6a Mostra Internacional de
PASTISSERIA

SANT VICENÇ DELS HORTS

20, 21 i 22
de gener de 2023

Elaboració original
de la mestra pastissera
Sènia Villalustre

AGENDA 2030 · La Mostra Sant Vicenç dels Horts · BO QUE RIA · OSTY · SVH Sant Vicenç dels Horts · AJUNTAMENT Sant Vicenç dels Horts

Sant Vicenç dels Horts, capital de l'univers pastisser

Catalunya ha esdevingut en els darrers anys una potència mundial de la gastronomia. Alguns dels xefs més reconeguts del planeta són de casa nostra, així com també una notable llista dels restaurants més premiats i reconeguts internacionalment. A més, algunes de les propostes creatives i inspiradores de la cuina i la gastronomia més àmplia tenen segell català.

I entre aquestes propostes, la **Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts** ha assolit una posició destacada i de prestigi. La Mostra ha esdevingut un laboratori de creació, una passarel·la d'exposició i un escenari de trobada dels professionals del sector. Any rere any, pastissers i pastisseres reconeguts internacionalment configuren un cartell que ja ha esdevingut una referència en el sector.

En aquesta sisena edició, la Mostra reforça el seu posicionament amb noves presències internacionals i amb un conjunt de professionals que ofereixen una fotografia plural i de qualitat del panorama pastisser del nostre país. Una pluja de talent que acostarà al gran públic els secrets d'aquest món, en un equilibri únic entre pastisseria d'elit i divulgació per fer arribar l'excel·lència a tothom. **Sara Accorroni, Bruno D'Angelis, Rafa i Adrià Aguilera, Sofya Brdotyan, Adrián Ciaurriz, Manu Jara, Pachi Larrea, Alexandra Navarro, Paula F. Repullés, Adrià Rodón i Sènia Villalustre,** acompanyats de **Carla Rodrigues,** són els artífexs d'un programa ambiciós, que comptarà amb la presència de **Lluc Crusellas,** flamant **World Chocolate Masters 2022** i participant de la Mostra l'any passat, en la inauguració.

La Mostra 2023 guanya espai amb la carpa renovada a la plaça de la Vila i s'incorpora una nova proposta al programa: el Concurs d'Escoles de Pastisseria de Catalunya. Amb aquesta nova activitat, la Mostra reforça la seva aposta per a promoure la formació i aportar noves oportunitats a futurs professionals.

Per a Sant Vicenç dels Horts, la Mostra Internacional de Pastisseria constitueix una excel·lent targeta de presentació i una eina de projecció com a referent indiscutible del sector. La decidida aposta de l'Ajuntament i la visió i intuïció del mestre vicentí **Eugeni Muñoz,** director artístic de l'esdeveniment, permeten reunir cada any a Sant Vicenç dels Horts els millors professionals de la pastisseria.

Miguel Comino Haro
Alcalde

Xavi Gómez Álvarez
Regidor de Promoció Econòmica

Inauguració de la 6a Mostra Internacional de Pastisseria a càrrec del **World Chocolate Masters 2022, Lluc Crusellas**

Dissabte 21 de gener, a les 10.30 h

LLOC: estand de la plaça de la Vila

ORGANITZACIÓ: Ajuntament

Us convidem a assistir a la renovada **Carpa de Pastisseria de la plaça de la Vila**, on podreu veure les demostracions dels participants en la 6a Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts. Les figures de sucre de Carla Rodrigues es faran a l'estand institucional de la Casa de la Vila. Totes les presentacions quedaran recollides també en el **canal de YouTube** de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.

