

7a Muestra Internacional de Pastelería

Sant Vicenç
dels Horts
19, 20 y 21
Enero 2024



Elaboración
de Lidia Delgado,
de Lidema's Cake



La Muestra



AJUNTAMENT
Sant Vicenç dels Horts

Programación

Estand de la plaza de la Vila

Viernes 19

10 h II Concurso de Escuelas de Pastelería de Sant Vicenç dels Horts

- **Joviat** (Manresa): Júlia Martínez Aguiló y Marina Albets Vilagines
- **Institut Dertosa** (Tortosa): Georgina Hernández González y Paula Rué Barberà
- **Institut Martí Dot** (Sant Feliu de Llobregat): Neus Juvé Martínez y Daniela Pérez de Gràcia
- **INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona** (Barcelona): Anna Liturdiu Güixens y Diego Reyeró García

Sábado 20

11 h Inauguración, a cargo de Jordi Roca

Demostraciones de los maestros pasteleros

- 11.30 h **Martina Puigvert**
- 12.45 h **Íngrid Serra**
- 14 h **Pol Marginedas**
- 16.30 h **Thibault Marchand**
- 18 h **Adriano Zumbo**

21.30 h Gala de la entrega de los galardones Fava de Cacau - Sant Vicenç dels Horts

Domingo 21

Demostraciones de los maestros pasteleros

- 11 h **Lluc Dalmau**
- 12.30 h **Paula Domènech**
- 14 h **Roger Muñoz**
- 16.30 h **María Evans**
- 18 h **Cristina García**

Estand Institucional de la Casa de la Vila

Sábado 20, de 11.30 a 14 h y de 16.30 a 20 h y domingo 21, de 11 a 14 h y de 16.30 a 18.45 h

Figuras de azúcar

Carla Rodrigues

El gran festival de la pastelería

Las poblaciones que triunfan, ya sean grandes ciudades o municipios medianos, tienen la habilidad para ser fuertes y necesarias en algún ámbito concreto, como la cultura, la naturaleza, el deporte o, por ejemplo, la gastronomía. Actualmente, Sant Vicenç dels Horts ha conseguido convertirse en un referente en el universo de la pastelería, hasta el punto de ser considerada la capital catalana de este sector. Sin lugar a dudas, la Muestra Internacional de Pastelería de Sant Vicenç dels Horts —que este año celebra su séptima edición— ha jugado un papel primordial en este propósito.

La Muestra es un referente en la cultura gastronómica de Catalunya. El conjunto de su programa, los profesionales invitados, las propuestas participativas y su voluntad para fomentar el talento y la formación la han convertido en una cita imprescindible en el mapa de la gastronomía del país.

Este año, la Muestra refuerza esta condición. El programa presenta figuras mundiales de la pastelería, como el australiano **Adriano Zumbo** o el catalán **Jordi Roca**. También

otros nombres con plena proyección y reconocimiento internacional, como **Martina Puigvert** y el francés **Thibault Marchand**, así como realidades consolidadas y dotadas ya de suficiente prestigio, tanto en Catalunya (**Lluc Dalmau**, **Paula Domènech** e **Íngrid Serra**) como en otros continentes (**María Evans**), así como de talento en pleno crecimiento (**Cristina García**, **Pol Marginedas** y **Roger Muñoz**).

Comprometida con la formación y los nuevos valores, la Muestra celebra este año el segundo Concurso de Escuelas de Pastelería, que acoge a alumnos de diferentes centros de toda Catalunya. También sigue apostando por los reconocimientos a las mejores pastelerías de Catalunya, con una nueva entrega de los premios Fava de Cacau - Sant Vicenç dels Horts.

Animamos a todos los vicentinos y vicentinas a hacerse suya la Muestra. Gracias al entusiasmo colectivo y a la aportación de tanta gente vinculada a este proyecto, la Muestra es el gran festival de la pastelería de toda Catalunya. Y en este sentido, nos complace dar la bienvenida a la gente de otros municipios que vienen a disfrutar de esta cita con el dulce.



