

# Una sanrafaelina fue distinguida en el Campeonato Nacional de Pastelería Artesanal

12/11/2025



Silvina Sosa, reconocida pastelera y chocolatera de San Rafael, participó recientemente en el Campeonato Nacional de Pastelería Artesanal, evento que tuvo lugar en Buenos Aires

entre el 29 y el 31 de octubre. La competencia reunió a los mejores exponentes del país, con una exigente dinámica que incluyó categorías para estudiantes y profesionales. Sosa representó a Mendoza en la división profesional, en la que diez participantes de diferentes provincias midieron su talento y creatividad.

**“Estuve participando en el campeonato nacional de pastelería artesanal, que se realizó en Buenos Aires la semana del 29 al 31 de octubre. Había dos categorías, de estudiantes y de profesionales, y yo estuve en la parte de profesionales”,** detalló la pastelera. Cada participante debía presentar tres piezas: una escultura de chocolate, un postre al plato –uno por cada integrante del jurado, conformado por siete especialistas– y una torta de chocolate en tres unidades, con una fruta incorporada y un peso máximo de un kilo. **“Era una torta netamente de chocolate que debía tener una fruta y no pesar más de un kilo, con un margen de apenas 50 gramos. Bastante exigente el concurso”,** señaló a FM Vos 94.5.

En cuanto a la elección de su propuesta artística, Sosa explicó que decidió inspirarse en la naturaleza. “La temática que elegí fueron las flores. Mi escultura tenía una mesita con un florero con flores, todo de chocolate, 100% chocolate. No se podía usar otro material”, comentó. La artista incorporó la misma línea estética tanto en la torta como en el postre, logrando coherencia y elegancia en su presentación.

La pastelera destacó además el costado creativo que implica su oficio: “La parte de pastelería es muy artística. Nosotros le llamamos acá el arte comestible. Es un trabajo muy manual, que requiere técnica, creatividad y mucha paciencia”.

El esfuerzo dio sus frutos: Sosa logró el segundo puesto a nivel nacional en la clasificación general, y además recibió una mención especial al primer lugar por la mejor torta de chocolate del país, distinción que mantendrá vigente hasta la próxima edición del certamen. **“En la competencia general, que**

**evaluaba las tres disciplinas, resulté segunda a nivel nacional. Y obtuve el primer lugar de la mención especial a la mejor torta de chocolate”,** contó con orgullo.

Actualmente, Silvina Sosa trabaja en San Rafael, donde dirige su propio espacio de enseñanza y producción. “Tengo un taller donde dicto clases de pastelería, decoración de tortas y chocolate, y además hago asesorías para otras pastelerías de San Rafael”, explicó. Su labor no se limita al aula: también produce a pedido, sin venta directa al público. “Trabajo más tercerizado, a algunas pastelerías les hago grajeas de chocolate, figuras y ciertos productos especiales”, señaló.

La pasión por la pastelería la acompaña desde hace muchos años. “De siempre me gustó la pastelería. Estudié en Ebyma y luego en el ITU, en la Tecnicatura de Alimentos. Tengo la parte científica de la cocina, pero siempre me atrajo lo artístico. Me he capacitado mucho y viajo con frecuencia para seguir formándome”, expresó.

Quienes deseen contactarla pueden hacerlo a través de sus redes sociales. **“Me pueden buscar a través de Instagram, como Silvina Atelier, o en Facebook como Silvina Sosa. Allí están todos mis datos, mi teléfono y mi dirección en San Rafael”,** informó.

El logro de Silvina Sosa no solo representa un orgullo personal, sino también un reconocimiento al talento local que crece en el sur mendocino, donde la creatividad y la dedicación dan forma, sabor y arte al chocolate.