

# Claudia Covarrubias recibió el premio “Pastelera revelación Madrid Fusión 2024”

07/02/2024



Claudia Covarrubias es una sanrafaelina que es chef en pastelería, que tras estudiar ocho años la carrera de ingeniería, está viviendo y trabajando en España, pero como pastelera. Recientemente obtuvo un premio de gran renombre y sobre ello –además de los motivos que la llevaron a emigrar y la vida que está teniendo en Europa– dialogó con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael.

Covarrubias tiene 33 años. Se mudó hace casi tres años a España; vivió tres meses en Mallorca y más tarde se fue a Madrid, donde vive en la actualidad, trabajando en un restaurante. “Empecé a ayudar como ayudante de pastelería, y después de seis meses pasé a ser jefa de pastelería, y sigo acá”, dijo.

En el escenario de Madrid Fusión Pastry, ante el jurado, preparó una bola de caramelo soplado coronado con una pequeña lámina de oro comestible, bajo el nombre “De Módena a Madagascar”, y como resultado, la sanrafaelina se alzó con el título de “Pastelera Revelación Madrid Fusión 2024”. “Madrid Fusión es uno de los congresos más grandes de la gastronomía a nivel nacional en España y a nivel mundial también, y bueno, me llamaron para participar como ‘Pastelera revelación’. Éramos seis participantes, cada uno presentaba su postre y un jurado de pasteleros españoles muy reconocidos a nivel mundial, elegían cuál era el postre. Era una cata a ciegas, y daban el premio al pastelero revelación”, explicó.

Covarrubias recordó que estudió en el instituto Sibarita de Mendoza, con su profesor Emanuel Fernández. No obstante, nunca trabajó como pastelera. “Yo estudié ocho años ingeniería, y después en una crisis existencial empecé a estudiar pastelería, y me di cuenta que era una de mis grandes pasiones. Nunca trabajé en Argentina y cuando llegué a España dije que quería trabajar de eso. El tiempo que llevo trabajando es el tiempo que llevo viviendo acá (hace tres años que estoy trabajando como pastelera)”, exhibió.

En cuanto a su paso por ingeniería, no se recibió porque sentía que no era su carrera, no le gustaba y si bien le costó mucho dejarla, finalmente lo hizo por un rubro absolutamente

distinto. “Me costó también decidir qué quería hacer; yo cuando empecé a estudiar pastelería no me imaginé que eso era lo que iba a hacer toda mi vida. Empecé a enamorarme de la pastelería a medida que la iba estudiando, a medida que la iba descubriendo, porque yo en mi familia no tengo pasteleros, por ejemplo”, destacó.

Al llegar y buscar un lugar para trabajar, en un restaurante hizo dos entrevistas, les gustó su perfil y comenzó. Actualmente posee una gran relación con sus compañeros, habiendo formado un gran equipo con ellos y de hecho para lograr este premio ha sido muy bien acompañada. Trabaja tantas horas como en Argentina o cualquier parte del mundo, lo cual considera que “es una cuestión personal de cada uno el querer dedicarle más o menos horas”.