Miguel Comino Haro
El alcalde



Xavi Gómez Álvarez
Concejal de Promoción Económica
y de la Ciudad

5ª 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 llegan a la quinta edición y que se han convertido en una referencia en el reconocimiento a los profesionales y establecimientos del país.

Los galardones se entregarán en la gala del sábado 20, a las 21.30 h, en la carpa de la plaza de la Vila. También se otorgarán los reconocimientos a las 50 mejores pastelerías de Catalunya, además de las siguientes categorías especiales:

- Pastelería más innovadora
- Pastelería de mayor valor histórico
- Producto singular
- La mejor pastelería de cada una de las siete zonas en las que se ha dividido el territorio para elaborar la lista

La lista de puede consultar en la web oficial de la Muestra Internacional de Pastelería de Sant Vicenç dels Horts, en la que se pueden localizar las mejores pastelerías de toda Catalunya: www.capitaldelapastisseria.cat

El jurado de los galardones 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...



Inauguración de la Muestra: Jordi Roca

La inauguración de la séptima Muestra Internacional de Pastelería de Sant Vicenç dels Horts (sábado a las 11 h) irá a cargo de una de las figuras más reconocidas de la pastelería a nivel mundial: Jordi Roca, una de las tres almas del restaurante El Celler de Can Roca.

Con una sólida y labrada trayectoria, Jordi Roca fue nombrado el año pasado año, por segunda vez, mejor Pastry Chef por The Best Chef Awards, en reconocimiento a su acentuado talento. La lista de premios y galardones recibidos a lo largo de los años es larga: Acadé-

mico de Honor de la Real Academia Europea de Doctores (2019), protagonista de un episodio de *Chef's Table* de Netflix (2018), Prix au Chef Pâtissier por la Academia Internacional de Pastelería (2016), Embajador de Buena Voluntad del programa de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas (2016), Mejor pastelero del mundo por The World's Best Awards (2015), IV Premio Chef Millesimé by Cruzcampo Gran Reserva (2015) o Mejor pastelero del año por la guía *Lo mejor de la gastronomía* (2005), entre otros.

Foto: Joan Pujol-Creus.
El Celler de Can Roca



Sábado, a las 11.30 h

Martina Puigvert

Jefe de cocina del prestigioso restaurante Les Cols, de Olot (dos estrellas Michelin, una estrella verde Michelin, tres soles de la Guía Repsol, Premio Nacional de Gastronomía y The Best Chef Awards Top 100, entre otros muchos reconocimientos), ha vivido la gastronomía y la alta cocina desde muy joven, gracias al entorno familiar y a la atracción que le ha generado. Este año ha sido elegida como la Mejor cocinera joven en la Guía Michelin.

Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias en el Basque Culinary Center, ha realizado stages en restaurantes de prestigio internacional, como el Blue Hill at Stones Barns (Nueva York) o el Gustu (La Paz, Bolivia), donde llevó a cabo un proyecto gastronómico y social.

En 2016, asumió el cargo de jefe de cocina en Les Cols, trabajando conjuntamente con la reconocida chef Fina Puigdevall, para aportar continuidad a su proyecto. En 2021 fue galardonada por el BCC Onenak en reconocimiento a su labor por la sostenibilidad y los productos locales. Ese mismo año participó en el VII Foro de Emprendedores Jóvenes Talentos de la Gastronomía, promovido por el Basque Culinary Center y que reunió a 100 jóvenes profesionales de la gastronomía para compartir experiencias y propuestas.



📷 @martinapuigvert



*Flor de miel,
requesón, nueces
y ratafia*



Consulta las recetas
en el canal Youtube
del Ayuntamiento

Sábado, a las 12.45 h

Íngrid Serra

Nacida en Uppsala (Suecia), inició su carrera en ingeniería de diseño industrial hasta que se topó de lleno con la pastelería. Actualmente, lidera diferentes proyectos en I+Desserts, el centro de investigación gastronómico enfocado al universo del dulce.

