



FOTOS: XIRENA ROZAS

Buena forma de salir de la rutina

Oferta de cursos de chocolatería apuntan a la tercera edad

MAKARENA ZAPATA

La idea se le ocurrió a la microempresaria Evelyn Loeff, quien pretende dar un nuevo aire de vida a los abuelitos.

Loeff detectó que había un vacío y le fue bien con sus cursos.

La relación entre los chocolates, pasteles y Evelyn Loeff se tejó desde un principio a modo de perpetuar una tradición familiar de antaño. Sus abuelos manejaban una pastelería en Austria y todo lo vinculado a su núcleo familiar siempre estuvo acompañado de pasteles, crema chantilly y chocolate. Mucho chocolate.

Por eso, hace más de 20 años atrás, decidió inaugurar una pequeña sede en donde daba clases e instruíala a la gente sobre repostería y chocolatería. A tanto llegó su éxito que Loeff logró convertir su nombre y apellido en una microempresa dedicada a los eventos, pero no fue hasta hace un año que detectó una necesi-

dad invisible para el resto.

"Celebrábamos cumpleaños para niños y a veces los venían a dejar sus abuelitos a la fiesta. Nosotros los invitábamos a compartir y al final eran ellos los que más se entretenían haciendo cosas con sus pares. Ahí me di cuenta que estaba frente a una edad huérfana en temas de diversión", explica Loeff sobre el origen de los cursos de chocolatería y repostería dedicados a la tercera edad.

Sin embargo, y por temas de

En algunos casos no ocupan ni un gramo de azúcar.

salud, Loeff decidió deshacerse de todo lo que pudiese resultar potencialmente dañino para sus pupilos. Es decir, colorantes demasiado fuertes y cualquier atisbo de azúcar en el recetario de sus creaciones. "Chocolates, pasteles y azúcar, forman parte de una relación casi inseparable para las personas, pero todas deben saber que se pueden hacer las mismas cosas sin la necesidad de ocupar ni un gramo de azúcar. Existe el chocolate sin este producto y endulzantes naturales que son completamente saludables", pone énfasis la profesora diferencial de profesión.

Pero la acción más importante, según la microempresaria, son los vínculos a largo plazo que se puedan extrapolar del aprendizaje de la chocolatería. "Como los nietos viven en una generación distinta a la que crecieron los abuelos, la creación de chocolates en conjunto puede convertirse en una instancia ideal para que ambas partes puedan compartir, aprender cosas nuevas y tener algo que hacer en común en ca-



sa", reflexionó.

-¿Cuál ha sido la recepción por parte del público?

-Todos los que han participado con nosotros han salido de las clases completamente maravillados por lo que logran hacer. De hecho, hemos recibido ofertas de municipalidades que quieren que sus abuelitos se unan a nuestras actividades. Lo que pasa es que estas clases son una



El aprendizaje se puede compartir luego en familia.

FOTOS: XIRENA ROZAS

oportunidad única para que la gente de la tercera edad pueda hacer algo distinto y salir de la rutina.

-¿Cuánto duran las clases?

-Además de los cursos de chocolatería y repostería, ofrecemos una gran variedad de cursos de coctelería, de cómo hacer galletas y hasta tragos. Todos duran dos clases de dos horas y media cada una. Lo diseñamos de esa forma porque entendemos que a los abuelitos les cuesta mucho más movilizarse que al resto de las personas y que les puede resultar complicado venir más ve-

ces durante la semana.

-¿Cuál es el precio de un curso para tercera edad?

-\$25 mil por cada clase. Esta cifra incluye las recetas, uniforme, materiales y la presencia de tutores. Al término del curso, se les da un diploma y una foto personal a modo de recuerdo. Eso sin mencionar que también hay concursos y premios para motivar constantemente a los abuelitos. Toda la información e inscripción de cursos se puede hacer en el 2200604 o en www.evelynloeff.cl

