

David Gil elabora postres de temporada de elBarri en el BCC

l jueves 07 noviembre de 2017 | San Sebastián



David Gil, responsable de pastelería del grupo elBarri, ha participado como profesor invitado en el **Máster en Pastelería de Restaurante y Cocina Dulce** del **Basque Culinary Center**.

Mano derecha de **Albert Adrià** en todo lo relacionado con la vertiente dulce, elaboró, durante su clase magistral, los postres de temporada de los restaurantes del Grupo: Tickets, Niño Viejo, Hoja Santa, Bodega 1900 y Pakta.

Los alumnos tuvieron la oportunidad de comprobar, entre otras cosas, el talento y la imaginación de este chef que obtuvo en 2015 el **Trofeo Lluís Santapau a Mejor Chocolatero de España**.

