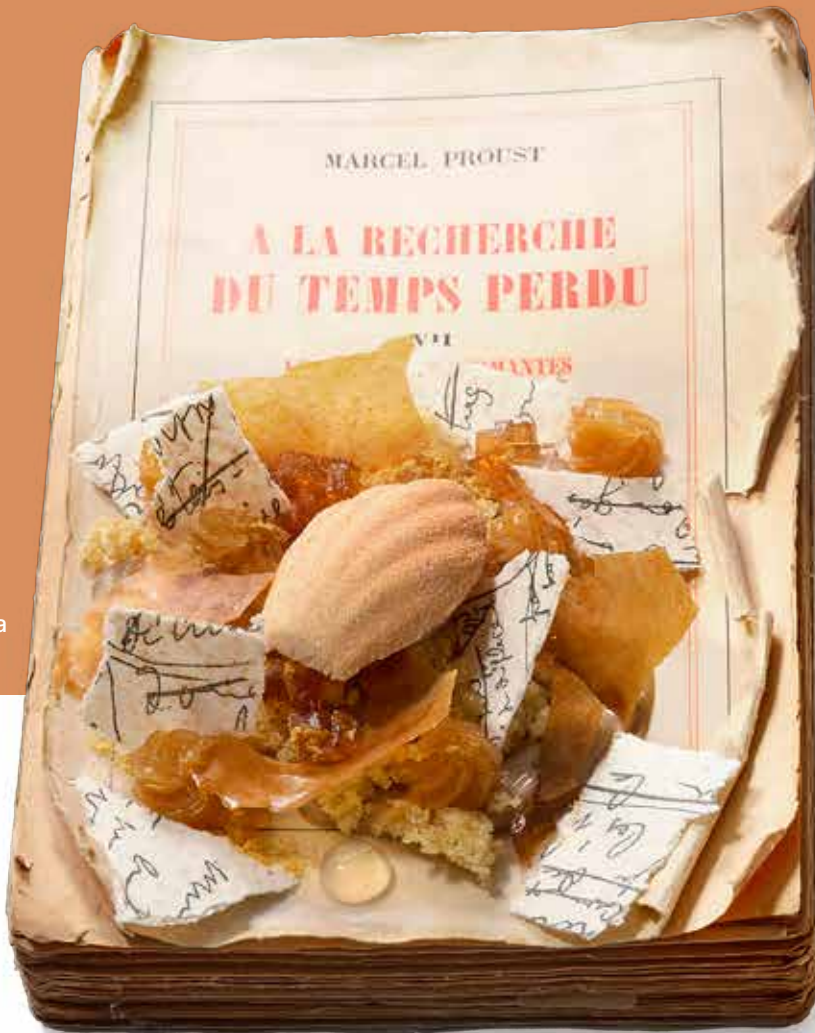


8a Mostra Internacional de Pastisseria

Sant Vicenç
dels Horts
24, 25 i 26
Gener 2025

"Libre vell",
postres de
Jordi Roca
d'El Celler
de Can Roca



PATROCINEN

OSTY®



utilcentre



COL·LABORA



LaMostra
SANT VICENÇ DELS HORTS

SOM
GASTRO-
NOMIA



Generalitat
de Catalunya

EPCE
escola pastisseria
premiada i acreditada



AJUNTAMENT
Sant Vicenç dels Horts

Projecció, participació i excel·lència

Aquest 2025 és un any i una edició especial per a la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts. Ho és per diversos factors, però sobretot per un doble motiu: d'una banda, per la incorporació a la Mostra de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona i, d'altra, per la celebració enguany que Catalunya ha estat nomenada com a Regió Mundial de la Gastronomia.

Totes dues notícies il·lustren la projecció que ha assolit la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts. En el cas de la col·laboració amb l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, es tracta d'un pas decisiu en la internacionalització d'un esdeveniment que ja és fix en les agendes internacionals i que, cada cop més, constitueix una visita necessària per als professionals de més prestigi.

