



Una reproducción del Puente de Hierro elaborada con 300 kilos de chocolate preside la muestra de artesanía que acoge desde hoy la Delegación del Gobierno

- Seiscientos alumnos de varios colegios de la ciudad romperán y degustarán la obra a principios del mes de mayo
- La muestra, elaborada con motivo de la Semana Santa y Fiestas de Primavera, incluye objetos de cerámica y trajes típicos regionales

Murcia, 4 de abril de 2014. Quince pastelerías y confiterías, agrupadas en el colectivo “Pasteleros en acción”, han participado en la elaboración de una reproducción del Puente de Hierro de Murcia elaborada con 300 kilos de chocolate que preside la muestra de artesanía que acoge desde hoy la Delegación del Gobierno y que, con motivo de las fiestas de Semana Santa y Fiestas de Primavera, también incluye piezas de cerámica de Francisco Javier Tudela y trajes típicos regionales.

Al concluir la muestra, cerca de 600 alumnos de varios colegios de la ciudad romperán y degustarán la obra, elaborada por los pasteleros como una forma de reivindicar la tradicional mona de pascua de chocolate, como indica Andrés Marmol, uno de los profesionales participantes en cuyo taller se ha elaborado una estructura en tres dimensiones que consta de más de mil remaches de chocolate y que tiene unas medidas de tres metros de largos 1,20 de ancho y 1,20 de alto.

La lista de pastelerías y confiterías participantes la forman, Daniel Patiño, de Confitería Patiño; Ernesto Rico Pérez, de Bollería Monserrat; Alejandro Mazón, de Confitería Juan Mazón; Marcos Fuentes, de Confitería Busquets; Carlos Balanza, de Bonache; Antonio Sánchez, de La Era; Fidel Rico y Fidel Rico (hijo) de Confitería Rico; Juan Manuel García, de TodoPan; Jorge

Durán, de Pan Durán; Juan Carlos Hernández, de Mayte, Joaquín Roses, de la Confitería Roses, de la Plaza Camachos en Murcia, Joaquín Ramos, de Las Delicias de Cieza, Andrés Mármol, de Confitería La Gloria, Carlos Onteniente, de confitería Carlos Onteniente y Valerio García, de Pastelería Ignacio.

CORREO ELECTRONICO

julio.jorquera@seap.minhap.es

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes