

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.

En busca del mejor roscón de Reyes

Una vez superados los menús de Navidad y la comilona de Año Nuevo, queda aún el postre

gastronómico de la Navidad: el roscón de Reyes; un dulce del que se venden unos 30 millones de unidades en todo el país y cuya versatilidad permite elaborar auténticas obras de arte comestibles.

Efeagro

El mejor roscón de [2022](#) tiene muchos candidatos. Como una auténtica artesanía será la hornada limitada que preparará el mejor panadero del mundo, [Domi Vélez](#), afincado en la provincia de Sevilla y donde, además de causar furor con sus panes, también encuentra un hueco para cumplir con las tradiciones navideñas.

El año pasado sustituyó el [azúcar](#) de la receta del roscón por arrope -una reducción de mosto caramelizado-, y empleó nata de primera calidad y pistachos para hacer un roscón “innovador”, según explica Vélez a Efeagro.

Para las navidades de 2021 -un año que no olvidará, pues ha sido galardonado por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIB) [como el mejor de su oficio](#)-, ha ideado algo más tradicional.

Aún así, ha introducido cambios respecto a la tradicional receta, como incluir un relleno de “chantilly” -nata con vainilla- y que la masa lleve agua de azahar, miel, harina de primera calidad y, por supuesto, masa madre de cultivo.

La fermentación es otra de las claves de su propuesta: se hará en un proceso largo que permitirá obtener “una miga más jugosa” y conseguir unos [matices](#) totalmente diferentes al romper la proteína, como ocurre “con los guisos que se hacen a fuego lento”, resume.

Como decoración, el mejor panadero del mundo apuesta por la azúcar nieve y la almendra, que “va fantásticamente bien” con el relleno que va a utilizar.

Mientras, en Cataluña, se ha elegido al roscón de Reyes que

elabora el Forn Tarraconense de Tarragona como el mejor de la región, en la segunda edición del concurso organizado por Panàttics, gracias a una elaboración que superó a otras 70 propuestas.



El Roscón de Reyes 2022 de Domí Vélez Foto: Juan Duque Oliva.

Se prepara con masa madre fermentada cuatro veces antes de cocerla, por lo que se tarda alrededor de dos días en acabar de cocinarlo.

Otros de los nombres propios de la gastronomía dulce, [Oriol Balaguer](#), coincide en la necesidad de fermentar hasta dos días sus roscones de La Duquesita, ya sean sin relleno o con nata, trufa o crema tostada; en su caso, el acabado incluye el tradicional decorado con fruta escarchada.

Un producto versátil más allá de los Reyes Magos

Para el secretario general de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (**Ceopan**), **José María Fernández del Vallado**, la versatilidad de este producto está siendo una de las claves de su éxito, gracias a la *“variedad y la originalidad de las recetas de los artesanos”*.

Asegura a Efeagro que cada año se supera la venta de roscones, entre otros motivos porque se está extendiendo la temporalidad de su consumo: ya no sólo se reduce al desayuno del Día de Reyes, sino que se extiende durante las semanas de Navidad e incluso se puede encontrar en otras épocas del año, como ocurre ya también con las torrijas de Semana Santa.



Roscón de Reyes de Oriol Balaguer. Foto: La Duquesita.

“Ahora es más normal que cada hogar consuma más de un roscón por temporada”, apunta.

Y al igual que en el resto del sector del dulce, triunfan cada vez más los **roscones más pequeños** -de una o dos porciones-, para adaptarse a todo tipo de familias; del mismo modo que se asienta la tendencia de reducir el azúcar en las recetas o su sustitución por otros edulcorantes.

Supermercados, pastelerías, maestros panaderos y “cocinillas” caseros tienen en el roscón de reyes el punto final gastronómico de los copiosos menús navideños; decidir cuál es el mejor es, como siempre, cuestión de gustos.