Paral·lelament, la inclusió de la Mostra en la Catalunya - Regió Mundial de la Gastronomia representa un salt en el seu recorregut i, al mateix temps, el reconeixement per haver esdevingut un referent en l'àmbit de les postres i l'univers del dolç a nivell de tot el país.

El programa d'aquesta vuitena edició de la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts torna a presentar noms de primera línia de la pastisseria mundial, com Jordi Roca i Christian Escrivà, als quals cal sumar altres professionals amb talent i projecció, i figures consolidades en altres mercats. El conjunt del programa reuneix els requisits que confirmen la nostra aposta per ser capital de la pastisseria: és un programa ambiciós i d'alta qualitat, fomenta la formació, reconeix l'excel·lència i afavoreix la participació dels vicentins i vicentines.



Miguel Comino Haro
L'alcalde



Xavi Gómez Álvarez
Regidor de Promoció Econòmica
i de la Ciutat

Demostracions dels mestres pastissers i de les mestres pastisseres

Lloc: estand de la Plaça de la Vila

Dissabte 25 de gener

11 h Inauguració, a càrrec de Christian Escribà

11.45 h Ale Rivas

13.15 h Jordi Roca

17 h Jesús Escalera

18.30 h Irving Quiroz

21 h Gala d'entrega dels guardons
Fava de Cacao - Sant Vicenç dels Horts 2025
Lloc: CCC Virgínia Amposta

Diumenge 26 de gener

11 h Alba Ruiz

12.30 h Zara Alanya

14 h Toni Noguera

17 h Juan Carlos López

18.30 h Marcos Díaz

Apunta't la data!

L'accés és gratuït, amb aforament limitat.

Totes les presentacions
quedaran recollides en
el canal de YouTube de
l'Ajuntament de Sant
Vicenç dels Horts

Inauguració de la Mostra: Christian Escribà

// És Christian Escribà un pastisser? En un món global i amb transversalitat entre diferents disciplines, hauríem de definir el Christian com un creatiu transversal i global, que utilitza el món dolç com a llenguatge per expressar-se". Ferran Adrià defineix així Christian Escribà, un dels professionals de major reconeixement, projecció i posicionament de l'univers del dolç a Catalunya.

Quarta generació d'una coneguda nissaga d'aclamats pastissers de Barcelona –que va fundar el primer establiment a la Gran Via l'any 1906–, Christian Escribà és un creador, un artista (l'han definit com a *tartista*), un talentós innovador i un dels professionals que ha aportat una nova dimensió conceptual, escènica i mediàtica al món de la pastisseria. Entén aquest món com un espectacle que s'ha de viure amb la màxima plenitud, i així aconsegueix transmetre-ho en els nombrosos encàrrecs que rep i en els esdeveniments on participa: des de convencions mundials fins a programes televisius, passant per exposicions d'art contemporani o inauguracions de tota mena. La seva imaginació per situar la pastisseria al bell mig de cada espectacle o esdeveniment és il·limitada: pastissos que exploten, muntatges amb infinitat de broquetes de tota mena o anells de caramel que es venen a les millors botigues del món.

Amb el seu pare, el gran mestre xocolater, Antoni Escribà, com a referent, ha desenvolupat una carrera gastronòmica entre Barcelona i París. El seu talent ha estat reconegut per l'Acadèmia Espanyola de Gastronomia, amb el títol de Millor Pastisser d'Espanya. Forma part de la prestigiosa Académie Culinnaire de France i és ambaixador de la firma de xocolates Chocovic.