Se formó como pastelera en la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona y completó su recorrido de aprendizaje con estancias en el restaurante del mismo grupo y en La Patisserie. Poco después, ingresó en el grupo elBarri, de Albert Adrià, donde estuvo cuatro años, trabajando en restaurantes como Tickets y Bodega 1900, además de formar parte del equipo de I+D de su pastelería. Ello le permitió trabajar en proyectos como el Mercado Little Spain (en Nueva York), Cakes & Bubbles (Londres) o el libro Candy. En 2020 ganó el primer premio del concurso internacional de cocina con aceite de oliva *Jaén, paraíso interior*.

Su labor actual en I+Desserts pivota sobre el desarrollo de proyectos nacionales e internacionales de la esfera del dulce: cartas de restaurantes tres estrellas Michelin, pastelerías de todo el mundo, adaptaciones industriales de productos o impulso de propuestas artesanales.



📷 @ingridseni

*Naranja asada
en papillote*



Consulta las recetas
en el canal Youtube
del Ayuntamiento

Sábado, a las 14 h

Pol Marginedas

Es una de las piezas fundamentales de la Pastelería Hofmann, de Barcelona, donde trabaja desde hace cuatro años y se encarga de una parte de la producción de pastelería y chocolatería.

Antes había trabajado en la Pastelería Bubó, en Barcelona, y con el equipo de Patrick Roger, en París.

Estudió en la Escuela de Hostelería de Osona y en la Chocolate Academy de Vic. Su trayectoria ha hecho hincapié en la realización de stages en diferentes establecimientos, tanto panaderías como hornos y pastelerías. Empezó en obradores (Raiguer, Forn Sant Jordi) y estuvo también una temporada en la Pastelería J. Brugués (Estartit), antes de dar el salto como profesional.



📷 @polmafr

Marmoleado del Olimpo



Consulta las recetas en el canal Youtube del Ayuntamiento

Sábado, a las 16.30 h

Thibault Marchand

Nacido en Picardía, en el norte de Francia, su trayectoria profesional ha circulado, además de por su país, por Gran Bretaña y Estados Unidos. Actualmente, tiene su propia consultoría en pastelería y participa como chef corporativo y embajador técnico en la compañía agroalimentaria Les Vergers Boiron, especializada en purés de frutas y verduras.

En 2013 se proclamó campeón de pan de Francia en la categoría de bollería y en 2019 ganó, junto a su colega Erica Sangiorgi, el concurso televisivo británico *Bake off: the professional*. También ha participado en varios concursos, entre ellos algunos de creaciones artísticas en chocolate.

Con varios estudios en pastelería y panadería, dio su salto profesional en 2014, cuando se unió al equipo Hugo & Victor, primero en París, y un año después en Miami, donde fue nombrado jefe de pastelería. En 2017 regresó a Europa y se sumó al equipo del pastelero Dominique Ansel, conocido por su cronut. Posteriormente, entró como chef pastelero ejecutivo en un hotel de cinco estrellas, justo antes de montar su consultoría.



@marchandthibaultoff



*Petisús
de sudachi, pera
y haba tonka*



Consulta las recetas
en el canal Youtube
del Ayuntamiento

Sábado, a las 18 h

Adriano Zumbo

Es uno de los pasteleros más famosos y con mayor reconocimiento de Australia, con proyección y presencia mediática internacional por sus apariciones en MasterChef, en programas de Canal 7, en un documental en la cadena SBS y en dos series de Netflix que han girado sobre su figura. Esta presencia en la pantalla le ha convertido en una estrella televisiva y un referente de la pastelería, tanto en su país como en Estados Unidos.

Enamorado de los dulces desde pequeño, gracias al establecimiento de alimentación que sus padres tenían en la ciudad australiana de Coonamble, inició el aprendizaje en pastelería con sólo 15 años. Su primer proyecto fue la apertura de una tienda en Balmain, un exclusivo barrio de Sidney.

Su presencia televisiva ha tenido audiencias millonarias, de la mano de las series *Sweet Assassin* (Canal 7 de Australia, 2017), *Zumbo's Just Desserts* (Netflix, 2017) y *Sugar Rush* (Netflix, 2018 - 20). En esta última, Zumbo se convirtió en juez en una competición de repostería para equipos profesionales, con elevados premios para los primeros clasificados.

