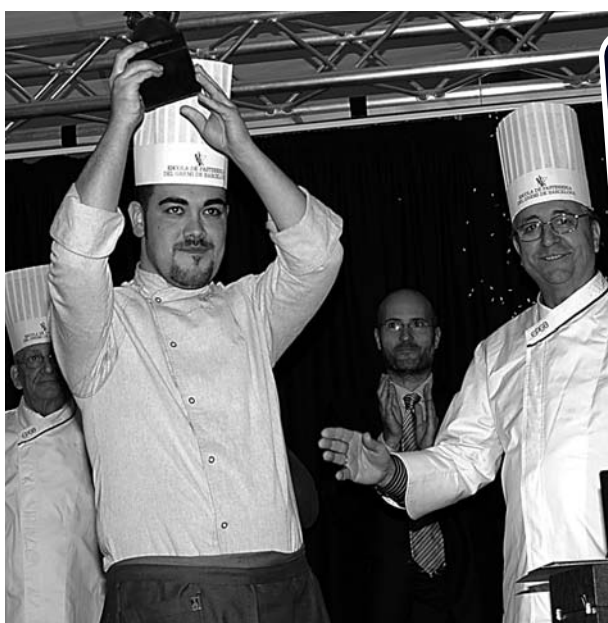


# ALEJANDRO MONTES

**GANA EL TROFEO LLUÍS SANTAPAU**

**EL JOVEN PROFESIONAL ASTURIANO SE PROCLAMA MAESTRO ARTESANO CHOCOLATERO DE ESPAÑA 07**



Fiel a su estilo, Alejandro Montes consiguió la victoria en el reciente Campeonato Chocolatero Artesano de España 2007, celebrado el 8 de noviembre como acto previo de la III Mostra del Cacao y la Xocolata de Barcelona. En efecto, el joven maestro asturiano desplegó en su trabajo algunas de sus señas de identidad, como el gusto por la geometría en las formas y la minuciosidad en el tratamiento de todos los detalles. Como reconoce el propio Montes, en la confección de la escultura artística se desplegaron hasta diez técnicas de trabajo con chocolate, con la dificultad añadida de que cada una de las piezas debía montarse después de ser pintadas una a una, lo que requería mayor limpieza, precisión y rapidez en el ensamblaje.

También en los sabores elegidos, el ganador supo cautivar al jurado. Para ello, sin abandonar el tema del concurso, la cultura maya-azteca, el asturiano quiso plasmar la relevancia del cacao y el chocolate en la historia cultural y gastronómica del mundo. Eligió para sus bombones y para la tarta hasta ocho distintas coberturas de origen, con diferentes cacaos criollos, trinitarios y forasteros. En el resto de ingredientes predominaban los sabores naturales de variadas procedencias (mediterráneas, asiáticas, africanas...). Era, en definitiva, como una vuelta al mundo por las zonas a las que el cacao ha llegado, mostrando la internacionalidad de este producto.

Este meritorio trabajo le valió a Alejandro Montes el título oficial de Maestro Artesano Chocolatero de España 07, además de la cantidad de 1.500 euros y un trofeo de bronce emulando una de las primeras monas de chocolate de Lluís Santapau, el recordado maestro que da nombre a este concurso.



Un total de seis concursantes se batieron por el primer puesto

Tras Montes, el murciano Andrés Mármol y el catalán Juanjo Padilla ocuparon la segunda y tercera plaza, por delante del resto de participantes, Rubén Álvarez, Salvador García y David Gómez.

Mención aparte merece la actuación de Rubén Álvarez, profesor de Aula Chocovic, quien de no ser por la rotura de la pieza artística hubiera podido conseguir un excelente resultado en la disputa por la victoria final.

**Mucho trabajo, poco lucimiento**

Es justo reconocer el enorme esfuerzo que deben realizar los profesionales que deciden presentarse a este concurso. La elaboración de siete tipos de bombones obligatorios, más uno de creación propia, una tarta y una pieza artística confeccionada

íntegramente en chocolate, todo ello en 10 horas y partiendo de cero, es sin duda una labor excesiva.

En primer lugar, no parece que sea necesaria la elaboración de ocho bombones para que un participante demuestre que es un buen bombonero. Bastaría con un bombón de molde y uno de corte, o como mucho dos y dos.

Por otra parte, se echa en falta dentro del concurso una disciplina de gran relevancia en la actualidad como es el postre en plato. Ello puede dar una dimensión aún más amplia del concursante, además de promocionar la presencia del chocolate en el ámbito del postre y de la restauración.





En tercer lugar, no debemos olvidar que el trofeo Lluís Santapau es por encima de todo un concurso, un campeonato para demostrar tanto la profesionalidad de los chocolateros que se presentan como sus habilidades artísticas. No es, ni puede ser en ningún caso, una contrarreloj. Por todo ello, y coincidiendo con la opinión de muchos, sería más justo plantear esta competición en dos jornadas, y distribuir así todas las tareas que se exigen de manera más racional. Sólo de esta manera se podrán preparar piezas artísticas más trabajadas y de mayor espectacularidad, así como mejorar la presentación general de todas las creaciones.

Finalmente, no se puede obviar el ya saturado calendario de campeonatos nacionales e internacionales dentro del sector pastelero. Esto resta nivel cuantitativo y cualitativo a los concursos, especialmente a los de carácter anual como éste que nos ocupa, que en esta edición tan sólo ha contado con seis participantes.

Todas estas reflexiones que planteamos desde Dulcypas tienen como único objetivo elevar el prestigio de un concurso absolutamente necesario, que tras cinco ediciones está consolidado, pero que puede y debe aumentar su nivel tanto en el número de participantes como en la calidad general de los trabajos presentados.