III Concurs d'Escoles de Pastisseria a Sant Vicenç dels Horts Lloc: estand de la Plaça de la Vila

Divendres 24 de gener

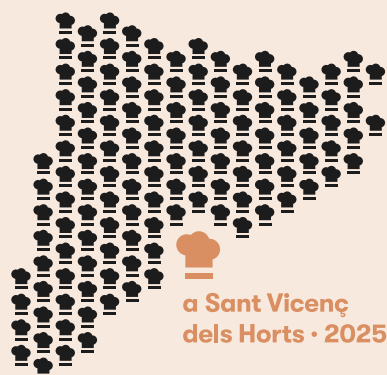
La formació i l'accés a la professió és un dels reptes de la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts. Per aquest motiu, des de fa tres anys hem incorporat al nostre programa el Concurs d'Escoles de Pastisseria de Catalunya a Sant Vicenç dels Horts, que busca potenciar la creativitat en l'àmbit de pastisseria en edats escolars i afavorir la participació de l'alumnat de les escoles del sector.

El Concurs d'escoles de pastisseria pretén transmetre els valors d'excel·lència en l'alta pastisseria a les futures generacions que s'estan formant en els centres, tant de formació professional com reglada, en branques de pastisseria, forneria i confiteria de Catalunya. El Concurs constitueix una oportunitat perquè aquest alumnat projecti les seves primeres experiències i aprofundeixi en l'accés al coneixement de la professió, d'acord amb els valors que identifiquen la Capital de la Pastisseria - Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts.

Escoles finalistes participants:

- **Joviat Culinary (Manresa)**
- **Institut Dertosa (Tortosa)**
- **Institut Cavall Bernat (Terrassa)**
- **Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (Barcelona)**

3r Concurs d'Escoles de Pastisseria de Catalunya



6a edició dels guardons Fava de Cacao - Sant Vicenç dels Horts a les millors pastisseries de Catalunya

Dissabte 25 de gener

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

Els guardons es lliuraran en la gala del dissabte 25, a les 21 h, al CCC Virgínia Amposta. Es lliuraran els reconeixements a les 50 millors pastisseries de Catalunya, a més de les Favetes d'Or a les categories especials següents:

- Pastisseria més innovadora
- Pastisseria amb més valor històric
- Producte singular
- La millor pastisseria de cadascuna de les set zones en què s'ha dividit el territori per elaborar la llista (Barcelona i comarques, Penedès i Garraf, Catalunya Central, Gironès, Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre, Ponent i Pirineus)



La llista es pot consultar al web oficial de la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts, per mitjà del qual es poden localitzar les millors pastisseries de Catalunya: www.capitaldelapastisseria.cat

El jurat dels guardons està creat i coordinat per l'especialista Marc Balaguer i integrat per professorat de pastisseria, periodistes de gastronomia i pastissers i pastisseries que no disposen d'una pastisseria en propietat perquè exerceixen l'ofici a restaurants, acadèmies...

Dissabte a les 11.45 h

Ale Rivas

Nascuda a Guadalajara (Mèxic), és una de les figures emergents dels mons de la gastronomia, que abandera en diferents propostes, conjuntament amb Jordi Roca, com la fàbrica de xocolata Casa Cacau, la gelateria Rocambolesc, la pastisseria La Confiteria i la sandvitxeria La Bikineria.

Va iniciar la seva formació en el món de la cuina de la mà de l'àvia i de la mare, que li van transmetre la passió pels fogons i li van despertar l'interès per la gastronomia.

Després d'adquirir experiència en reconeguts restaurants, de completar un *stage* al Celler de Can Roca i de treballar amb Martín Berasategui, va trobar la veritable vocació en el món dolç. El 2012 va fundar amb Jordi Roca la gelateria Rocambolesc, que dirigeix des d'aleshores i que ha esdevingut una innovadora proposta de gelateria artesanal i creativa. Actualment, té quatre botigues a Girona, Barcelona, Madrid i Houston, a més d'altres botigues pop-up per tot el territori.

El 2021 van ampliar la línia amb Rocambolesc Confiteria i l'any següent va ser el torn de La Bikineria Rocambolesc, un concepte d'entrepans planxats que posa l'accent en l'oferta innovadora. Des del mateix 2022, és responsable de Casa Cacau, on lidera el projecte de fàbrica de xocolata Bean-to-Bar, ubicada a Girona.



