

Una maestra chocolatera local participó en Buenos Aires por la “Copa Tronador” y se midió con los mejores del país

12/06/2024



La semana pasada tuvo lugar en Buenos Aires, una nueva edición de la competencia “Copa Tronador”, que convoca a maestros chocolateros de renombre nacional. Del evento participó la maestra chocolatera sanrafaelina Silvina Sosa, quien habló al

respecto con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael.

La Copa Tronador es una competencia muy exigente, de la que participaron seis personas oriundas de distintos puntos del país. “El primer puesto se fue para Jujuy y el segundo para San Juan; en esta oportunidad no tuvimos suerte para Mendoza. Pero la experiencia es tremenda, es una competencia en vivo, en tiempo real son siete horas de trabajo, y hay que hacer varias preparaciones, hay que hacer tres bombones”, dijo Sosa y explicó que los bombones deben ser uno de molde, uno de corte y uno a elección, aunque en esta edición se sumó un cuarto bombón, con un molde y un relleno especial. “En mi caso, el horario de presentación era a las 13.15; estaba en el box 2, así que a las 13.15 tenía que presentar los cuatro bombones, y a las 17, una escultura de chocolate”, recordó.

Puede haber puntajes en contra, por ejemplo, si los bombones no están listos al horario que corresponde. La escultura tiene que tener 1 metro y 10 centímetros de alto como mínimo, y 1 metro y 25 como máximo (no pueden salirse de esas medidas); debe tener una flor, debe poder verse a 36'0 grados de manera prolija. Después sigue el traslado de la escultura a la mesa de exposición. “Son muchas sensaciones, pero es linda la adrenalina de participar”, aseguró.

Específicamente sobre la escultura, la temática era la naturaleza, y Sosa decidió optar por las abejas, por lo que recibió gran apoyo por parte del Municipio y de la escuela Martín Güemes, que le aportaron variedades de miel, piezas para la presentación de la mesa.

El jurado va evaluando de a poco, va mirando entre los boxs de los participantes, en caso de notar algo lo hace saber, y por supuesto, más tarde es el que degusta.