

Fecha: 15-08-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Wiken
 Tipo: Noticia general
 Título: LA PASTERERÍA SALADA DE OSVALDO GROSS

Pág.: 4
 Cm2: 317,3
 VPE: \$ 4.167.808

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Para hacer un volován, ya sea dulce o salado, relleno de champiñones y pollo, o de manzanas y peras, se necesita el mismo trabajo, la misma precisión. Lo mismo que ocurre con las masas de empanada y otras, que necesitan paciencia y técnica en su proceso.



LA PASTERERÍA SALADA DE OSVALDO GROSS

El famoso pastelero argentino y rostro de televisión está de visita en nuestro país para participar en Dulce Encuentro, congreso que reúne a algunos de los mayores exponentes de la repostería en Latinoamérica. Pero hoy no le antoja lo dulce: en un giro inesperado, acaba de publicar un nuevo libro de pasteles salados. Nos cuenta sobre esta nueva tendencia y comparte una receta sencilla para preparar en casa. **Por Soledad López Figueroa**

“E Vale la pena contar cómo se hace la pastelería salada, pero desde el punto de vista de un pastelero: con todas las pesas, medidas, los gramos, para que todo tenga menor cantidad de error”.

EL LIBRO MÁS INESPERADO de Osvaldo Gross versa la contraportada de la última publicación del reconocido chef pastelero argentino, rostro de televisión e influencer, reconocido por sus perfectas preparaciones dulces, que enseña con exactitud milimétrica. “Basta de dulce!” es el título del libro que se acaba de lanzar en Argentina y marca un antes y un después en la trayectoria del chef, y una nueva forma de ver la pastelería, ahora desde lo salado. Con más de 100 recetas de tartas, empanadas, focaccias, sándwiches, muffins, waffles, strudel y palmeritas, entre otros, que para Gross, más que un cambio en el rumbo de su carrera, significan una “diversificación”.

El pastelero es el invitado de honor y guinda de la torta de Dulce Encuentro, congreso internacional de pastelería organizado por el chef nacional Gustavo Sáez, que ya va en su segunda versión y se estará desarrollando durante este fin de semana en hotel AC Costanera. Distinguido en 2014 como Mejor Chef Pastelero de la región, su nombre ya es una marca registrada en la pastelería latinoamericana: el *patissier* trandino es director de Pastelería del

Instituto Argentino de Gastronomía (IAG) y miembro de la Academia Culinaria de Francia desde 2003.

Licenciado en Geoquímica, en su juventud dirigió un laboratorio de química de minerales y fue profesor de Química en la Universidad Nacional de La Plata antes de dedicarse a la pastelería, mundo que le abrió las puertas gracias a sus habilidades de precisión y exactitud. En 1990 inició su formación en este nuevo rubro, instruyéndose en escuelas de Alemania, Francia, Italia y Estados Unidos, y en 1992 comenzó su carrera profesional en el hotel Park Hyatt de Buenos Aires, expandiendo su experiencia después en Singapur, Japón y Alemania. Con más de tres dé-

cadadas de trayectoria, Gross ha sido una presencia constante en televisión, con casi veinte años en el canal El Gourmet —donde condujo programas como “Horneados por Gross” o “Los favoritos de Gross”—, y emisiones que han llegado a toda Latinoamérica, junto con la publicación de libros especializados como “El ABC de la pastelería” (2013) o “La torta perfecta” (2016), y una cuenta de Instagram personal en la que comparte recetas y que supera los dos millones de seguidores.

ÉCHELE SAL

—Yo no inventé la pastelería salada, es una pastelería que siempre hice. To-

dos hemos hecho alguna tarta de jamón y queso o de espinaca o de atún en nuestras casas, una empanada gallega. Tampoco inventé yo el concepto. Desde que haces una masa de tarta, le pones jamón, queso, huevo, crema y cubres con otra tapa de masa, eso es pastelería. Quizás en otros países no se usa tanto, pero sí en Italia, donde se conoce desde hace muchísimo tiempo —explica Gross sobre esta desconocida rama de la pastelería que hoy se ha vuelto su obsesión, y continúa:

—Esta nueva etapa es como la de un cirujano de corazón, que quizás mañana también opere corazón y pulmones. Me parecía que tenía muchísimo para contar sobre el tema, aparte, con los libros, siempre me gusta ser un poco disruptivo. Vale la pena contar cómo se hace la pastelería salada, pero desde el punto de vista de un pastelero: con todas las pesas, medidas, los gramos, para que todo tenga menor cantidad de error, porque el cocinero de cocina salada tiende en general a ser un poco más a ojo, un poco más de improvisado.

