6a Muestra Internacional de

PASTELERÍA

SANT VICENÇ DELS HORTS

20, 21 y 22
de enero de 2023

Elaboración original
de la maestra pastelera
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 del universo pastelero

Catalunya se ha convertido en los últimos años en una potencia mundial de la gastronomía. Algunos de los chefs más reconocidos del planeta son de nuestro país, así como una notable lista de los restaurantes más premiados y reconocidos a nivel internacional. También algunas de las propuestas creativas e inspiradoras de la cocina y gastronomía más amplia tienen sello catalán.

Y entre estas propuestas, la **Muestra Internacional de Pastelería de Sant Vicenç dels Horts** ha alcanzado una posición destacada y de prestigio. La Muestra se ha convertido en un laboratorio de creación, una pasarela de exposición y un escenario de encuentro de los profesionales del sector. Año tras año, pasteleros y pasteleras reconocidos internacionalmente configuran un cartel que ya se ha convertido en una referencia en el sector. En esta sexta edición, la Muestra refuerza su posicionamiento con nuevas presencias internacionales, así como un conjunto de profesionales que ofrecen una fotografía plural y de calidad del panorama pastelero de nuestro país. Una lluvia de talento, que acercará al gran público los secretos de este mundo, en un equilibrio único entre pastelería de élite y divulgación popular, que pone la excelencia al alcance de todos. **Sara Accorroni, Bruno D'Angelis, Rafa y Adrià Aguilera, Sofya Brdotyan, Adrián Ciaurriz, Manu Jara, Pachi Larrea, Alexandra Navarro, Paula F. Repullés, Adrià Rodón y Sènia Villalustre,** acompañados de **Carla Rodrigues,** configuran un programa que contará con la presencia en la inauguración de **Lluc Crusellas,** flamante **World Chocolate Masters 2022** y que fue uno de los participantes de la Muestra el año pasado.

La Muestra 2023 gana espacio con la carpa renovada en la plaza de la Vila e incorpora una nueva propuesta en su programa: el Concurso de Escuelas de Pastelería de Catalunya. Con esta nueva actividad, la Muestra refuerza su apuesta por promover la formación y aportar nuevas oportunidades a futuros profesionales.

Para Sant Vicenç dels Horts, la Muestra Internacional de Pastelería constituye una excelente tarjeta de presentación y una herramienta de proyección como referente indiscutible del sector. La decidida apuesta del Ayuntamiento y la visión e intuición del maestro vicentino **Eugeni Muñoz,** director artístico del evento, permiten reunir cada año en Sant Vicenç dels Horts a los mejores profesionales de la pastelería.

Miguel Comino Haro
Alcalde

Xavi Gómez Álvarez
Concejal de Promoción Económica

Inauguración de la 6a Muestra Internacional de Pastelería a cargo del **World Chocolate Masters 2022, Lluc Crusellas**

Sábado 21 de enero, a las 10.30 h

LUGAR: estand de la plaza de la Vila

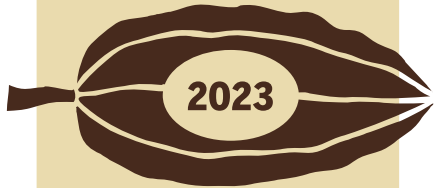
ORGANIZACIÓN: Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts

Os invitamos a asistir a la renovada **Carpa de Pastelería de la plaza de la Vila**, donde podréis ver en directo las demostraciones de los participantes en la 6ª Muestra Internacional de Pastelería de Sant Vicenç dels Horts. Las figuras de azúcar de Carla Rodrigues se realizarán en el stand institucional de la Casa de la Vila. Todas las presentaciones quedarán recogidas también en el **canal de YouTube** del Ayuntamiento de Sant Vicenç dels Horts.

Sábado 21 de enero		Domingo 22 de enero	
Alexandra Navarro	**11 h**	**Manuel Jara**	**11 h**
Adrián Ciaurriz	**12.30 h**	**Sara Accorroni y Bruno D'Angelis**	**12.30 h**
Sofya Brdotyan	**14 h**	**Sènia Villalustre**	**14 h**
Rafel y Adrià Aguilera	**16.30 h**	**Paula F. Repullés**	**16.30 h**
Adrià Rodón	**18 h**	**Pachi Larrea**	**17.45 h**
Carla Rodrigues, ambos días de 11 a 14 h y de 16.30 a 20 h			

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

4a edición de los galardones **Fava de Cacau — Sant Vicenç dels Horts** a las mejores pastelerías de Catalunya



La Muestra Internacional de Pastelería de Sant Vicenç dels Horts presenta un año más los galardones **Fava de Cacau,** que alcanzan la cuarta edición y que se han convertido en una referencia en el reconocimiento a los profesionales y establecimientos del país.