Ha impartido conferencias y clases magistrales en países como México, India, Taiwán o Indonesia, además de cursos en prestigiosas escuelas de París. Es embajador de Cacao Barry y Renault y colabora con otras marcas internacionales como Kenwood o Sunbeam.

Actualmente, trabaja en la vertiente educativa de la pastelería, que es una de sus pasiones y principales propósitos, para acercar este mundo a los jóvenes. Lo hace tanto con programas de formación como con demostraciones y conferencias. Recientemente, ha abierto una nueva pastelería en Noosa, también en Australia.



📷 @thesweetassassin



*Carta
de amor*



Consulta las recetas
en el canal Youtube
del Ayuntamiento

Domingo, a las 11 h

Lluc Dalmau

Es un abanderado de la pastelería nutritiva. Y con este propósito –y tras una sólida trayectoria profesional– ha creado su propio proyecto: Lluc Dalmau Vall - Nutritious Pastry, que se dedica a la investigación de nuevos ingredientes, técnicas y conceptos para conseguir unos productos más saludables, con alto valor nutricional y el mejor sabor.

Empezó en la Chocolate Academy BCN ayudando a algunos de los mejores chefs del mundo, colaborando en la parte de I+D y organizando sus cursos de pastelería y chocolatería. A continuación, Jordi Bordas, campeón del mundo de pastelería en el 2011, y Enric Bordas lo ficharon como chef de su pastelería, Santacreu, donde estuvo cinco años.

En esta época, formó a más de 70 profesionales de doce países diferentes, en una experiencia que le supuso un notable aprendizaje en la dirección de equipos y el trato humano, al tiempo que disponía de la máxima libertad para aprender a formular y crear sus propias recetas. También se estrenó como profesor en la escuela de Jordi Bordas, donde impartió cursos de pastelería y de chocolatería.



📷 @llucdalmauvall



*Postre de
frambuesa,
remolacha
y limón*



Consulta las recetas
en el canal Youtube
del Ayuntamiento

Domingo, a las 12.30 h

Paula Domènech

Es una apasionada de la pastelería, la ciencia y la nutrición a partes iguales. Formada, por una parte, en psicología y publicidad en universidades internacionales y por otra, en pastelería y chocolatería en escuelas como Hofmann y Chocolate Academy, tiene una larga trayectoria formativa y profesional.

Ha trabajado con reconocidos profesionales del país, como el campeón del mundo de pastelería Jordi Bordas, Rafa Delgado (en Cocina Torres) y Xavi Donay (Lasarte). En 2020 inició su propio camino con la creación y diseño de su marca, La Paula, en la que fusiona su visión personal con el amor por la pastelería y la conexión con el territorio.

Ha encontrado los cimientos de su crecimiento profesional en el conocimiento de los ingredientes, las técnicas y los años de experiencia en la pastelería. Lo considera esencial para ser capaz de crear y adaptar elaboraciones pasteleras de calidad. Su enfoque de la pastelería va más allá de la creación de postres: implica explorar nuevas fronteras, investigar y compartir conocimientos. Y todo ello lo refleja en cada proyecto que emprende.

También ejerce como profesora de pastelería del Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas en la Universidad CETT-UB y es miembro del grupo de I+D+i, donde investiga nuevos ingredientes y técnicas para aplicar en el mundo de la pastelería.



📷 @lapaula_pessics

*Brioix
a Tête*



Consulta las recetas
en el canal Youtube
del Ayuntamiento

Domingo, a las 14 h

Roger Muñoz

Es un amante de la experimentación con ingredientes poco habituales, al tiempo que extravagante con recetas aparentemente sencillas. Por este motivo, uno de sus retos es seducir al consumidor con los nuevos sabores que utiliza en sus propuestas.

