

La entrevista dulce con... Fran Segura

Lo dulce, esa tentación a lo que todos sucumbimos después de un gran menú, es aún más especial e inolvidable al paladar y a nuestras neuronas, cuando detrás de él hay un artista especializado en la repostería. Fran Segura es un artífice de lo dulce, con una mirada que va más allá de un postre, capaz de llevar lo sencillo a lo sublime, para hacernos olvidar los platillos que hemos podido degustar con antelación para que así, su trabajo sea ese último recuerdo que nos llevamos...

J.G.- Todo tiene un comienzo, el tuyo ¿Cómo fue? ¿Del salado al dulce o nunca te inclinaste por la cocina tradicional?

F.S.- Siempre he ido por el mundo Dulce. Mis padres tienen una panadería artesana desde hace 30 años, en ella nunca se hizo nada de chocolate ni pastelería, por lo que realmente he sido autodidacta. Lo tradicional para mí siempre ha tenido un valor y una importancia máxima. Me gusta diferenciar la adaptación a los tiempos y a lo estético, no por ser más minimalista en su decoración o sutil deja de ser tradicional.

J.G.- “Lo complicado se degusta con sencillez” esta parece ser parte de tu filosofía; cuando combinas sabores con el chocolate ¿Qué te inspira? ¿Algo parecido al pintor con los colores y la luz?

F.S.- Que las musas vengan cuando estoy trabajando!!! Jeje. Realmente cuando creo alguna colección o elaboración limitada, viene del día a día, de lo cotidiano, de mis experiencias profesionales, de viajes y personas. Me gusta contar a través de sabores, texturas y lo estético todo lo que veo, percibo y siento. No creo que mirando a las estrellas o debajo de un árbol en un atardecer bonito con una libreta salga mucho.

J.G.- Los contrastes son parte de tus creaciones, en las colecciones que has creado el salado y el dulce tienen una presencia importante ¿es el equilibrio perfecto en la repostería?

F.S.- El equilibrio lo encontramos en muchos factores o componentes de una elaboración. El salado puede dar matices interesantes en algunos casos. En ocasiones la mente nos lleva a pensar que determinados productos están destinados únicamente al mundo salado, por ejemplo las especias. El azafrán, por ejemplo, no es dulce ni salado, es azafrán. Lo que no veo claro es un bombón de lentejas, jejeje. Con la coherencia precisa, la naturaleza nos ofrece un sinfín de materias primas que pueden convivir en ambos mundos, dulce y salado.

J.G.- Fran cuando uno ve y conoce tu trabajo da la impresión de que todo a tu alrededor es creación dulce y que te inspiras de todo tu entorno, arte, arquitectura, religión etc. ¿Cómo llegaste a esta filosofía? son obras, piezas, poesía, cuentos. Lo que te planteas ante el lienzo...perdón ante tu cocina.

F.S.- Me alegra enormemente que tengas esa percepción, es lo que pretendo. Pienso que toda persona que crea algo; sea pintura, música o un bombón, debe apoyarse y fundamentarse en un concepto, una historia. Si no, corres el riesgo que tu creación se convierta en una canción del verano. Para mí la máxima es que lo que sale de la cabeza de uno sea el recuerdo de muchos. Al final cada uno tiene una línea de trabajo y yo me siento realmente cómodo con la mía

J.G.- ¿Que es para ti el chocolate?...háblanos de él como si fuese tu mejor amigo

F.S.- Si te doy un trozo de chocolate es imposible que no sonrías. El chocolate, al morderlo y escuchar su particular y singular chasquido, hace que por un instante olvides todo lo malo que te ocurre, incluso a tu alrededor. Esto pasa con

pocos productos. Tiene la capacidad de hacernos sonreír. Tiene magia, tiene historia, tiene cultura, tiene mucho que contar. Hay muchos tipos de chocolate y cada uno tiene la capacidad de atraer. Es un producto sólido a temperatura ambiente y que se funde en nuestro cuerpo. Los matices gustativos que encontramos en esa fusión son únicos. Cuando trabajo en mí día a día miro lo que hacemos y pienso ique gran privilegio poder trabajar con chocolate!.

J.G.- ¿Cómo va tu actividad como empresario? ¿Piensas abrir pastelerías como los chefs restaurantes en el mundo?

F.S.- La verdad soy muy mal empresario, jeje. Hay que pensar mucho en números, ser coherente y esto te limita bastante, y cuentan que estoy algo loco. Afortunadamente tengo la fortuna de tener cerca de mí personas que hacen esta tarea mucho mejor que yo. Estamos en camino de en muy poco abrir una tienda muy personal en Alicante. Si hay intención y algunas conversaciones con algunas personas interesadas en abrir distintas tiendas en diferentes puntos de la geografía y de otros países. La verdad es que lo pienso y da algo de vértigo. Pero me encantan los retos.

J.G.- ¿Alicante igual a turrón o el turrón igual a Alicante?

F.S.- Es una elaboración única y sublime. Hay mucho de tradición y por qué no, de innovación. Alicante tiene muchos productos de los que hacerse eco así como una gran lista de profesionales del mundo dulce y salado. Alicante tiene mucho que contar.