En la gala de entrega de los galardones se otorgarán los reconocimientos a las 50 mejores pastelerías del territorio y 4 categorías especiales:

- Pastelería más innovadora
- Pastelería con más historia
- Producto singular
- La mejor pastelería de cada una de las siete zonas en las que se ha dividio el territorio para elaborar la lista

El listado se publicará en www.favadecacau.cat y en la app oficial de la Muestra Internacional de Pastelería de Sant Vicenç dels Horts, a través de la cual se pueden localizar las mejores pastelerías de Catalunya. Se trata de una app con información detallada de cada establecimiento: su historia, sus productos singulares y otras informaciones de interés.

El jurado está creado y coordinado por el especialista Marc Balaguer e integrado por:

- Profesorado de pastelería
- Periodistas de gastronomía
- Pasteleros y pasteleras que no disponen de una pastelería en propiedad porque ejercen su oficio en restaurantes, academias…

Gala de entrega de los galardones Fava de Cacau — Sant Vicenç dels Horts 2023
Sábado 21 de enero, a las 21 h
LUGAR: estand de la plaça de la Vila
ORGANIZACIÓN: Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts

Sábado 21, a las 11 h

Alexandra Navarro

Trabajadora social de profesión, **Alexandra Navarro** dio el salto al mundo de la chocolatería siguiendo la tradición pastelera familiar de su pareja. La curiosidad y el creciente interés la acabaron convirtiendo en un referente en este ámbito.

En 2017 creó la marca Exalta, que entiende el chocolate como una forma de expresión. En 2020 se formó en Bean to Bar, en el EPGB, para poder profundizar en la materia prima, el cacao, y entenderlo y trabajarlo desde su origen. Actualmente, está especializada en bombones, en los que plasma su creatividad e imaginación.

@alexandra_navarro_chocolatier

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Bombón asiático

Sábado 21, a las 12.30 h

Adrián Ciaurriz

Inició su carrera estudiando cocina y, paralelamente, trabajando en restaurantes gastronómicos. A continuación, estudió en la escuela de pastelería Espai Sucre y después aprovechó la oportunidad de entrar en el restaurante Espai Essence, en un trabajo que compaginó impartiendo cursos y demostraciones.

Actualmente, trabaja como chef junior en la Chocolate Academy, donde inició una nueva etapa inmerso en la pastelería de obrador y especialmente en el mundo del chocolate.

@adrian_ciaurriz

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Mandarina
+ caramelo
+ cereales

Sábado 21, a las 14 h

Sofya Brdotyan

Nacida en Erevan (Armenia), Sofya Brdotyan se licenció en la Universidad Nacional Agraria de Armenia con especialización en tecnología de producción de pastas y pastelería de pan. Completó su formación en la Escuela Internacional de Pastelería de Barcelona bajo las directrices de Maria Selyarina, así como en los cursos de Tortiki Annushka, en Moscú, y las clases magistrales Karim Bourgi en el Modern Dessert de Dubai.

Tras su formación internacional, Sofya regresó a Armenia y abrió una pastelería familiar. Desde entonces, ha desarrollado su propia marca, SoHo Pastisseries and Chocolaterie, que ofrece más de 100 tipos de bollería.

@sofya_brdotyan

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Roll cake

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Sábado 21, a las 16.30 h

Rafel Aguilera Orpinell

Nacido en Torredembarra (Tarragonés) en 1994, Rafa Aguilera se inició en el mundo de la pastelería en la panadería familiar Cal Jan como ayudante de sus hermanos. Fue entonces cuando floreció su pasión por la pastelería. En 2013 inició sus estudios en la escuela Hofmann de Barcelona, junto al chef Eric Ortuño como mentor. Cuando acabó, se hizo cargo de Cal Jan.

Aparte de dirigir su propio negocio, Rafa se mantiene actualizado a través de cursos monográficos y comparte experiencias con sus compañeros de profesión. Bajo la tutoría de Rolando Morandin, empezó su viaje para aprender el arte del panettone, y en 2021 ganó el Premio Mejor Panettone Artesano de Chocolate de España. Durante los últimos tres años (2020, 2021 y 2022) ha obtenido el premio Fava de Cacau. Y en 2022, también ganó el premio Fava d'Or a la mejor pastelería del Camp de Tarragona y las Terres de l'Ebre.

@rafelaguilera

Adrià Aguilera Magriñà

Adrià Aguilera (Torredembarra, 2003) empezó a trabajar en la panadería familiar Cal Jan como trabajo de verano. Sin embargo, pronto se enamoró de la profesión y empezó sus estudios en L'Atelier, bajo la maestría del chef Eric Ortuño. En 2020 empezó a trabajar a tiempo completo en Cal Jan, donde se hizo cargo de la elaboración de mousses y pastelería moderna.

