



La Patisserie de la calle Aragó, ayer, con el surtido de monas decorando una de sus paredes. / SANTI COGOLLUDO

## Las monas del campeón del mundo

Josep Maria Rodríguez exhibe sus premiadas creaciones en La Patisserie

**BELÉN PARRA / Barcelona**  
Josep Maria Rodríguez es uno de los integrantes del equipo campeón del mundo de pastelería de 2011 y desde principios de este año exhibe en su propio negocio sus creaciones. Tanto las que le condujeron al reconocimiento mundial como las que marca la tradición. Estos días las monas de Pascua decoran buena parte de La Patisserie, la tienda, espacio de degustación y obrador propiedad de Rodríguez.

Huevos de chocolate de diferentes tamaños y distintos porcentajes de cacao realizados a mano y decorados de las formas más imaginativas son del gusto de los ahi-

jados que, según el pastelero, «son los que tienen la última palabra a la hora de elegir». Motivos animales, florales e incluso frutales forman parte del vasto surtido de monas -que no sólo huevos- que componen la propuesta de Rodríguez para estas fechas. El pastelero apuesta por «aligerar» las tartas tradicionales sin perjudicar su sabor final y ofrecer un componente creativo a cada pieza procurando mantener una competitiva relación calidad-precio. En el caso de las monas, que en La Patisserie no superan los 60 euros, tampoco se cierra a peticiones particulares.