

Mario Méndez representó a San Rafael en la Fiesta del Chocolate Artesanal en Villa Gesell

22/08/2025



El sanrafaelino Mario Méndez, pastelero y chocolatero con más de quince años de trayectoria, participó en la reciente edición de la Fiesta del Chocolate Artesanal de Villa Gesell, donde llevó los sabores de la región y presentó propuestas innovadoras que despertaron gran repercusión entre el público y los medios nacionales. Méndez viajó acompañado por la

Dirección de Turismo de San Rafael, con el objetivo de promocionar al departamento en este encuentro que reúne a productores de distintos puntos del país.

En diálogo con Diario San Rafael y FM Vos 94.5, el maestro chocolatero contó que “fuimos con la dirección de turismo, fuimos con la directora de turismo Victoria Contardo a promocionar San Rafael y de paso a mostrar nuestros chocolates”. Durante el evento, tuvo la posibilidad de realizar una demostración en vivo y más tarde integrar el jurado del concurso que cada año elige al mejor postre y a la mejor figura artística elaborada en chocolate. “Fui, hice una disertación de bombonería en la carpa adelante de todo el público, así que no fue bien y después me convocaron para ser jurado en el certamen”, relató.

El encuentro, que se desarrolla anualmente en Villa Gesell y convoca a miles de visitantes, le dio al sanrafaelino la oportunidad de mostrar sus innovaciones en la bombonería artesanal. Entre ellas, destacó una propuesta poco común que generó sorpresa: “Yo siempre trato de hacer cosas distintas, cosas innovadoras, en lo cual este año ahora en ChocoGesell yo veo un bombón de aceite de oliva ahumado infusionado con romero y jarilla, algo muy distinto que la gente quedó impresionada”.

Además, presentó una tableta de chocolate con papas fritas, una combinación que llamó la atención de todos los presentes. “Yo hago una tableta de chocolate con papas fritas, lo cual también lo hice, y bueno, la gente quedó impactada, nadie podía creer que podíamos hacer algo de chocolate con papas fritas, pero bueno, son cosas que uno va probando, que se imagina y piensa que va a quedar bien”, detalló el pastelero. La creación tuvo repercusión en redes sociales y llegó a la televisión nacional: “Tuvimos mucha repercusión en redes sociales, a nivel nacional, también salimos en una nota en vivo en C5N el domingo en la tarde, estaba el móvil de C5N así que presentamos nuestros bombones, la tableta de chocolate con papas fritas también”.

El oficio del chocolatero, aseguró, requiere paciencia,

esfuerzo y creatividad. “Sí, lleva mucha práctica, más que nada práctica, práctica, prueba y error”, explicó. En su propuesta conviven los sabores tradicionales con experimentaciones que lo llevaron a definir su propio estilo. “Yo hago bombonería de autor y trato de hacer siempre bombones, aparte de hacerlo clásico hago bombonería de autor, que es donde empiezo a jugar con mi imaginación y probar a ver con qué puedo combinar el chocolate”, afirmó.

Respecto a la materia prima, Méndez señaló que “en chocolate tenemos tres tipos, blanco con leche y semi amargo, después tenemos un poco más de la versión más amarga que son muy comunes, pero el típico es ese, pero podemos combinar, como te digo, el chocolate lo podemos combinar con un montón de cosas”. Entre sus combinaciones más originales se encuentran ingredientes poco habituales: “Chocolate con picante, con sal, con distintas especies aromáticas, que queda muy bien”, comentó.

El emprendedor sanrafaelino desarrolla su actividad en la ciudad y está próximo a concretar un nuevo paso con la apertura de su propia chocolatería. “Tengo mi emprendimiento propio, estoy en la calle Dorrego y Chile”, señaló, al tiempo que adelantó sus planes: “Allí estoy, estoy ahora pronto a abrir al público, voy a abrir una chocolatería chiquitita para que la gente pueda empezar a venir a probar el chocolate con distintos sabores”.

Para Méndez, el evento de Villa Gesell no solo significó una vidriera para mostrar su trabajo, sino también una oportunidad de representar a San Rafael y sumar reconocimiento al oficio de chocolatero artesanal. “Bueno, muchísimas gracias por el espacio, saludos para todos”, concluyó.