Postres làctiques,
pètals d'oblia,
esfera de
gelatina i flors



Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament

Dissabte a les 13.15 h

Jordi Roca

// Sóc addicte al divertiment dolç des de fa més de 15 anys. Sento una necessitat absoluta de plasmar la meua vida en dolç. Una passejada, un paisatge, una olor, una historieta, un soroll, una transgressió, una emoció, qualsevol camí ens pot conduir a la creativitat. Llibertat i frescor. Radicalitat i extremisme. M'agrada jugar al límit, amb irreverència i trencant motlles. La fantasia em captiva i exploro el meu univers en el moment dolç, lluny del rigor i la serietat de les propostes de plats principals o plats corpulents del menú. M'agrada sorprendre en el moment final del menú, on el límit entre allò que està establert i la fasciació és possible". El corpus creatiu de Jordi Roca, referència mundial de la pastisseria, queda reflectit en aquesta autodefinició, que alhora és també una declaració d'intencions.

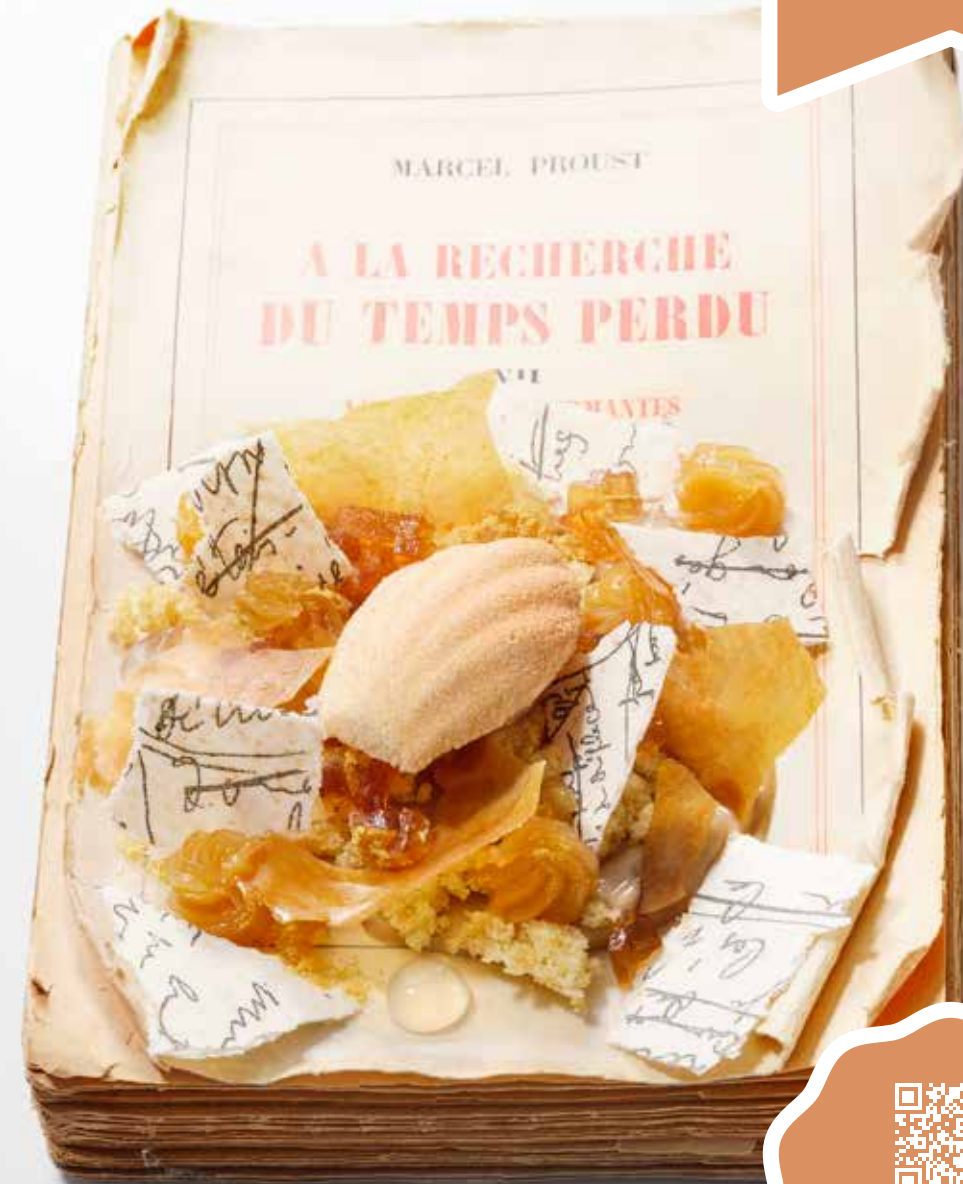
És un dels tres vèrtexs dels germans Roca, d'El Celler de Can Roca, a Girona, distingit com el millor restaurant del món i amb diverses estrelles Michelin en el seu historial. Innovador, creatiu, amb talent... Jordi Roca lidera diferents projectes que giren entorn de l'univers de les postres i el dolç.