Lo que une a la pastelería salada con la dulce, explica, es la precisión y los tiempos de espera que demoran sus procedimientos:

Congreso internacional de pastelería

Dulce Encuentro se realizará mañana con la participación de destacados exponentes, como los pasteleros nacionales Camila Fiol y Gustavo Sáez (también organizador del evento), ambos reconocidos por la lista 50 Best.

Habrán charlas, degustaciones y un bar de postres en la azotea de Luna Bar para cerrar la jornada, que contará con un menú de alta pastelería a cargo de los chefs invitados, acompañado de cócteles de autor.

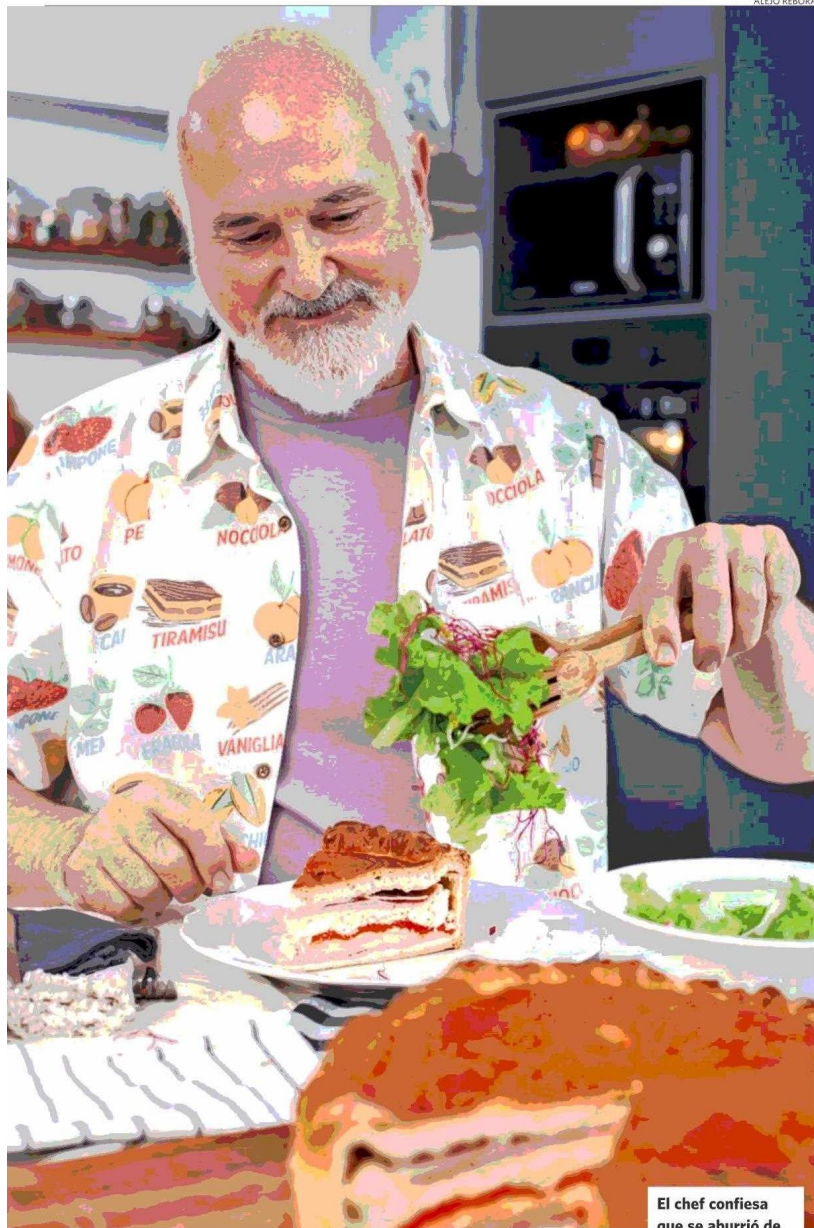
Mañana sábado 16 de agosto, de 10:30 a 20:00 horas en el AC Hotel Santiago. El evento también podrá seguirse vía streaming en la web gustavosaez.cl.

