



PATRICIA ARRIBALZAGA
CAKES HAUTE COUTURE

ELSIBARITA PATRICIA ARRIBÁLZAGA

Argentina de nacimiento, esta licenciada en Bellas Artes de 48 años reconvertida en repostera vive en Sitges, Barcelona, y es un referente del *sugarcraft* en España. Apasionada de la lectura, la jardinería y el arte, le gusta visitar Venecia siempre que puede y buscar tesoros en tiendas de antigüedades. Su nuevo libro de recetas se titula *Pasteles de alta costura*. Por ITZIAR OCHOA

Mi estilo personal se basa en sentirme a gusto conmigo. Es clásico con algún toque moderno y muy *neat*, me gusta la ropa con telas de calidad y con buen corte, huyo de los logos y las estridencias. La última prenda que he añadido a mi armario ha sido un pantalón para el invierno de Alexander McQueen (www.alexandermcqueen.com). Me enamoré de su color entre verde inglés y verde *chartreuse*.

Un lugar que me inspira es Venecia, mi segundo hogar. Paso todo el tiempo que puedo allí, sus colores, su luz, su arquitectura y su energía son mágicos. Me encanta el restaurante Osteria Da Fiore (www.dafiore.net), su cocina nunca defrauda. También amo la naturaleza, pasear por el bosque o a orillas del mar me hace sentir en paz y conectada con mi interior. Vivo en Sitges, que es un sitio increíble donde puedes pasar tiempo al lado del mar y tiene las montañas del Garraf, con unos bosques maravillosos.

El artista de quien compraría una obra si pudiera es Tancredi Parmeggiani, pero también me gustan Jackson Pollock o Jörg Immendorff. Afortunadamente, el arte es universal y está al alcance de todos en los museos. Como dice Umberto Eco en su libro *Historia de la belleza*, "no es necesario ser poseedor de la belleza para poder disfrutarla".



Lo último que he comprado han sido unos *cake stands* de cerámica blanca de Bassano en Rigattieri (rigattieri-venice.it), un anticuario de Venecia que tiene, entre otras cosas, cerámicas exquisitas, algunas antiguas y otras réplicas de las cerámicas y porcelanas venecianas de los siglos XVI al XIX.

Mi último hallazgo ha sido el museo Casa Bacardí de Sitges (www.casabacardi.es). Ofrece la posibilidad de descubrir que detrás de este mítico ron hay una historia muy inspiradora, la de su creador Facundo Bacardí, que con su espíritu indomable pudo hacer realidad su sueño a pesar de tantas adversidades. Al final de la visita, puedes preparar tu propio cóctel guiado por *barmans* expertos.



ENTRE DULCES
Patricia Arribalzaga
(Buenos Aires, 26
de julio de 1966) en
su tienda Cakes
Haute Couture
en Sitges.

Me encanta la música, siempre trabajo con ella, pero en los últimos tiempos no encuentro que me guste nadie nuevo. Últimamente

estoy escuchando a Dinah Washington, Nina Simone y Billie Holliday, mis favoritas, y también a Lisa Stansfield, Annie Lennox y George Michael.

Un libro que descansa en mi mesilla es *El desbarrancadero*, de Fernando Vallejo. Pero disfruto tanto leyendo que nunca leo solo uno, normalmente estoy, por lo menos, con tres a la vez. Según el ánimo de la noche opto por uno u otro. En este momento también estoy con *Cabaret místico*,



de Alejandro Jodorowsky, y *Karaoke Capitalism*, de Jonas Ridderstråle y Kjell Nordström.

Soy maniática con los alimentos naturales, no consumo productos con conservantes, estabilizantes y grasas hidrogenadas, ni manipulados genéticamente. Se debería tomar conciencia, como dijo hace unos siglos Brillat-Savarin, de que somos lo que comemos. La comida nos puede dar energía y salud o quitárnosla. Mis pasteles están hechos con ingredientes naturales.

Mi próxima compra serán unos rosales de David Austin (www.david-austinroses.com). Te los envían a casa desde Inglaterra, y el final del otoño es la mejor época para plantarlos.

Mi aliado de belleza es el serum para el contorno de ojos de Delarom (www.dela.com). Me encanta la cosmética natural y este me quita el aspecto cansado en segundos. Cuando filmo mis cursos *online* también tengo a mano un spray de agua de uva bio de Caudalie (www.caudalie.com).



Mis webs preferidas son de jardinería. Tengo poco tiempo libre y no navego mucho, pero de vez en cuando miro www.countryliving.com o www.houseandgarden.co.uk.

Más información:
www.cakeshautecouture.com