GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

David Martín, pasión por un oficio

Actualidad Empresarial | 25/10/2023 | 00:00

Existen muchos tipos de comercio en el mundo.

Están los que son necesarios, como los supermercados, los que están para olvidar un poco el día a día, como los cines, y también los que están en el límite entre la necesidad y el lujo, como los restaurantes. Dentro de ese último grupo, están los comercios hechos exclusivamente para endulzar un poco la vida. Así es el mundo complejo, gratificante y mágico de la pastelería.

David Martín, se puede decir, es uno de los grandes maestros de España al momento de crear obras que mezclan el placer de lo dulce con la técnica rebuscada de la tradición, y la Pastelería Oiartzun es el lugar mítico en Donostia – San Sebastián donde todo eso se junta.

Un oficio que empezó temprano

David cuenta que su encanto empezó desde muy temprana edad, más exactamente a los doce años, cuando trabajaba de copiloto en una furgoneta que repartía a domicilio en la empresa de su padre. A los catorce David se decide por entrar definitivamente en el intrincado mundo de la pastelería, y desde entonces no deja de indiferente a nadie que prueba sus creaciones.

En algunas entrevistas, el maestro pastelero cuenta que «el sibaritismo siempre estuvo presente en la familia», diciendo que aprendió de su hermana el requintado arte de disfrutar los dulces. También rescata un valor casi perdido en la actualidad, afirmando que «los primeros clientes siempre son mis hijos». De ese modo, David rescata la tradición de la cocina artesanal como se hacía en los tiempos de sus abuelos: un arte de cocinar por amor a gente a la que se ama.

Una pastelería artesana en el centro de Donostia

Se puede encontrar toda la magia de David Martín en un establecimiento que logra unir lo clásico y lo contemporáneo de la gastronomía dulce. En la parte vieja de Donostia, frente al ayuntamiento de la ciudad, se encuentra la pastelería Oiartzun, el lugar más indicado para aquellos que buscan la unión perfecta entre la innovación y el tradicionalismo de la repostería.

Como el propio David afirma, es una pastelería cuya tradición está fundada en la ancestralidad, con recetas pasadas de padre a hijo y adaptadas a las nuevas tendencias culturales del momento menos azucaradas y menos grasas. Más que un lugar para comer algo dulce, la Pastelería Oiartzun es el ambiente ideal para volver a conectarse con los misterios del gusto. Un

lugar en el que el tradicionalismo típico de las delicias dulces y la contemporaneidad propia de la actualidad se juntan para ofrecer a los clientes un verdadero viaje por el mundo de la repostería. En palabras del propio David Martín «Tradición y calidad recién salidas del horno».

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/220366-david-martin-pasion-por-un-oficio.htm