

Era istòria de Cal Gumer

Nòm:

Grop:

Er aprenentatge, era innovacion e adaptacion son eth motor que pòrten a Ivan Pascual a emprèner eth sòn projècte.

Quan ère petit Ivan visitèc damb era escòla era pastisseria deth sòn pòble, Almenar, e auec curiositat per saber com se hègen aqueri pastissi tant apetitosi.

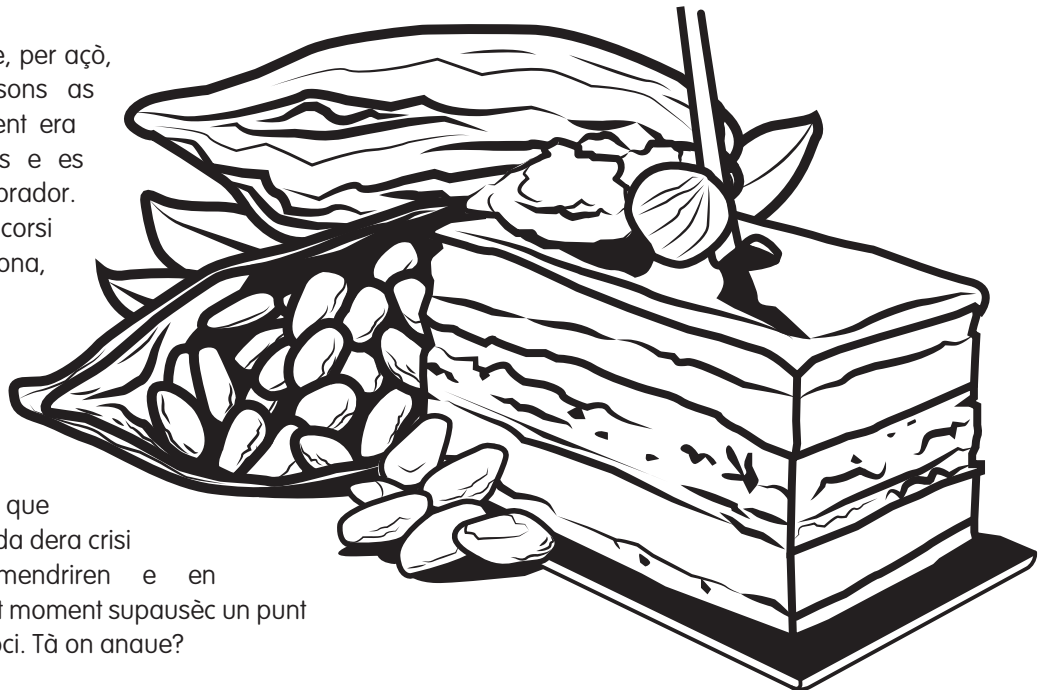
Era fascinacion d'aqueth dia lo marquèc perque decidic experimentar en casa sua. Crompau ingredients, liegie libres, guardaue videos e, sustot, hège pastissi. Cremèc fôrça lioneses en horn de sa mair, e a truca d'enganhar-se e tornant a provar anèc aprenent.

Tàs 15 ans comencèc es estudis d'Osteleria e mès tard corsèc un cicle formatiu d'Indústria Alimentària. Tostemp combinèc es estudis damb eth trabalh. Trabalhèc coma crambèr e pendent 3 ans, ena pastisseria Pons de Lhèida.

Er esperit inquiet d'Ivan lo possèc a crear, damb 24 ans, er obrador o Talhèr de pòstres Cal Gumer; abreviacion de Gumersindo, eth nòm de sa pairin. Er obrador ei situat en Almenar en un lòc damb istòria familiara. Ans endarrèr siguec er espaci a on eth pairin apariaue bicicletes, dempús eth talhèr de confeccion dera mair e mès tard se convertic en un negòci de venta de pan.

Ivan auie clar que volie innovar e, per açò, decidic vèner es sòns pastissons as restaurants de banquets. Pendent era setmana les repartie as clients e es dimenjadades les hège en obrador. Parallèlaments se formaue es corsi privats de pastisseria en Barcelona, Vic e València.