Dissabte 21 de gener		Diumenge 22 de gener	
Alexandra Navarro	**11 h**	**Manuel Jara**	**11 h**
Adrián Ciaurriz	**12.30 h**	**Sara Accorroni i Bruno D'Angelis**	**12.30 h**
Sofya Brdotyan	**14 h**	**Sènia Villalustre**	**14 h**
Rafel i Adrià Aguilera	**16.30 h**	**Paula F. Repullés**	**16.30 h**
Adrià Rodón	**18 h**	**Pachi Larrea**	**17.45 h**
Carla Rodrigues, ambdós dies d'11 a 14 h i de 16.30 a 20 h			

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

4a edició dels guardons
Fava de Cacau — Sant Vicenç dels Horts
a les millors pastisseries de Catalunya

La Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts presenta un any més els guardons **Fava de Cacau,** que enguany arriben a la quarta edició i que han esdevingut una referència en el reconeixement als professionals i establiments del país.

A la gala d'entrega dels guardons es lliuraran els reconeixements a les 50 millors pastisseries del territori, a més de quatre categories especials:

- Pastisseria més innovadora
- Pastisseria amb més història
- Producte singular
- La millor pastisseria de cadascuna de les set zones en què s'ha dividit el territori per elaborar el llistat

El llistat es pot consultar a www.favadecacau.cat i a l'app oficial de la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts, a través de la qual es poden localitzar les millors pastisseries de Catalunya. Es tracta d'una app amb informació detallada de cada establiment: la seva història, els productes singulars que ofereix i altres informacions d'interès.

El jurat dels guardons està creat i coordinat per l'especialista Marc Balaguer i integrat per:

- Professorat de pastisseria
- Periodistes de gastronomia
- Pastissers i pastisseres que no disposen d'una pastisseria en propietat perquè exerceixen el seu ofici a restaurants, acadèmies...

Gala d'entrega dels guardons Fava de Cacau — Sant Vicenç dels Horts 2023
Dissabte 21 de gener a les 21 h
LLOC: estand de la plaça de la Vila
ORGANITZACIÓ: Ajuntament

Dissabte 21, a les 11 h

Alexandra Navarro

Treballadora social de professió, **Alexandra Navarro** es va endinsar en el món de la xocolateria seguint la tradició pastissera familiar de la seva parella. La curiositat i l'interès creixent la van acabar convertint en tot un referent en aquest àmbit.

El 2017 va crear la marca Exalta, que entén la xocolata com una forma d'expressió. El 2020 es va formar a Bean to Bar, a l'EPGB, per poder aprofundir en la matèria primera, el cacau, i entendre'l i treballar-lo des de l'origen. Actualment s'ha especialitzat en bombons, en l'elaboració dels quals deixar anar creativitat i imaginació.

@alexandra_navarro_chocolatier

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Bombó asiàtic

Dissabte 21, a les 12.30 h

Adrián Ciaurriz

Va iniciar la seva carrera estudiant cuina i, paral·lelament, treballant en restaurants gastronòmics. A continuació, va estudiar a l'escola de pastisseria Espai Sucre i després va aprofitar l'oportunitat d'entrar al restaurant Espai Essence, en una feina que va compaginar impartint cursos i demostracions.

Actualment, treballa com a xef júnior a la Chocolate Academy, on va iniciar una nova etapa immers a la pastisseria d'obrador i especialment en el món de la xocolata.

@adrian_ciaurriz

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Mandarina
+ caramel
+ cereals

Dissabte 21, a les 14 h

Sofya Brdotyan

Nascuda a Erevan (Armènia), Sofya Brdotyan es va llicenciar a la Universitat Nacional Agrària d'Armènia en l'especialització en tecnologia de producció de pastes i pastisseria de pa. Va completar la seva formació a l'Escola Internacional de Pastisseria de Barcelona sota les directrius de Maria Selyarina, així com amb els cursos de Tortiki Annushka, a Moscou, i les classes magistrals de Karim Bourgi al Modern Dessert de Dubai.

Després d'aquesta formació internacional, la Sofya va tornar a Armènia i va obrir una pastisseria familiar. Des d'aleshores, ha desenvolupat la seva pròpia marca, SoHo Pastisseries and Chocolaterie, que ofereix més de 100 tipus de brioixeria.