Descubrió primero la hostelería, y después la pastelería de forma circunstancial en una pizzería de Vic, pero enseguida se apasionó. Empezó estudiando un grado medio de cocina en Girona que le abrió las puertas a realizar prácticas en diferentes establecimientos de la familia Jubany: Can Jubany, Can Carlitos, Jubany Events y Hotel Hermitage de Andorra. Continuó sus estudios en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, que compartió con estancias y trabajos en diferentes establecimientos, como La Pastelería de Barcelona, Bombonería Pons y el Carme de Vic.

Actualmente codirige dos restaurantes, junto a su padre y su hermano, uno de perfil más tradicional, y el otro con una elaborada carta de postres. También es miembro de la asociación de pasteleros Taula Dolça.



📷 @rogermuvi99

Vasito de Red Bull



Consulta las recetas
en el canal Youtube
del Ayuntamiento

Domingo, a las 16.30 h

María Evans

Formada en Le Cordon Bleu (Madrid) y tras haber complementado sus estudios en Italia y Francia, regresó a Venezuela, donde en 2017 creó Azú Pastelería, acompañada también con su escuela, Azú Pastelería School.

Azú Pastelería dispone hoy de tres sedes en Venezuela y ofrece diversas propuestas en pasteles, macarones, helados, postres y otras creaciones gastronómicas en las que aprovecha las múltiples opciones que ofrecen los productos y gustos de su tierra. Precisamente, hace dos años estrenó la marca Azú Chocolate, que trabaja con el cacao venezolano y la elaboración del chocolate a partir del método bean to bar, que incorpora también frutas locales.

En 2022 y 2023 participó en el máster de chocolate de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona en Venezuela.

Antes también lo había hecho impartiendo ponencias y cursos demostrativos sobre pastelería de vanguardia en Estambul, invitada por Le Cordon Bleu.

Actualmente ejerce como chef pastelera ejecutiva en Azú Pastelería y también se dedica a la asesoría de pastelería.



📷 @mariaf.evans

Santa Teresa
1796



Consulta las recetas
en el canal Youtube
del Ayuntamiento

Domingo, a las 18 h

Cristina García

Su pastelería, CrisLa Sweets, en Bilbao –su ciudad–, está especializada en doughnuts y cookies y ofrece múltiples propuestas en dulces y salados. Precisamente, la fusión de estos dos mundos ha sido siempre una constante en sus creaciones y exploraciones, desde que se formó en el Espai Sucre de Barcelona. Por este motivo, no hace una distinción de ingredientes: utiliza carne, pescado, algas, verduras... Y consigue crear postres en los que refleja que detrás hay alguien que los cocina.

Antes de montar su proyecto pasó por diferentes restaurantes, como el Azurmendi (con tres estrellas Michelin), el BistrEau (de Ángel León), el Hotel Mandarin (donde dirigió la pastelería), el Mont Bar, el Espacio Uma y el Mendi Goikoa Bekoa.

Además del Espai Sucre, estudió en la Escuela de Hostelería de Galdakao (Vizcaya) y se formó en Nerua, Paco Torreblanca, Thierry Bha, entre otros.



📷 @cristina_garsua



*Cookie de boniato,
canela y sinfonía
caramelo*



Consulta las recetas
en el canal Youtube
del Ayuntamiento

Sábado 20, de 11.30 a 14 h y de 16.30 a 20 h
y domingo 21, de 11 a 14 h y de 16.30 a 18.45 h

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 le 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



Consulta las recetas
en el canal Youtube
del Ayuntamiento

Entra en nuestra nueva web:
www.capitaldelapastisseria.cat



677 933 279

**APÚNTATE AL GRUPO DE WHATSAPP DE LA MOSTRA (ENVÍA LA PALABRA ALTA)
INFÓRMATE AL MINUTO DE CUÁNDO EMPIEZA CADA ACTIVIDAD**



@PastrySense
@favadecacau_svh



www.capitaldelapastisseria.cat



/AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



www.svh.cat

#MostraSVH24

OSTY® **P**el Periódico



LaMostra

SVH

Sant
Vicenç
dels
Horts



AJUNTAMENT
Sant Vicenç dels Horts