Pòc a pòc eth volum de trabalh de Cal Gumer aumentèc e entà poder atier era demanda contractèc un gojat codinèr, a qui ensenhèc, tà que l'ajudèsse. Mès damb era arribada dera crisi economica es banquets amendriren e en conseqüència eth trabalh. Agust moment supausèc un punt d'inflexion important en sòn negòci. Tà on anauèc?



Ivan prenec era decision de tirar endauant e continuar innovant. Ara fornìe negòcis de catering damb es sues creacions. E d'ací passèc a amassar era codina ara pastisseria, ei a d'ider, premanie eth minjar e es pòstres de petites celebracions, e organizaue er eveniment logant eth materiau.

D'açò ja hè uns 6 ans e eth Talhèr de pòstres Cal Gumer a evolucionat tà un aute projècte: Cal Gumer Events. Se tracte d'un servici especializat ena organizacion intègra de nòces: des dera eleccion der espaci mès adequat ara decoracion, eth mobiliari e eth menú.

Eth objectiu de Cal Gumer Events ei aufrir un maridatge unic, diferent e ara manèra de cada parelha de nòvis, en tot escotar es sòns desirs e en tot auer en compde toti es detalls. Tà qu'atau sigue, era empresa compde damb ua equipa de cinc persones joenes, quauqui codinèrs e d'auti pastissèrs, decididi, damb illusion e creativitat. Quan er eveniment ac requèris, era equipa s'agranís.



Tanben creen d'auti eveniments com comunions, batialhes e actes tà institucions e empreses.

En çò que tanh ara codina, eth sòn sagèth ei era qualitat deth producte, era elaboracion de recèptes damb productes de proximitat e era fruta, ingredient essenciau des dessèrts. Se i a un pastisson estela, ei er stratto. Eth chicolate nere, era crèma catalana e era fruta seca hèn es delicis de toti es paladars.

De nau, era iniciativa d'Ivan e era sua passion pera pastisseria l'animèren a participar en concors World Chocolate Masters que hè mès de 10 ans amasse artesans de tot eth mon. Ivan siguec eth ganhador dera seleccion nacionau, de forma que representarà a Espanha pendent era finau internacionau de París en octobre de 2018.

Aguesta finau acuelherà as millhors chèfs chicolatèrs de 21 païsi, es quaus auràn de hèr es sues pròpies creacions de chicolate. Sense dobte, serà ua experiéncia incredibla e ben enriquidora tant professionaument com personaument. Ivan viu aguesta etapa damb intensitat e dubèrt a un constant creishement deth Talhèr de Pòstres Cal Gumer e Cal Gumer Events, afrontant nau rèptes cada dia damb illusion, que li permeten créisher personaument e professionaument damb er objectiu d'auferir tostemp ua autentica experiéncia gastronomica.

Se vòs saber mès informacion sus Cal Gumer, consulta era plana web: <https://www.calgumer.com>

VOCABULARI E EXPRESSIONS

Obrador: lòc a on trabalhe quauquarrés enes ahèrs d'un art, d'un ofici, d'ua indústria o d'un comèrc, especiaument taulèr o oficina a on se hè bèth trabalh manuau.

Catering: servici de repèishi.

SINONIMS

Decidit: coratjós.

Intègre: complèt, sencer.

1 AUEM CURIOSITAT

1. I a bèra visita tà un lòc, istòria, libre o conde que t'age impressionat? Perqué?

.....

2. Cres que s'apren des errors? Perqué? Compartís era tua opinion damb es companhs/es de classa.

.....

3. Com explicaries qué vò díder era expression "punt d'inflexion" en tèxte?

.....

4. Se formèsses part deth jurat deth concors World Chocolate Masters, qué valoraries en cada ua des creacions de chicolate? Per exemple: originalitat, sabor... Hè aguesta activitat damb un grop de companhs/es.

.....