@sofya_brdotyan

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Roll cake

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Dissabte 21, a les 16.30 h

Rafel Aguilera Orpinell

Nascut a Torredembarra (Tarragonès) el 1994, Rafa Aguilera es va iniciar en el món de la pastisseria a la fleca familiar Cal Jan com a ajudant dels seus germans. Va ser aleshores quan va florir la seva passió per la pastisseria. El 2013 va començar els seus estudis a l'escola Hofmann de Barcelona, amb el xef Eric Ortuño com a mentor. En acabar es va fer càrrec de Cal Jan.

A part de dirigir el seu propi negoci, Rafa Aguilera es manté actualitzat a través de cursos monogràfics i comparteix experiències amb els companys de professió. Sota la tutoria de Rolando Morandin, va començar el seu viatge per aprendre l'art del panettone, i el 2021 va guanyar el premi Millor Panettone Artesà de Xocolata d'Espanya. Durant els últims tres anys (2020, 2021 i 2022) ha obingut el premi Fava de Cacau. I el 2022, també va guanyar el premi Fava d'Or a la millor pastisseria del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre.

@rafelaguilera

Adrià Aguilera Magriñà

Adrià Aguilera (Torredembarra, 2003) va començar a treballar a la fleca familiar Cal Jan com a feina d'estiu. Aviat, però, es va enamorar de la professió i va començar els seus estudis a L'Atelier, sota el mestratge del xef Eric Ortuño. L'any 2020 va començar a treballar a temps complet a Cal Jan, on es va fer càrrec de l'elaboració de mousses i pastisseria moderna.

L'Adrià combina la seva feina amb els cursos especialitzats amb els cuiners més coneguts del país i de l'estranger. Un d'aquestes sessions la va dur a terme amb Fabrizio Donatone, especialista italià en panettone, del qual va aprendre noves tècniques i maneres de veure el producte. El febrer del 2022 va guanyar la tercera edició del Campionat d'Estudiants de Pastisseria organitzat per la Confederació Espanyola d'Empresaris Artesans de Pastisseria (CEEAP), en representació de l'Atelier Pasty School.

@adriaaguilera19

Panettone de cacau

Dissabte 21, a les 18 h

Adrià Rodón

Adrià Rodón va començar a conrear l'interès i la passió per la cuina i la pastisseria des de petit. Es va formar a l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona i als Jesuïtes de Sarrià i ha acabat especialitzant-se en xocolateria, pastisseria de vitrina i postres de restaurant.

Actualment, forma part de l'equip docent de Culinari Institute of Barcelona (CIB) com a professor de pastisseria en el postgrau de Pastisseria i Xocolateria Avançada. Ha estat xef encarregat de compres a la Chocolate Academy of Barcelona, on també ha dirigit l'equip d'*estagiers*. Ha treballat també a l'Azurmendi d'Eneko Atxa, a Larrabetzu (Biscaia), amb 3 estrelles Michelin, al restaurant Bocca de Mataró i a l'obrador de la pastisseria Sauleda de Sant Cebrià de Vallalta. L'Adrià és un enamorat dels acabats orgànics, però elegants i executats amb la millor tècnica possible.

@adria.rodon

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Cocoa,
caramel, mango
i maracujà

Diumenge 22, a les 11 h

Manuel Jara

Nascut a Nancy (França) el 1966, **Manuel Jara** és pastisser de professió i docent de vocació. La passió pel dolç el va dur a estudiar a l'escola Cepal i, posteriorment, a l'École Nationale Supérieure Yssingeaux. Va treballar com a cap de pastisseria en diversos restaurants francesos: Le Festival, de Cannes; L'Almiral de Saint Maxime o el multipremiat François Issatieur de Saint Martin du Var.

Va arribar a Madrid i es va fer càrrec dels dolços al Restaurant Lúculo (amb una estrella Michelin). Va ser cap de pastisseria del restaurant Zalacaín (3 estrelles Michelin) i cap de producció de La Taberna del Alabardero de Sevilla.

