

## «Hay que darle más valor a la pastelería»

**David Gil, Jefe de Producción y Creatividad de Pastelería de Tickets, ha logrado con tan solo 24 años un hueco en la alta cocina y trabaja codo con codo con Albert Adrià**

M. C. RAMÍREZ | MURCIA / 3 noviembre 2014 00:57

En el llamado 'Bulli de barrio', Albert Adrià, hermano de Ferran, ha iniciado una revolución en el mundo de los postres. No lo está haciendo solo, junto a él está un jovencísimo pastelero, David Gil, que con tan solo 24 años ya está en lo más alto de la gastronomía española. En Tickets, el postre se sirve a modo de tapas, son las llamadas golosinas. A Murcia Gastronómica llegará el sábado.



**-A pesar de su juventud ya ha llegado muy alto en su profesión. ¿Cómo lo ha hecho?**

-Es cierto que subí bastante rápido, pero las cosas han ido saliendo bien y aquí estoy. En realidad lo llevo bien porque me dedico a trabajar y no permito que se me suba a la cabeza. Pienso que siempre me faltará experiencia y nunca me cerraré a los conocimientos, porque en este oficio siempre quedan cosas que aprender.

«El chocolate es el ingrediente que tengo más presente y también es el que la gente más reclama»

**-Empezó muy joven, ¿tan claro lo tenía?**

-Desde pequeño sabía lo que quería ser en la vida. Empecé con 16 años y, desde entonces, me fui marcando pequeñas metas y he ido cumpliendo objetivos. Ha sido un camino muy duro pero muy gratificante.

**-¿Qué ha sido lo más complicado?**

-Cuando me marché a Francia sin saber el idioma a batallar con los franceses. También fue duro cuando era más chaval y veía a mis amigos que se iban de fiesta y yo no porque estaba fuera. Pero, a la larga, te das cuenta de que merece la pena y que los años duros se ven compensados.

**-¿Cómo llega a Tickets?**

-Había echado el currículum un año antes. Estaba en Italia y tuve que volver porque falleció mi abuela. Estando aquí, en España, me llamaron, y no me lo pensé. Entré de ayudante y poco a poco fui subiendo puestos hasta ahora, que trabajo codo con codo con Albert Adrià.

**-¿Cómo se trabaja con él?**

-Es duro, porque es una persona muy exigente y creativa, y pide un nivel muy alto. Pero aporta mucho porque marca el camino que has de seguir y es un jefe que está y con el que puedes contar. La presión al final es dura, pero gratificante porque te exiges a ti mismo dar el máximo.

**-¿Cómo llegan en Tickets a dar tanto protagonismo a los postres?**

-Albert se dio cuenta de que aquí tenemos una filosofía y una identidad propias, pero teníamos un postre normal, y ése no era el lenguaje con el que queríamos comunicarnos con nuestros clientes. Así surgieron las golosinas, que son pequeños bocados de los que puedes probar varios y, además, recuerdan a la infancia.

**-Dentro de unos años, ¿se ve en Tickets o se ha marcado otros retos?**

-Mi primer reto personal es ganar el concurso a mejor artesano chocolatero de España. Pero mis retos me los voy marcando día a día. Aunque, a la larga, sí me gustaría tener un local mío donde poder expresarme.

**-¿Tiene algún ingrediente imprescindible?**

-El chocolate. Es el que más matices aporta y por eso es el que tengo más presente. También es lo que la gente reclama más.

**-En Tickets han dado un lugar privilegiado a los postres ¿Cree que ése es el camino que deben seguir otros restaurantes?**

-Hay que darle más valor a la pastelería, porque pasa mucho que en el postre decae la cosa. En Francia se valora y aquí, en España, debemos mantener el nivel hasta el final de la comida.