



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

"Yo soy repostar" es un concurso digital internacional de pastelería, lanzado desde Venezuela y que convoca a participantes de todo el mundo.

En su última edición el evento consagró a Sayi Congregado, de la ciudad de El Bolsón, como ganadora del nivel "Master", con su torta de bodas "Munay"; la que llevó la impronta andina a través de las frutas finas que dan identidad a la Comarca Andina: frutillas, arándanos, mosquetas y moras, las frutas finas de la Comarca Andina.

Adentro puede ser una torta simulada, pero la ornamentación exterior tiene que ser todo comestible", recalcó.

Así su creación lleva la esencia del amor andino que fluye de manera libre y recíproca, "algo tan sencillo como caminar juntos en la misma dirección, aún si somos diferentes en cuerpo y mente", sostiene la profesional.

Compitió a partir de la invitación de la organización del evento, y desde nuestro país, fueron dos los participantes involucrados en el desafío. Los trabajos fueron evaluados por un jurado integrado por maestros reposteros de Inglaterra, Turquía, Polonia y Australia.

En detalle, se debían enviar cuatro fotos de la torta. Entre ellas, una cruda, sin ninguna edición y con fondo negro, para que el jurado vea todos los detalles; y otra que debía incluir una escenografía, destinada al público que luego debía votar.

La profesional y "artesana de las tortas", recordó que "el año pasado se presentó al challenge Bakerswood donde el proyecto consistió en la elaboración de una torta gigante de bodas para 400 personas, por la cual los novios estuviera dispuestos a pagar un millón de dólares, pero llegó la pandemia y debió suspenderse.

Sayi se confiesa "una autodidacta", amante del arte y haber encontrado en este oficio su pasión. Como "Cake Designer" crea este tipo de diseños en pastelería, con la expectativa de que la gente los pueda disfrutar y compartir.

En este caso, los materiales que utilizó fueron pasta americana, chocolate plástico, pasta de goma, glasé real, stencils varios, aerógrafo y herramientas de silicona para el modelado de algunas formas.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

“Fue realmente un orgullo representar a El Bolsón y a toda la Patagonia; una de las experiencias más hermosas en este rubro que motiva a salir de tu zona de confort y mostrar de lo que eres capaz. Fue un trabajo de muchas horas, con muchas emociones y energía invertida, donde quise expresar también mi amor por el arte”, declara la ganadora.

Entre sus desafíos futuros, adelantó que “tengo un sueño pendiente: llegar a la competencia Cake Masters, con sede en Birmingham (Inglaterra) -es como los premios Oscar en el cine-, e incluye toda la pastelería creativa. Mantiene un nivel mundial impresionante, así que hay que llegar muy bien preparado. En tanto, estos concursos me permiten evaluar si estoy en buen camino”.

Con el tiempo sus tortas artesanales se han transformado en las preferidas de la Comarca Andina. “Los clientes acercan su idea y enseguida pongo manos en la masa para tratar de plasmar el proyecto personalizado y siempre buscando el realismo, con propuestas de las más variadas y con diseños inéditos.

Sayi estudió gastronomía en Tucumán (es Técnica Superior en Gastronomía) y luego manejó un restaurante en El Hoyo junto a su familia, hasta que se volcó a la pastelería, en el rubro del “Cake Art”, donde sus creaciones sorprendieron a todos y se destacan a nivel internacional.

Un ejemplo de emprendedorismo joven, que en estos tiempos de dificultades, deseo destacar, en cuanto revela el valor de la fuerza emprendedora, por encima de las circunstancias adversas.

Por ello:

**Autora:** Adriana Del Agua.

**Acompañantes:** Juan Pablo Muená, Claudia Contreras, Graciela Vivanco, Julia Fernández.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

## **LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO**

### **COMUNICA**

**Artículo 1°.-** A la ganadora del concurso digital internacional de pastelería "Yo Soy Repostar 2021", Sayi Congregado, de la Comarca Andina de Río Negro, su satisfacción por el Primer Lugar obtenido, en la categoría Master de dicho concurso.

**Artículo 2°.-** De forma.