



*El maestro Gabriel Paillason y la organizadora Marie-Odile Fondeur entregaron el primer premio al equipo argentino*

# ARGENTINA CAMPEÓN LATINOAMERICANO DE LA PASTELERÍA

TRIUNFÓ EN LA COPA MAYA 2016, EN LA CIUDAD DE MÉXICO

La delegación argentina de profesionales pasteleros, integrada por Eduardo Ruiz (Capitán y Jurado), Jorge García (especialidad azúcar/caramelo) y Mariano Zichert (especialidad chocolate), se quedó con el primer puesto de la Copa Maya 2016, consagrándose Campeón Latinoamericano de la Pastelería.

La competencia tuvo lugar en el World Trade Center de la ciudad de México el 10 de febrero. Completaron el podio México y Chile.

Los tres equipos ganaron así un lugar en la Coupe du Monde de la Pâtisserie, la competencia más importante del mundo, que se lleva a cabo en Lyon, Francia.

El gran equipo argentino recibió el apoyo y el acompañamiento constante de tres instituciones referentes para el ámbito de la pastelería artesanal argentina: la Escuela de Pastelería Profesional, la Federación Trabajadores Pasteleros, Servicios Rápidos, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros (F.T.P.S.R.C.H.P.Y A.) y la Cámara de Confeiterías de la AHRCC. La Copa Maya 2016, organizada por GL Events, constituye la Selección Latinoamericana para la Coupe du Monde de la Pâtisserie, se celebró el 10 de febrero en el World Trade Center de la Ciudad de México dentro de la primera feria SIRHA México. Los tres primeros puestos



*Eduardo Ruiz fue Capitán y Jurado*



*Jorge García se lució con el Bandoneón*

clasificaron para la competencia del rubro más importante del mundo: la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

La competencia se desarrolló en seis horas, en las que los distintos equipos tuvieron que preparar una torta helada y un postre al plato que debían cumplir con el requisito de integrarse en las dos esculturas artísticas que tenían que realizar los participantes, una de azúcar/caramelo y otra de chocolate. En el duelo, la Argentina disputó su lugar en el podio ante Brasil Chile, Colombia, Perú y México.

El jurado del certamen estuvo integrado por el presidente fundador de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, Gabriel Paillason, acompañado por María Teresa Ramírez Degollado como Presidente de Honor y por los capitanes de las naciones participantes: Eduardo Ruiz (Argentina), Ramiro Bertassin (Brasil), Luis Diaz Silva (Chile), Julio Mojica (Colombia), Martín Astocondor (Perú) y Pascal Demory (México).

El equipo argentino y las instituciones que lo acompañaron tuvieron un gran apoyo, antes y durante la competencia, de la Embajada de la República Argentina en México, en especial del Mgr. Sandro Schtremel -Secretario de Embajada de la Sección Económica- y la Mgter. Gabriela Chichizola.

*El Fonógrafo de chocolate fue un desafío para Mariano Zichert*



### CREACIONES BIEN ARGENTINAS Y CAMPEONAS

Inspirados para guiar sus creaciones en un tema por el que es reconocido nuestro país, el Tango, los profesionales argentinos presentaron al postre helado bajo el nombre de *Bandoneón* y al postre al plato, *Disco de*

*vinilo*. El primero fue elaborado con helado de café y anís, pasta de frutas, sorbete de casis con frutilla, success de avellana, helado de higo y crema de caramelo y banana. El postre estuvo compuesto por bizcocho de chocolate y café; sorbete de banana; cremoso de maracuyá, naranja y lima; mousse ligera de chocolate leche y café; streusel de nuez; salsa de mango, maracuyá y especias; mango macerado con menta, y mermelada de mandarina argentina "Concordia". Como ingredientes extra llevaba fruta liofilizada, decoraciones de chocolate con leche Jivara, chocolate blanco Ivoire y semiamargo Guanaja.

La escultura artística de chocolate representó el típico *Fonógrafo* en el que fue colocado el postre al plato, el *Disco de vinilo*. Por su parte, la creación de caramelo representó el movimiento de una pareja bailando tango que incluyó al *Bandoneón* —el postre helado— como instrumento característico de esta danza tradicional argentina.

Para los profesionales argentinos la participación en este evento clasificatorio para formar parte de la elite de la pastelería internacional constituye una instancia de formación, aprendizaje y crecimiento para seguir fortaleciéndose como especialistas en la materia. La participación de los candidatos en el Campeonato Nacional de Pastelería en la categoría Maestros Pasteleros en el marco de FITHEP Expoalimentaria LATAM 2015 constituye una de las instancias que habilita a conformar el equipo que representa a la Argentina en este certamen.



**El fonógrafo:** La escultura artística en chocolate



**El disco de vinilo:** El postre al plato



**El bandoneón:** El postre helado



**Escultura en caramelo:** Pareja bailando tango