Adrià combina su trabajo con los cursos especializados con los cocineros más conocidos del país y del extranjero. Una de estas sesiones la llevó a cabo con Fabrizio Donatone, especialista italiano en panettone, del que aprendió nuevas técnicas y formas de ver el producto. En febrero de 2022, ganó la tercera edición del Campeonato de Estudiantes de Pastelería organizado por la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP), en representación del Atelier Pasty School.

@adriaaguilera19

Panettone de cacao

Sábado 21, a las 18 h

Adrià Rodón

Adrià Rodón empezó a cultivar el interés y la pasión por la cocina y la pastelería desde pequeño. Se formó en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona y en los Jesuitas de Sarrià y ha acabado especializándose en chocolatería, pastelería de vitrina y postres de restaurante.

Actualmente, forma parte del equipo docente de Culinario Institute of Barcelona (CIB) como profesor de pastelería en el posgrado de Pastelería y Chocolatería Avanzada. Ha sido chef encargado de compras en la Chocolate Academy of Barcelona, donde también ha dirigido el equipo de estagiers. Ha trabajado también en el Azurmendi de Eneko Atxa, en Larrabetzu (Vizcaya), con 3 estrellas Michelin; en el restaurante Bocca de Mataró y en el obrador de la pastelería Sauleda de Sant Cebrià de Vallalta. Adrià es un enamorado de los acabados orgánicos, pero elegantes, y ejecutados con la mejor técnica posible.

@adria.rodon

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Cocoa,
caramelo, mango
y maracuyà

Domingo 22, a las 11 h

Manuel Jara

Nacido en Nancy (Francia) en 1966, **Manuel Jara** es pastelero por profesión y docente por vocación. Su pasión por el dulce le llevó a estudiar en la escuela Cepal y, posteriormente, en la École Nationale Supérieure Yssingeaux. Trabajó en varios restaurantes franceses como jefe de pastelería (Le Festival, de Cannes; Almiral, de Saint Maxime; o el multipremiado François Issatieur, de Saint Martin du Var).

Llegó a Madrid, donde se hizo cargo de los dulces en el Restaurante Lúculo (con una estrella Michelin). Fue también jefe de pastelería del restaurante Zalacaín (3 estrellas Michelin), así como jefe de producción de La Taberna del Alabardero de Sevilla.

Manuel Jara ha participado en diversos foros, congresos y jornadas de gastronomía y pastelería, como Saborea España, Cullière d'Or, Madrid International Pastry Fusion o Andalucía Sabor. También ha sido jurado del Mejor Maestro Artesano Pastelero de España en las ediciones de 2019 y 2022. También es articulista en revistas especializadas, consultor externo de pastelería y confitería y profesor de cursos y seminarios. Es embajador de Cacao Barry en el sur de España.

@manujarasevilla

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Maceta
trianera

Domingo 22, a las 12.30 h

Bruno D'Angelis & Sara Accorroni

Apasionado por el mundo de la pastelería desde que era pequeño, **Bruno D'Angelis** decidió convertir su afición en su profesión, a pesar de haber estudiado en otros campos. Asistió a la escuela de pastelería Cast Alimenti, primero como interno y, posteriormente, en varios cursos de formación, desde donde se proyectó en diversas cocinas y laboratorios de prestigiosos establecimientos italianos. A través de estas experiencias logró consolidar una gran capacidad productiva y organizativa. La investigación y el estudio le permitieron madurar el conocimiento para un enfoque técnico y científico de las recetas, creando una sólida base para la creación y gestión de productos.

En 2016 ganó, con Sara Accorroni, el campeonato del mundo de pastelería, título que obtuvo en el Mondial des Arts Sucrés, celebrado en París. Desde entonces es profesor en Cast Alimenti y ejerce también de asesor de pastelerías y hoteles, sin abandonar nunca el frente de producción.

Sara Accorroni fue, junto con Luigi Bruno D'Angelis campeona del mundo de pastelería en el Mondial des Arts Sucres de 2016. Con una prestigiosa carrera iniciada en 2004, Sara Accorroni se caracteriza por la inmensa pasión por su trabajo, la constante voluntad de investigación y el deseo de mejorar y ponerse a prueba, así como la determinación por conseguir sus objetivos.

Estudió en las aulas de Cast Alimenti de Brescia (Lombardía, Italia), junto a algunos de los mejores maestros pasteleros del mundo, como Iginio Massari, Davide Comaschi, Gianluca Fusto o Emmanuele Forcone. Ahora imparte clases en este centro y colabora como consultora con reconocidos restaurantes y pastelerías de la región italiana de Le Marche. Siempre interesada por los productos de proximidad, ha iniciado una colaboración con Slow Aliments para redescubrir y valorar este tipo de producto de proximidad.