El 2023 va ser nomenat per segona vegada millor Pastry Chef per The Best Chef Awards, en reconeixement al seu accentuat talent. Aquest premi –que ja havia obtingut el 2019– se suma a una llarga llista de reconeixements i guardons: Acadèmic d'Honor de la Reial Acadèmia Europea de Doctors (2019), protagonista d'un episodi de *Chef's Table* de Netflix (2018), Prix au Chef Pâtissier per l'Acadèmia Internacional de Pastisseria (2016), Ambaixador de Bona Voluntat del programa de desenvolupament sostenible de les Nacions Unides (2016), Millor pastisser del món per The World's Best Awards (2013), IV Premi Chef Millesimé by Cruzcampo Gran Reserva (2013) o Millor pastisser de l'any per la guia *Lo mejor de la gastronomía* (2003), entre d'altres.

Jordi Roca tornarà a ser enguany a la Mostra, després que l'any passat protagonitzés una celebració inaugural.



"Libre vell"



Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Dissabte a les 17 h

Jesús Escalera

Ha estat nomenat Latin American Best Pastry Chef per la prestigiosa llista *The World 50 Best Restaurant* i reconegut com una de les "100 persones més creatives de Mèxic" l'any 2022 per la revista *Forbes*. Acaba de publicar *Essence*, un llibre en què investiga com les aromes influeixen directament en la creació de combinacions de sabor, ampliant així les possibilitats creatives en la pastisseria.

Nascut a Utrera (Sevilla), ha desenvolupat la trajectòria professional a Andalusia, Galícia, Catalunya i Mèxic, on ha esdevingut una figura destacada de la pastisseria, tant com a creador com a consultor i autor. Actualment, forma part del panell de jutges de *Bake Off*, programa televisiu de pastisseria d'HBO Max a Mèxic, i ha fet aparicions a *Masterchef*, tant en la versió espanyola com en la mexicana.

El seu projecte, *Postrería*, creat a Mèxic i dedicat exclusivament a les postres de restaurant i el món dolç, va ser guardonat el 2015 com a millor Experiència Dolça de Mèxic, a més d'haver estat entre els 120 millors restaurants de Mèxic durant quatre anys i ser reconegut com a Millor Espai Dolç de Mèxic en dues ocasions.

Anteriorment, va exercir com a cap de pastisseria en restaurants de renom com *eIBulli Hotel* (2 estrelles Michelin), *Casa Marcelo* (1 estrella Michelin), *The Fat Duck* (3 estrelles Michelin) i *El Bulli* (3 estrelles Michelin) i com a xef executiu a la cuina del restaurant *Benazuza* de Cancún.



L'aroma com a base del sabor



Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Dissabte a les 18.30 h

Irving Quiroz

Xef reboster mexicà, a qui agrada considerar-se com un “aprenent etern de la pastisseria” i que és un dels rostres més visibles i reconeguts de la rebosteria a Llatinoamèrica, amb notable projecció internacional. L’any 2023 va ser guardonat amb La Conquilla d’Or a Dubai i com a Millor reboster mexicà.

