

Alfredo Marrero: Un Viaje de Sabor y Creatividad en el Certamen de Heladería Artesanal

Alfredo Marrero, la mente maestra detrás de las delicias de Boutique Relieve, ha destacado en el Certamen de Mejor Maestro Artesano Heladero de España 2024, realizado en IFEMA, Madrid, obteniendo un impresionante trío de premios.

Alfredo Marrero, el reconocido pastelero y director creativo de Boutique Relieve, Alfredo Marrero, ha marcado un hito en el panorama nacional de la heladería, al obtener tres prestigiosos galardones en el Certamen de Mejor Maestro Artesano Heladero de España 2024, celebrado recientemente en Ifema, Madrid.

Con una trayectoria que fusiona tradición e innovación, Marrero ha sido distinguido con los títulos de Mejor Helado de Vainilla, Mejor Helado con Galleta, y Mejor Tarta Helada de Chocolate de España, consolidando su posición como uno de los referentes del sector.



Marcando un hito en el panorama nacional de la heladería

Este certamen, que se extiende a lo largo de tres intensas jornadas, no solo evalúa la creatividad y la destreza, sino también la capacidad de los participantes para adaptarse y improvisar. Este año, el desafío se intensificó con la inclusión de tres “Mystery boxes”, que obligaron a los competidores a pensar y actuar con rapidez, demostrando su habilidad para crear bajo presión.

Entre los siete destacados heladeros de España que aceptaron el desafío este año, se encontraban figuras como Carolina Ferreira, Carlos Rojas, Eulalia Sirvent, Fernando Alberdi, José Ambrosio, Jesús Valdés, y, por supuesto, el tinerfeño Alfredo Marrero.



Siete destacados heladeros de España que aceptaron el desafío este año

La competencia fue feroz, pero Marrero logró destacarse gracias a su [enfoque único](#) y personal hacia la heladería, una disciplina que, en sus manos, trasciende lo convencional para convertirse en una experiencia sensorial única.

La creatividad helada de Alfredo Marrero

La preparación de Marrero para el certamen fue exhaustiva. Inspirándose en la emblemática ruta 040 de Tenerife, diseñó un itinerario heladero que simbolizaba un viaje ascendente por distintos hitos naturales de la isla, desde la playa del Socorro, a nivel del mar, hasta la majestuosa cima del Teide. Cada parada del viaje fue representada a través de sus creaciones: la Cubeta Helada evocaba la arena negra y la brisa atlántica de la playa; el Vasito Takeaway, la Cordillera de

Tigaiga y su vista a las nubes; y la Tarta Helada, el imponente Teide y su entorno volcánico.



Alfredo Marrero

Más que una competición, para Marrero este certamen ha sido una oportunidad para demostrar cómo la heladería puede ser un medio para [contar historias](#), para evocar lugares y sensaciones, y para explorar los límites de lo que se puede lograr con sabor, textura, y presentación.

Boutique Relieve, con su compromiso hacia la excelencia y la innovación, se enorgullece de contar con un talento como Marrero, cuyas creaciones no solo han sido reconocidas en este certamen, sino que también han elevado el estándar de lo que esperamos de un helado o una tarta helada.

Con este triunfo, Marrero y Boutique Relieve invitan a todos a redescubrir el helado, no solo como un postre, sino como una experiencia culinaria completa, capaz de transportarnos, a través del paladar, a los rincones más icónicos de Tenerife y

más allá.