

# Taller de escultura en chocolate

Conocé las diversas técnicas para tallar, moldear, esculpir y modelar el chocolate en un espacio taller teórico/práctico

Aprendé a modelar, esculpir y tallar en chocolate. Con técnicas utilizadas en la escultura y las artes visuales en general, este taller tiene como finalidad no sólo estudiar las tres dimensiones de una escultura tradicional, sino también amalgamar estos dos mundos. El antiquísimo procedimiento de lo escultórico será aplicado a un nuevo material en el mundo de las Bellas Artes: chocolate y gubia darán forma a innumerables figuras.

No se requieren conocimientos previos

12 encuentros | viernes desde el 16/8 al 1/11  
De 18 a 21 horas

Vacantes limitadas

## Rubén Darré

Participa como escultor de hielo y en chocolate en la Coppa Del Mondo de la Gellateria en Rimini, Italia, en sus ediciones 2012, 2014, 2016 y 2018. Ya fue convocado y se encuentra diseñando su escultura para el certamen 2020.

Realizó la Escultura en hielo y en Chocolate de las ediciones 2017 y 2019 de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en Lyon, Francia, obteniendo en esta última el primer puesto entre los equipos latinoamericanos.

Recientemente se consagró campeón en escultura en hielo en la Copa Latinoamericana del Helado Artesanal, realizada en Buenos Aires en junio de 2019.



📍 Chorroarín 925, CABA

✉️ [agendadarre@gmail.com](mailto:agendadarre@gmail.com)

☎️ +54 11 5729 7900