Les seves aparicions televisives per parlar de pastisseria són constants: conductor del seu programa, *Como pan caliente*, al canal llatinoamericà El Gourmet; col·laborador del programa *La pastelería* a Fox Life, i participant en la primera temporada de *Top Chef México*. És autor de tres llibres sobre el món de la fleca: *Panes mexicanos* (Larousse), *Pan artesanal en casa* –que va obtenir el premi com a Millor Llibre de Fleca del món als *Gourmand Cookbook Awards*, el 2019– i *El horno de Irving Quiroz*.

La seva carrera professional abasta més de 20 anys, on ha estat gerent de l’Institut Tecnològic de Panificació Unilever i xef instructor de diverses institucions, entre les quals el Centre Culinari Ambrosia i l’Institut Culinari de Mèxic. Avui dia dirigeix el seu taller a Monterrey, on imparteix classes presencials de fleca i pastisseria.



Pa de mort



Consulta les receptes
al canal Youtube
de l’Ajuntament

Diumenge a les 11 h

Alba Ruiz

Estudiosa i investigadora en la cultura del gust, la seva trajectòria destaca com a professora i, més recentment, com a impulsora, juntament amb la seva parella, de Morreig, una gelateria i pastisseria especialitzada en masses fermentades situada a Gràcia (Barcelona).

Llicenciada en Dret, es va acabar decantant professionalment pel món dolç. Es va formar a l'escola de pastisseria Hofmann i hi va fer un *stage* de sis mesos. També va treballar en altres obradors de pastisseria, abans de començar a exercir com a professora de cicles i grau universitari al CETT, així com investigadora en matèria de gastrofísica a la UB i en el grup de recerca del mateix CETT.

Durant els últims anys ha estat estudiant un doctorat sobre les alteracions en el sentit del gust i l'olfacte, i sobre com millorar la percepció d'aquests sentits durant la ingesta d'aliments, per mitjà de l'elaboració de productes de pastisseria; principalment, gelats.



Xarrupeu



Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament

Diumenge a les 12.30 h

Zara Alanya

La fusió entre els gustos tradicionals, les tendències internacionals i les propostes contemporànies han constituït una particular revolució en la pastisseria del Perú, de la mà de Zara Alanya. Reconeguda per la seva habilitat i la seva visió innovadora, la pastisseria Alanya ha esdevingut des de la seva creació, el 2015, un model a seguir i a explorar que està inspirant les noves generacions de pastissers i xefs.

Zara Alanya és coneguda pel seu enfocament innovador en la creació de postres que evoquen emocions i expliquen històries. Cada dolç que elabora és una experiència sensorial, que condueix a un viatge a través dels records, el gust i l'olfacte. Això li ha permès obtenir diverses distincions, com el del Millor Cafè i Complement (2022), Millor Pastisseria de Lima en els Premis Summum (2023) i Pastry Discovery Gem Award (2024).

Formada a Lima i a Barcelona, s'ha proposat reinventar les delícies tradicionals peruanes, a través d'una reinterpretació contemporània, que les converteix en atractives per a un públic divers i plural.



Cel morat



Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament

Diumenge a les 14 h

Toni Noguera

Pastisser tradicional de llarga i reconeguda trajectòria, està especialitzat en diversos dolços i d'una manera ben particular en el torró de crema. El novembre de 2023, la seva pastisseria va ser distingida com l'elaboradora del millor torró artesà de crema cremada de tot l'Estat en el concurs organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona. Amb diversos establiments a les comarques de Girona, i amb seu central a Vilobí d'Onyar, les Pastisseries Noguera han aconseguit aportar una identitat única al seu torró, gràcies al seu sabor, textura i aspecte.

Toni Noguera va començar l'ofici als 15 anys a Can Tuyarro: "Es va obrir tot un món per a mi. Hi havia gent amb molt d'ofici i em varen ensenyar com es treballa la matèria primera: els ous, la farina, el sucre, l'ametlla i l'avellana. I, amb aquesta, em varen ensenyar com fer galetes, crocants, croissants, full, brioix...".