Fecha: 15-08-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Wiken
 Tipo: Noticia general
 Título: LA PASTERERÍA SALADA DE OSVALDO GROSS

Pág.: 5
 Cm2: 652,8
 VPE: \$ 8.575.521

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

15 de agosto de 2025 / **WIKEN** / 5



El chef confiesa que se aburriría de preparar dulces y quiere dar un salto a lo sencillo, para el día a día.

—Un *zabaione* (un postre italiano), por ejemplo, podemos hacerlo a la minuta batiendo las yemas con el azúcar y el vino oporto y servirlo en el momento. Pero si vamos a hacer un helado, se tiene que hacer un día antes, dejarlo madurar en la heladera, después turbinarlo y al final servirlo. Todo tiene su proceso. Las tortas de crema, también, ni

hablar de la pastelería que está ahora de moda como la de los *croissant* y demás, que a veces necesitamos 72 horas para lograr. Es muy distinto a hacer algo de cocina salada (cocina, no pastelería), donde todo es más en el momento —aclarar.

Así, el pastelero explica que, para hacer un volován, ya sea dulce o salado,

UNA RECETA SALADA DEL PASTERERO

TARTA DE PERAS Y ESPÁRRAGOS

Masa brisée

250 g de harina
 5 g de sal
 125 g de manteca
 60 cc de leche o agua fría
 ½ huevo (30 g).
 Opcionalmente podés poner un huevo entero y solo 30 cc de leche o agua)
 Disolver sal en la leche fría. Sablear la manteca fría y la harina hasta formar un arenado fino.
 Hacer una corona y colocar en el centro el huevo y la leche.
 Tomar la masa rápidamente y enfriar cubierta con film.
 Forrar un molde alargado de 24 cm x 10 cm de lado y enfriar.
 Picar la masa con tenedor.
 Colocar papel aluminio y material de carga.
 Hornear 15 min a 180°C.
 Retirar todo y rellenar.

Relleno

1 atado espárragos blanqueados
 2 o 3 peras boskop
 2 huevos
 100 g de crema de leche
 100 g de queso rallado gruyere
 Sal, pimienta, nuez moscada
 Láminas de bacon o pancetas
 Colocar las láminas de panceta en una sartén y cocinar para desgrasar y que queden doradas y crocantes, poner sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
 Acomodar las peras en láminas y los espárragos.
 Hornear unos 10 minutos y luego agregar el ligue y continuar la cocción a 180°C hasta que el ligue y cuaje.
 Retirar y colocar las láminas de panceta crocante por encima.

“Es una pastelería que siempre hice. Todos hemos hecho alguna tarta de jamón y queso o de espinaca o de pescado o de atún en nuestras casas, una empanada gallega. No inventé yo el concepto”.

relleno de champiñones y pollo, o de manzanas y peras, se necesita el mismo trabajo, la misma precisión. Lo mismo que ocurre con las masas de empanada y otras, que necesitan paciencia y técnica en su proceso.

Sin embargo, y a pesar de su disruptiva noticia, Gross confiesa que no se ha aburrido de comer pastelería dulce:

—De comer no, de prepararla, tal vez sí. Pensando en los mini *gateaux*, preparaciones delicadas de tamaño individual que llevan muchísimo trabajo. Necesitamos cosas más sencillas y para ello volvemos a recurrir a recetas que

salgan bien, que no tengan demasiada complicación y que, respetando los pasos, salgan. A veces lo que está muy de moda es muy difícil de preparar. Para el día a día, me aburriría eso.

En cuanto al panorama de la pastelería en general, el chef afirma que ha visto en la mayoría de las ciudades del mundo una gran cantidad de cafés de autor o de cafeterías de especialidad, las cuales, según dice, se han volcado a la *viennoiserie*, concepto que engloba preparaciones europeas elaboradas con masa fermentada u hojaldrada, como el *croissant*, *pain au chocolat*, rollos de canela o el pan suizo. De estas preparaciones, sostiene que no está escrito con sangre que tengan que ser algo dulce, como estamos acostumbrados:

—También pueden estar rellenos con espinaca, queso *Brie*, o podemos hacer unos *scones* con salmón ahumado, aceitunas y *ciboulette*, o podemos tener empanadas de queso y ciruela. Todo está muy mezclado y, por suerte, todo es rico.