Manuel Jara ha participat en diversos fòrums, congressos i jornades de gastronomia i pastisseria, com el Saborea España, el Cullière d'Or, el Madrid International Pastry Fusion o l'Andalucía Sabor. També ha estat jurat del Millor Mestre Artesà Pastisser d'Espanya en les edicions de 2019 i 2022. És articulista en revistes especialitzades, consultor extern de pastisseria i confiteria i professor de cursos i seminaris. És ambaixador de Cacao Barry al sud d'Espanya.

@manujarasevilla

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Test
de Triana

Diumenge 22, a les 12.30 h

Bruno D'Angelis & Sara Accorroni

Apassionat pel món de la pastisseria des que era petit, **Bruno D'Angelis** va decidir convertir la seva afició en la seva professió, tot i haver estudiat altres disciplines. Va assistir a l'escola de pastisseria Cast Alimenti, primer com a intern i, posteriorment, en diversos cursos de formació, des d'on es va projectar a diverses cuines i laboratoris de prestigiosos establiments italians. A través d'aquestes experiències va aconseguir consolidar una gran capacitat productiva i organitzativa. La recerca i l'estudi li van permetre arribar a un enfocament tècnic i científic de les receptes i crear una base sòlida per a la creació i gestió de productes.

El 2016 va guanyar, amb Sara Accorroni, el campionat del món de pastisseria, títol que va obtenir al Mondial des Arts Sucrés, celebrat a París. Des d'aleshores és professor a Cast Alimenti i exerceix també com a assessor de pastisseries i hotels, sense abandonar mai el vessant de la producció.

Sara Accorroni va ser, juntament amb Luigi Bruno D'Angelis, campiona del món de pastisseria al Mondial des Arts Sucrés del 2016. Amb una prestigiosa carrera iniciada el 2004, Sara Accorroni es caracteritza per la immensa passió per la seva feina, la constant voluntat de recerca i el desig de millorar i posar-se a prova, a més de la determinació per aconseguir els seus objectius.

Va estudiar a les aules de Cast Alimenti de Brescia (Llombardia, Itàlia) al costat d'alguns dels millors mestres pastissers del món, com Iginio Massari, Davide Comaschi, Gianluca Fusto o Emmanuele Forcone. Ara imparteix classes en aquest centre i hi col·labora com a consultora amb reconeguts restaurants i pastisseries de la regió italiana de les Marques. Sempre interessada pels productes de proximitat, ha iniciat una col·laboració amb Slow Aliments per redescobrir i valorar aquest tipus de producte.

@brunodangelispastrychef

@accorronisara

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Barriera
corallina

Diumenge 22, a les 14 h

Sènia Villalustre

Va començar la seva carrera amb només 17 anys a l'emblemàtica pastisseria Llavina de Centelles, el seu poble natal. Aquí descobreix la passió per la pastisseria i comença la formació a l'Escola d'Hostaleria d'Osona. En finalitzar l'últim curs decideix fer unes pràctiques a la Chocolate Academy de Barcelona, que li permeten treballar amb grans xefs de tot el món.

Al setembre de 2018 comença a treballar a El Carme Pastisseria de Vic. Un any després assumeix la gestió de l'equip de producció i, posteriorment, amb 24 anys, es converteix en l'encarregada de l'obrador d'aquesta pastisseria.

@sniavs

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Coco
maduixa

Diumenge 22, a les 16.30 h

Paula F. Repullés

L'any 2019, **Paula F. Repullés** s'incorpora com a pastissera a l'equip de Jordi Cruz, al restaurant ABaC, on avui és la cap de pastisseria. Es va formar a l'escola de pastisseria Espai Sucre (2013) i després va dur a terme diverses experiències professionals per Catalunya, Madrid, Canàries i Andalusia, que li van permetre absorbir diferents cultures gastronòmiques.

La influència dels directors i professors en tota aquesta època (Jordi Butrón, Xano Suger, Walter Vogt i Ricard Martínez) li han refermat la seva passió per la pastisseria i el compromís, esforç i constància en la seva carrera.

