

Cuando la pasión es la razón del éxito

Una cualidad de todos los que de una manera u otra destacan en este mundo tan competitivo del siglo XXI, es la pasión que demuestran por su trabajo o su profesión.

Está claro que nada se logra sin pasión por lo que se hace y esto queda demostrado en las manos de Alexis García, un panadero y pastelero que ahora ostenta nada más y nada menos que el título del “Mejor Pastelero de España 2024” de InterSICOP 2024.

Tenerife sigue acumulando grandes profesionales de la gastronomía que han destacado por su labor y hoy, es el caso de una pareja Alexis García y Marlene Hernández que, si algo han demostrado es la pasión por su vocación.



Alexis García, un panadero y pastelero que ahora ostenta nada más y nada menos que el título del “Mejor Pastelero de España 2024”

InterSICOP 2024 ha organizado una serie de competiciones y actividades enfocadas a los profesionales de la panadería, pastelería, heladería y café. Entre estas actividades destaca el concurso al Mejor Maestro Artesano Pastelero de España (MMAPE) demostrando así el compromiso de InterSICOP con la formación y el talento emergente en el sector.

Este concurso es de grandes exigencias y además con un jurado de primera línea con personajes de la pastelería como Jacob Torrealba,

Francisco Somoza, Oriol Balaguer, Marcos Díaz.

Alexis García destacó y ganó al enfrentarse a retos que incluían la creación de una pieza de masa fermentada, cuatro tipos de [petits fours](#), una pieza de turrón sin chocolate como ingrediente principal, y un postre de restaurante, además de las pruebas habituales. Su victoria en este concurso demuestra no solo su habilidad técnica sino también su capacidad creativa y su profunda comprensión de la pastelería. El éxito de García y su esposa, Marlene Hernández, quien también obtuvo un lugar destacado en la competición, resalta su talento excepcional en el arte pastelero.



Marlene Hernández ocupó el tercer lugar en el concurso y el

ganador absoluto Alexis García

Este tinerfeño destacó no solo por sus excepcionales habilidades técnicas y su creatividad, sino también enfrentándose y sobresaliendo entre otros competidores de alto calibre en el sector. Entre ellos, Jesús Javier Quirós, conocido por su innovación y premios en Castilla-La Mancha, y José Alba, con su sólida formación en cocina e [investigación](#), representaban a la quinta generación de sus respectivas familias en el mundo de la pastelería y la gastronomía. Este contexto pone en relieve el alto nivel de la competencia y el significativo logro de García al destacar entre sus competidores.

La victoria de Alexis García como **Mejor Pastelero de España 2024** tiene un significado profundo para Tenerife y el archipiélago canario en su conjunto. No solo eleva el perfil de la gastronomía local en el escenario nacional, sino que también subraya la riqueza y diversidad de la repostería en las Islas Canarias.

Este triunfo no solo es un reconocimiento a su excelencia y dedicación, sino que también inspira a otros profesionales y aficionados del sector, promoviendo la innovación y la pasión por la pastelería en todas las islas.