@brunodangelispastrychef

@accorronisara

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Barriera
corallina

Domingo 22, a las 14 h

Sènia Villalustre

Comenzó su carrera con sólo 17 años en la emblemática Pastelería Llavina de Centelles (Osona), su pueblo natal. En ella descubrió la pasión por la pastelería que la condujo a formarse en la Escuela de Hostelería de Osona. Cuando finalizó el último cursó decidió realizar prácticas en la Chocolate Academy de Barcelona, que le permitieron trabajar con reconocidos chefs de todo el mundo.
En septiembre de 2018 empezó a trabajar en El Carme Pastisseria, de Vic. Un año después asumió la gestión del equipo de producción y, posteriormente, con 24 años se convirtio en la encargada del obrador de esta pastelería.

@sniavs

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Coco
fresa

Domingo 22, a las 16.30 h

Paula F. Repullés

En 2019, **Paula F. Repullés** se incorporó como pastelera en el equipo de Jordi Cruz, en el restaurante ABaC, donde hoy es la jefa de pastelería. Se formó en la escuela de pastelería Espai Sucre (2013) y, a continuación, realizó diversas experiencias profesionales en Catalunya, Madrid, Canarias y Andalucía, que le permitieron absorber diferentes culturas gastronómicas.

La influencia de los directores y profesores en toda esta época (Jordi Butrón, Xano Suger, Walter Vogt y Ricard Martínez) le han afianzado su pasión por la pastelería y el compromiso, esfuerzo y constancia en su carrera.

@pastry.pau

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Chocolate,
café y regaliz

Domingo 22, a las 17.45 h

Pachi Larrea

Pastelero y chocolatero nacido en Ecuador, **Pachi Larrea** se formó en su país, en Argentina y en España. A su llegada a Barcelona trabajó con Oriol Balaguer durante cinco años. A continuación, inició una aventura profesional en Miami, donde ejerció de chef pastelero ejecutivo del One Hotel, de 5 estrellas.

Desde 2018 es embajador de la marca de chocolate República del Cacao. En 2020 ganó el concurso de la Mejor Coca de Sant Joan de Catalunya. Actualmente gestiona su propia pastelería, con dos establecimientos en Castelldefels. Ha realizado consultorías, presentaciones y clases en Estados Unidos, Bahamas, China, Hong Kong, Macao, Australia, Corea del Sur, Emiratos Árabes y Qatar.

@pachilarrea

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Cacao

Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Sábado 21 y domingo 22, de 11 a 14 h y de 16.30 a 20 h

Carla Rodrigues

Carla Rodrigues es una diseñadora de pasteles *(cake designer)* y chocolatera portuguesa, reconocida internacionalmente y premiada en concursos nacionales e internacionales. Esta joven de Almada, Portugal, es una apasionada de la escultura, el modelado, la aerografía y el chocolate. Su trabajo minucioso y perfeccionista la han llevado a ser referente en este campo. Diseña pasteles únicos. Materializa sueños. Crea personajes a partir del dulce. Siempre ha apostado por su formación, con el incansable propósito de buscar cada vez más la perfección. Es certificada por IEFP, DGERT y PME.

Al Cake Design le ha añadido una pasión más: la del chocolate, trabajando, jugando y creando chocolates con diseños contemporáneos. En este ámbito, apostó por aprender de los mejores, como Eugeni Muñoz, Melissa Coppel y Ramon Morató, entre otros. Carla Rodrigues fue formadora durante tres años en el Centro de Formación para el Sector Alimentario de Lisboa, donde impartió clases de Modelado y Decoración en Pastelería (aerógrafo, glaseado real, crema de mantequilla, flores…), de Diseño de Pasteles, de Bombonería, de Pastelería Artística (chocolate y estructuras de isomalt), de Pastelería Festiva (tortas de época festiva) y de Desarrollo de Productos Gastronómicos.

Desde 2015 trabaja como *sugar artist* y diseñadora de pasteles en el área metropolitana de Lisboa, ya sea sola o en colaboración con talleres de diseño de pasteles y pastelerías. Decora todo lo imaginable y hace magia. Ayuda a los clientes con pedidos especiales para grandes eventos como bodas, bautizos y fiestas de cumpleaños, siempre de forma personalizada. Y así materializa, a partir del dulce, el sueño de las personas. Presta formación, dentro y fuera de Portugal, en todo tipo de técnicas de diseño de pasteles, en las que incluye pasteles esculpidos y estructurados, de modelado y bustos (escultura con chocolate plástico). Realiza formación de bombonería. Y, por si fuera poco, es embajadora de Saracino y Cerart.

@pepper_posh_carla_rodrigues

Figuras de azúcar

677 933 279

APÚNTATE AL GRUPO DE WHATSAPP DE LA MUESTRA (ENVÍA LA PALABRA **ALTA**)

¡INFÓRMATE AL MINUTO DE CUÁNDO EMPIEZA CADA ACTIVIDAD!

@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