

Pastelería Delicatesse obtiene el primer



Cada año, la Pascua de Resurrección se posiciona como una de las fechas más relevantes para la industria chocolatera, donde el tradicional huevito deja de ser solo un producto estacional para transformarse en una oportunidad de innovación, técnica y creatividad. Para destacar esto, Master Martini Chile y Academia Martini, con el apoyo de la Asociación de Pasteleros de Chile y la Escuela de Gastronomía de la Universidad Santo Tomás, impulsaron la primera edición del Premio Master Cioccolato: Pascua de Resurrección 2026, una instancia que convocó a pastelerías y chocolaterías de todo el país. La respuesta de la industria superó todas las expectativas. 28 pastelerías y chocolaterías se inscribieron en esta primera convocatoria, demostrando que el talento chocolatero nacional tiene mucho que decir. De ellas, 7 avanzaron a la semifinal gracias al nivel de sus propuestas, y 5 se enfrentaron en la gran final, con creaciones que combinaban impacto visual, coherencia técnica y sabores en tendencia. Las finalistas fueron: "Huevo Dubái" y "Huevo Popcorn", de Pastelería Delicatesse Gourmet (Maipú); "Royale Rubis" y "Étoile d'Or", de Panadería Curacaví. Pistacho & Maní", de Dulce Moni (Puente Alto) "Brisa del Caribe", de Cooperativa de Servicios de Cacao (Aeropuerto de Santiago), y "Huevos de Tierra", de Pastelería de Barrio (Recoleta). La evaluación de estas creaciones estuvo a cargo de un jurado de primer nivel, integrado por profesionales que representan los más altos estándares de la pastelería y la gastronomía nacional. Variña Astorga, directora de la Escuela de Gastronomía de Santo Tomás Santiago; Sebastián Romero, presidente del jurado y miembro de la Asociación de Pasteleros de Chile; y Alejandro Valdivia, chef jefe del equipo técnico de Master Martini Chile y Academia Martini, fueron los encargados de evaluar cada propuesta con criterios de excelencia técnica, creatividad e innovación.