vinetur

Rubén Alan Díaz gana el premio Paco Torreblanca con la mejor tarta de chocolate del mundo

Kakaw lleva cacao 100% mexicano, vainilla, plátano y maracuyá en una final con nueve profesionales de ocho países

viernes 2 de octubre de 2026

El pastelero mexicano Rubén Alan Díaz ganó este viernes, 2 de octubre, la III edición del Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca, celebrada en la feria Alicante Gastronómica, con su creación “Kakaw”, reconocida por el certamen como la Mejor Tarta de Chocolate del Mundo.

El segundo premio fue para el peruano Cristian Joel Jiménez, autor de “Temple”, y el tercer reconocimiento recayó en la chilena Nadia Castillo por “A tomar 11”. La final reunió en Alicante a nueve profesionales procedentes de ocho países.

Díaz explicó que “Kakaw” busca llevar a la tarta sabores ligados a México. La pieza se elaboró con cacao 100% mexicano, vainilla de una de las zonas que el propio autor sitúa entre las de mayor calidad de su país, además de plátano y maracuyá. El ganador precisó que estos dos últimos ingredientes no son típicos de México, pero sí muy populares allí. La elaboración se completa con un crujiente de cacao y un bizcocho cremoso en el que se integran esos elementos.

La organización del premio señaló que el jurado evaluó la limpieza del trabajo, la organización durante la ejecución, el aspecto visual, el corte, el sabor, la textura y la decoración. También tuvo en cuenta que el acabado final mantuviera un predominio claro del chocolate, una de las condiciones básicas de la prueba.

El fallo quedó en manos de Paco Torreblanca, Alain Chartier, Oriol Balaguer, Carlos Mampel, Raúl Bernal, Jacob Torreblanca, Kiko Moya, Rafael García Santos y Manuel Villanueva. La cita reunió a pasteleros y chocolateros de Argentina, Uruguay, Chile, Colombia, Ecuador, México, Perú y España.

Entre los participantes latinoamericanos figuraban la argentina Luciana Germelli, formada en el Instituto Argentino de Gastronomía y responsable del área de chocolatería y pastelería en Betular Patisserie, y el uruguayo Juan Martín Grassano Bernasconi, pastelero, cocinero, panadero y docente, profesor titular en el Instituto Gato Dumas de Uruguay desde 2010. También estuvo la chilena Nadia Castillo Pumarino, fundadora de Dulcívoro en Santiago, con experiencia en restaurantes franceses como Lameloise y Le Chassagne y presencia en certámenes como la Copa América de Pastelería de Nueva Orleans y la Coupe du Monde de la Pâtisserie de Lyon.

Por Colombia participó Jonathan Alexander Buitrago Arcila, chef pastelero y chocolatero formado en Bogotá, con una trayectoria ligada a la formación, el emprendimiento y los concursos. En representación de México acudió Rubén Alan Díaz González, chef chocolatero y especialista en pastelería que trabaja en Puratos México como chocolatero y embajador técnico y gastronómico. La organización añade que su especialización abarca la chocolatería, la bombonería, el desarrollo de producto y la innovación, con formación junto a profesionales como Antonio Bachour y Carles Mampel.

La delegación peruana estuvo encabezada por Cristian Joel Jiménez Cajahuarina, especializado en decoración de tortas y chocolatería. Jiménez obtuvo en 2025 el primer puesto y la representación para esta final tras ganar el concurso a la Mejor Tarta de Chocolate organizado por el Instituto D’Gallia en colaboración con la Escuela Internacional de Alta Pastelería Torreblanca.

España acudió con Daniel Luque, Lucía Gisbert y Marianna Camps. Luque suma más de 15 años de experiencia y ha sido jefe de pastelería del Hotel María Cristina de San Sebastián y del equipo de Oriol Balaguer en Barcelona, además de trabajar en establecimientos como el Hotel Torralbenc y Club Allard. Gisbert desarrolla su labor en el área de I+D de pastelería y como chef docente en Hofmann, en Barcelona, tras pasar

por cocinas como Enigma, Volta-Miiro Borneta y L’Escaleta. Camps, pastelera, chocolatera y docente, trabaja desde 2022 en L’Atelier de Barcelona y logró en 2023 el primer premio a la mejor figura de chocolate de Pascua de Cataluña.

Los aspirantes de Latinoamérica llegaron a esta final después de varias pruebas clasificatorias celebradas desde el pasado mes de junio en distintos países. Con ese proceso, la organización buscó reunir a perfiles jóvenes con experiencia en tartas de chocolate, chocolatería, bombonería y pastelería contemporánea.