m'ha demanat que li doni un cop de mà en l'àmbit de la pastisseria. I joestic molt content de col·laborar novament amb ell. El Ferran Adrià és únic. Només n'hi ha un.

Quan Ferran Adrià va tancar El Bulli em va demanar que li fes l'últim pastís

Quina de les teves creacions és la teva preferida?

Quan Ferran Adrià va tancar El Bulli em va demanar que li fes l'últim pastís i li vam fer un gos tot blanc amb un collar que era una meravella. Una creació molt elegant, molt fina i femenina. Va ser la primera obra conjunta

que vaig fer amb la Patricia, la meva dona.

Parlant de la Patricia, com i quan la coneixes?

La Patricia Schmidt és un referent de la pastisseria al seu país, al Brasil. Jo no la coneixia personalment però sí que havia llegit els seus llibres. Amb motiu d'unes conferències que vam anar a fer a Sao Paulo, a les quals ella no va poder assistir perquè estava de viatge, els seus col·laboradors li van parlar de mi: "El que t'has perdut! Ha vingut un pastisser que ens ha fet plorar a tots d'emoció". Ella va voler conèixer-me i va venir a Barcelona per aprendre la tècnica d'elaboració del pastís a la paret que faig, i per portar la representació dels anells de caramel al Brasil. I quan va entrar per la porta vaig quedar impressionat. Ja no va marxar.

Què aporta la Patricia a la teva feina?

Hi ha aportat molt, perquè això abans era un circ, jo sóc un pèl boig i exagerat i ella hi ha posat organització, serenor. Hi ha afegit detalls i aquesta barreja és molt interessant i colorista.

Sou el *dream team* de la pastisseria?

No ho sé, som molt diferents. L'únic que sé és que en el món Escribà, la Patricia Schmidt aporta molt de coneixement i molta harmonia.



La pastisseria Escribà és més que una botiga, és una obra d'art.

[www](http://www.escriba.es) Més informació a www.escriba.es



Història de la pastisseria

Una humil galeta amassada de farina, oli i mel va ser segurament el primer pastisset de la humanitat. De fet, hi ha registres de receptes simples des de fa 7.000 anys. Al segle IV aC, a la República de Roma, ja existia l'ofici de pastillarum. La història de la pastisseria té una relació molt estreta amb la religió. A l'edat mitjana va sorgir a França el gremi dels obloiers, que feien les hòsties per a les misses. També durant l'edat mitjana, a partir de les croades, els europeus tindran contacte amb altres cultures i altres productes com el sucre i la pasta de full.

L'època del Renaixement va ser testimoni d'un gust irreprimible de les elits socials per la pasta d'ametlla, les mermelades i les confiteries. A la taula dels nobles el sucre de canya substituïa la mel. Venècia i Madeira eren els bressols de la nova artesanía: la dels confiters capaços d'elaborar personatges i fruites amb sucre. Els pastissers disposaven de noves fruites com l'albercoc i utilitzaven també els nous licors per perfumar les seves preparacions. L'ambre i el mesc eren freqüents. Ja al segle XVII, amb el descobriment del llevat, sorgeixen nous productes com el brioix i comença a diferenciar-se entre l'ofici de pastisser i el de forner. Al segle XIX, Antoine de Careme publica l'obra El pastisser reial, un llibre pioner considerat la primera descripció per escrit de la rebosteria moderna, amb un important repertori de receptes que permeten, junt amb la tecnologia, els estris i els productes especialitzats, que la pastisseria obtingui un desenvolupament important. En ple segle XX els nous descobriments i els progressos tècnics sobre el domini del fred, la calor, la fermentació, la conservació i la congelació farà possible nous avenços en la pastisseria.

Dolçament personal

Nata o xocolata?

A mi el que més m'agrada és el suís. Xocolata espessa i calenta amb nata freda i lleugera. És la millor combinació que s'ha fet mai en la pastisseria.

Un bon dinar ha d'acabar amb...

Unes bones postres, com ara un braç de gitano amb salsa de gerds.

Se't fa la boca aigua...

Amb la salsa bearnesa, que és com una maionesa calenta.

A qui li diries allò de "no se hizo la miel para la boca del asno"?

A tots els banquers i a la major part de polítics.

Si no haguessis sigut pastisser, haguessis sigut...

Músic o DJ.

La millor pastisseria del món és...

A Europa, això és clar. A França, Itàlia i Alemanya es fan coses molt bones, però aquí a Catalunya no ens quedem pas curts.

El lloc més dolç del món.

El Brasil, per com falen, pel ritme, per la música, per les caipirinhas...

Un llibre a recomanar.

Més que un llibre, una editorial: la Taschen, perquè a mi m'agrada molt tot el que és visual i jo compro llibres bàsicament per les fotografies, i aquesta editorial té unes publicacions fantàstiques en aquest sentit.

Una cançó ben ensucrada.

Por amor, de Loquillo. Un gran amic meu.

La lluna de mel perfecta.

Més que el lloc és la persona que tens al costat. Si estàs molt enamorat, tot és ideal.

Estàs com un flam quan...

He de fer una conferència a l'estranger.

Pel gener, el millor ofici és el de pastisser?

I tant! Tant de bo sempre fos 5 de gener perquè és com el darrer assalt d'un combat de boxa. Els tortells de reis que es venguin el dia 5 o 6 és el que ens permetrà arribar amb certa tranquil·litat a Pasqua i, per tant, és un dia molt important per als pastissers.

Com condueixes?

Ara em considero un bon conductor perquè amb els anys he posat seny.

Opinió sobre la darrera campanya de trànsit:

Crec que és molt impactant, i a més penso que les campanyes són necessàries. Sovint els humans ens adonem de les coses a còpia de repetir-nos-les una i altra vegada i, per tant, és molt important que s'hi continuï insistint.

Alguna recepta per reduir els accidents de trànsit?

No córrer tant i concentrar-se més en la conducció.

Un pastisser pot fer cinquanta pastissos idèntics?

D'això es tracta! En la pastisseria si tu ho fas com sempre, sempre surt igual, ja sigui per a tres o per a 300 persones. Un pastisser ha de saber fer cinquanta pastissos iguals!