

«La confitería debe seguir siendo artesana»

El director general de Comercio, Industria y Artesanía mostró su apoyo a la creación de una Escuela de Pastelería

Respetar la tradición artesana de la pastelería en Murcia y afrontar el reto de la innovación en el sector confitero aprovechando los avances técnicos para aumentar la productividad, premisas a seguir por el sector, a juicio del director general de Comercio, Industria y Artesanía.

LA VERDAD
MURCIA

«Los pasteleros murcianos deben salvaguardar la artesanía que conlleva su oficio, en contraposición con la pastelería industrial, que al utilizar determinados productos como el aceite de coco o palma, es la culpable de los alarmantes niveles de colesterol en los niños», manifestó José Luis Marco, director general de Comercio, Industria y Artesanía de la Comunidad Autónoma durante la cena que la Asociación Regional de Empresarios Artesanos de Pastelería celebró el pasado martes para conmemorar a su patrona, la Virgen de Monserrat.

La pastelería tradicional murciana, a juicio de Marco, debe aprovechar los avances técnicos que ofrece la nueva maquinaria para, sobre todo, aumentar la productividad: «Eso sí, sin dejar que esta mecanización desvirtúe la

labor tradicional de estos artesanos que han hecho de Murcia una región muy pastelera».

Respecto a la iniciativa presentada por la Asociación de Pasteleros para crear una Escuela que forme nuevos profesionales del gremio, Marco expresó su total apoyo a esta idea: «Este gremio tiene una gran necesidad de formación y la idea de crear una escuela, que estaría ubicada donde ahora se encuentra la Escuela de Hostelería de Murcia, consideramos desde la Dirección General que es muy acertada».

Por otra parte, José Luis Marco destacó la labor que desde su creación está llevando a cabo la Asociación Regional de Empresarios Artesanos de Pastelería: «Aunque son de reciente creación, han empezado con ganas y muchas iniciativas para mejorar el sector, sobre todo en formación».

Marco apuntó, asimismo, que la innovación es el reto que debe afrontar el gremio de pastelería de Murcia para conseguir que sus productos sean cada día mejores.

Los pastelillos de cabello de ángel o el pastel de Cierva se encuentran entre las preferencias del director general de Comercio, Industria y Artesanía: «No es que yo sea muy goloso, pero los dulces son algo que asociamos siempre a momentos dichosos y por eso son sinónimos de fiesta».



Entre los asistentes, el alcalde de Murcia y el director general de Comercio, Industria y Artesanía. /FOTO: LA VERDAD

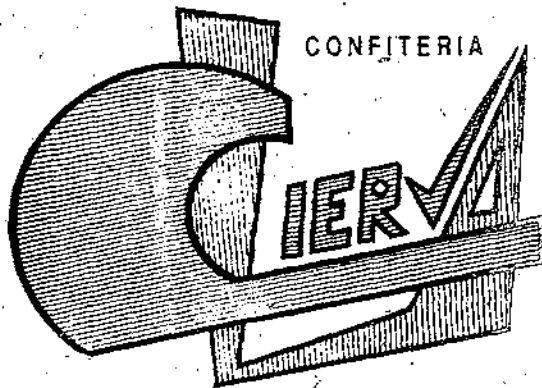


El alcalde de Murcia, Miguel Angel Cámara, junto a las tartas presentadas a concurso. /FOTO: LA VERDAD



LOS DULCES NO ENGORDAN.
LA MALA COMBINACIÓN DE ARGUMENTOS
Y LA VIDA SEDENTARIA SÍ.

C/. Calvario, 49 • ESPINARDO • Tel. 83 40 05



Conde de la Lisea, s/n. - Tel.: (968) 57 15 43 - 30720 SANTIAGO DE LA RIBERA (Murcia)
CAFETERIA: C/. La Unión - Edif. Fontes, s/n. - Tel.: (968) 57 43 43 - 30710 LOS ALCAZARES (Murcia)

Talleres Maquinaria
Panadería y Confitería

Pedro Estere

Tel. y Fax: (968) 24 98 81

SERVICIO Y MANTENIMIENTO
MECANICO A PEQUEÑAS
Y GRANDES SUPERFICIES

Libertad, 5
SANTIAGO Y ZARAICHE
30007 MURCIA



Especialidad en Tartas de Cumpleaños

Avda. Zarandona, 22 - Tel.: 24 77 16 - ZARANDONA - MURCIA
PUEBLO LATINO - Tel.: (96) 676 93 93 - TORRE DE LA HORADADA



PASTELEROS DESDE 1928



Avda. Santa Eulalia, 10
Tel.: 42 01 15 - TOTANA

CONFITERIA - PASTELERIA

Abriel
ESPECIALIDAD EN PASTELERÍA DE CARNE
EMPANADAS Y TARTAS

OLTRA MOLTO, S/N. - TELEFONO 62 65 69
LAS TORRES DE COTILLAS (MURCIA)