@pastry.pau

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Xocolata, cafè i regalèssia

Diumenge 22, a les 17.45 h

Pachi Larrea

Pastisser i xocolater nascut a l'Equador, **Pachi Larrea** es va formar al seu país, a l'Argentina i a Espanya. Quan va arribar a Barcelona va treballar amb Oriol Balaguer durant cinc anys. A continuació, va iniciar una aventura professional a Miami, on va exercir de xef pastisser executiu del One Hotel, de 5 estrelles.

Des del 2018 és ambaixador de la marca de xocolata República del Cacao. El 2020 va guanyar el concurs de la Millor Coca de Sant Joan de Catalunya. Actualment, gestiona la seva pròpia pastisseria, amb dos establiments a Castelldefels. Ha fet consultories, presentacions i classes als Estats Units, Bahames, Xina, Hong Kong, Macao, Austràlia, Corea del Sud, Emirats Àrabs i Qatar.

@pachilarrea

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Cacao

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Dissabte 21 i diumenge 22, d'11 a 14 h i de 16.30 a 20 h

Carla Rodrigues

Carla Rodrigues és una dissenyadora de pastissos *(cake designer)* i xocolatera portuguesa, reconeguda internacionalment i premiada en concursos nacionals i internacionals. Aquesta jove d'Almada, Portugal, és una apassionada de l'escultura, el modelatge, l'aerografia i la xocolata. El seu treball minuciós i perfeccionista l'han portat a ser referent en aquest camp. Dissenya pastissos únics. Materialitza somnis. Crea personatges a partir del dolç. Sempre ha apostat per la seva formació, amb l'incansable propòsit de buscar cada vegada més la perfecció. És certificada per IEFP, DGERT i PME.

Al Cake Design hi ha afegit una passió més: passió per la xocolata, treballant, jugant i creant xocolates amb dissenys contemporanis. En aquest àmbit, va apostar per aprendre dels millors, com Eugeni Muñoz, Melissa Coppel i Ramon Morató, entre d'altres. Carla Rodrigues va ser formadora durant tres anys al Centre de Formació per al Sector Alimentari de Lisboa, on va impartir classes de Modelatge i Decoració en Pastisseria (aerògraf, glacejat reial, crema de mantega, flors...), de Disseny de Pastissos, de Bomboneria, de Pastisseria Artística (xocolata i estructures d'isomalt), de Pastisseria Festiva (coques d'època festiva) i de Desenvolupament de Productes Gastronòmics.

Des del 2015 treballa com a *sugar artist* i dissenyadora de pastissos a l'àrea metropolitana de Lisboa, sola o en col·laboració amb tallers de disseny de pastissos i pastisseries. Decora tot allò imaginable fent màgia. Ajuda els clients fent comandes especials per a grans esdeveniments com casaments, batejos i festes d'aniversari, sempre de manera personalitzada. I així materialitza a partir del dolç el somni de les persones. Fa formació, dins i fora de Portugal, en tot tipus de tècniques de disseny de pastissos, en què inclou pastissos esculpits i estructurats, de modelatge i bustos (escultura amb xocolata plàstica). Fa formació de bomboneria. I, per si no fos prou, és ambaixadora de Saracino i Cerart.

@pepper_posh_carla_rodrigues

Figures de sucre

677 933 279

APUNTA'T AL GRUP DE WHATSAPP DE LA MOSTRA (ENVIA LA PARAULA **ALTA**)

INFORMA'T AL MINUT DE QUAN COMENÇA CADA ACTIVITAT!

@PastrySense

@favadecacau_svh

www.favadecacau.cat

/AjuntamentSVH

@AjuntamentSVH

@AjuntamentSVH

www.svh.cat

#MostraSVH23

BO QUE RIA

OSTY®

SVH Sant Vicenç dels Horts

AJUNTAMENT Sant Vicenç dels Horts