

Como primera noticia de 2013, nos llena de satisfacción la idea de poner cara a quien (lo contará a sus nietos), vivió desde dentro la última temporada de “el mejor restaurante de todos los tiempos”, **El Bullí**. Aunque el planteamiento inicial era otro, una vez más, Dios se ríe de nuestros planes, y una llamada no realizada y una fractura inoportuna se constituyeron en aliados para una cita en El Picaporte que, en torno a una infusión y un refresco, regalaron el privilegio de la charla a quien escribe.

Carmen Rueda Hernández, jugaba en la cocina familiar de su casa de Hervás, a sumergir pequeñas hojas en chocolate caliente, buscando el modo de reproducir fielmente en este material los bordes y nervaduras vegetales. Entonces solo era un juego infantil y no sabía lo que era atemperar. Ahora sí, ahora lo sabe casi todo sobre la repostería en general y el mundo del chocolate en particular y aún así, mantiene la actitud humilde de quien se reconoce en el camino del aprendizaje continuo.

Carmen tiene un tono cálido y agradable que no se altera para referirse a su época de estudiante en Hervás, o su experiencia junto a **Oriol Balagüer, Olivier Bajard, Heston**

Blumenthal

Ferran Adrià

. Si existiera un universo culinario podríamos decir que ella ha pisado la superficie de todos los soles conocidos sin quemarse. Madrid, Barcelona, Perpignan en Francia, Rosas en Gerona, Bray en West Berkshire, Reino Unido pasando por Singapur, para volver a Hervás por Navidad. Y todo ello en el mismo tono sobrio y pausado.

Carmen Rueda Hernández, una Chocolatera de Hervás en el Olimpo de la Repostería

Escrito por Oficina de Turismo de Hervás

Miércoles, 02 de Enero de 2013 11:10 - Actualizado Miércoles, 02 de Enero de 2013 15:10

