

# Verónica Gómez

Escultora del dulce



CORTESÍA / COURTESY: MOXY



JOSE ANTONIO CRUZ



Hace tres años, Verónica Gómez (Managua, Nicaragua, 1974) tomó una decisión que a muchos les pareció una locura: abandonar el mundo de las finanzas después de una carrera de 12 años, que la llevó a manejar mercados emergentes en Londres, Latinoamérica y, finalmente, Nueva York. Verónica aprovechó la crisis de 2008 en el sector para trabajar por cuenta propia en algo que la apasiona: la cocina. Empezó a estudiar en el French Culinary Institute de Nueva York y posteriormente se especializó en esculturas de dulce con diferentes chefs. Así nació, hace año y medio, su marca Moxy, inspirada en la palabra coloquial en inglés *moxie* que significa adoptar una actitud positiva con gran entusiasmo. Y si aquella decisión parece una locura, el nivel de perfeccionismo con que Verónica realiza sus pasteles lo es aún más. Ella es capaz de materializar de forma comestible hasta el último detalle de cualquier capricho. De hecho, su trabajo suele rebasar las expectativas de los clientes, quienes piensan dos veces antes de cortar estas verdaderas obras de arte. Eso sí, las peticiones deben hacerse con anticipación. Además de lucir espectaculares, sus pasteles son deliciosos, ya que utiliza ingredientes de gran calidad, y cuenta con una amplia oferta de sabores, solos o combinados. ☞

## DELICIOUS MASTERPIECES

Three years ago, Verónica Gómez (Managua, Nicaragua, 1974) made many people think she'd taken leave of her senses. She gave up a successful 12-year career in finance that involved managing emerging markets in London, Latin America and ultimately, New York. At the time of the 2008 financial crisis, Verónica decided to work on her own in something she'd always loved: cooking. She began studying at The French Culinary Institute in New York and subsequently specialized in pastry sculpture under several chefs. Then, a year and a half ago, she launched her own brand, Moxy, a reflection of her attitude and enthusiasm. If her initial decision seemed crazy, her brand of perfectionism in pastry making is more so. She is known to transform even the tiniest detail into an edible creation. In fact, her work usually surpasses customers' expectations, making it difficult for them to cut into one of her masterpieces. Orders must, of course, be made in advance. Besides being truly spectacular, Verónica's desserts are delicious, as she uses only the finest quality homemade ingredients, offering a wide variety of flavors, either on their own or combined.

[www.moxy.mx](http://www.moxy.mx) • [vero@moxy.mx](mailto:vero@moxy.mx)