Aposta per la tradició en els processos, els productes de proximitat i els gustos de sempre, sota el segell de la qualitat.



Torró de gema cremada



Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Diumenge a les 17 h

Juan Carlos López

La cuina peruana s'ha fet un lloc en els darrers anys entre les més prestigioses del planeta. I, al seu costat, la pastisseria també ha anat creixent, gràcies a l'atracció dels gustos tradicionals, la innovació de les noves propostes i el dinamisme d'alguns dels seus professionals. Entre aquests, destaca la figura del mestre Juan Carlos López Guerrero, que ha jugat un paper fonamental en la projecció i el posicionament del sector i que l'ha acabat conduint a exercir la funció d'ambaixador peruà de la pastisseria.

"Empoderar els entusiastes de la pastisseria amb coneixements pràctics i tècniques avançades per contribuir al desenvolupament de la nova generació de xefs pastissers del Perú i impulsar el creixement professional del nostre sector". Aquest ha estat el full de ruta que ha guiat López Guerrero en el seu camí, dissenyat sobre quatre eixos: formació, identitat, projecció i distinció. En l'objectiu per posicionar el Perú com a epicentre de la pastisseria llatinoamericana, ha assolit diverses fites.

Format a París, ha estat impulsor de la iniciativa de Rècord Guinness de la barra de xocolata més gran del món, fundador de la pròpia escola de xocolata a Perú, organitzador en el seu país de la primera selectiva de la Copa Mundial de Panettone Artesanal, i creador de la primera associació de pastissers peruans, entre d'altres. Té dues medalles d'or en la International Chocolate Awards i s'ha proclamat dos cops campió del Master Chef Bèlgica Perú.



Tribut a la vainilla amazònica del Perú



Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament

Diumenge a les 18.30 h

Marcos Díaz

Pastisser de Barcelona de segona generació, és un apassionat de la professió, que viu amb la màxima intensitat: "Em considero un artista i somiador". El 2022 va guanyar el títol de Millor Mestre Artesà Pastisser Espanyol.

Va començar el seu recorregut, després de cursar els estudis a l'Escola del Gremi de Pastissers de Barcelona, quan va muntar la pastisseria Rosanna a Calafell, l'any 1999. Va créixer i va experimentar nous camins i l'expansió el va conduir a obrir fins a cinc locals i a dedicar-se les 24 hores del dia a produir i vendre. Fins que, juntament amb la seva dona, Sabrina Tommasi, van dir prou: van optar per tancar tots els locals, excepte el primer, degudament ampliat, i que van reformar per rendibilitzar al màxim tant la part de pastisseria com de fleca.

Recentment, ha participat en diferents certàmens, com el Be Sweet de València o l'InterSICOP de Madrid. L'octubre passat va guanyar el Campionat Nacional de Torró Creatiu 'Mestre torroner Àngel Velasco'. Ha obert una escola taller, on transmet els secrets i la passió per l'ofici.



Violí



Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament

La Mostra i l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona sumen esforços

La vuitena Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts incorpora la participació de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB). Aquesta significativa suma té com a objectiu la promoció de l'alta pastisseria entre el públic general i la participació de les persones en fase formativa per tal de fomentar la passió pel sector de la pastisseria. Això s'ha materialitzat, entre d'altres, en els aspectes següents:

- Participació conjunta en la confecció del programa de la Mostra Internacional de Pastisseria.
- Coordinació entre l'EPGB i l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts per facilitar les sinergies necessàries perquè pastissers i pastisseres de renom internacional col·laborin amb la Mostra i amb l'EPGB.
- Difusió de l'alta pastisseria en fase formativa amb la participació de l'EPGB en la valoració de l'alumnat del Concurs d'Escoles de Pastisseria.

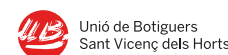
Amb aquest acord, la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts consolida la seva condició de cita de referència de la pastisseria a Catalunya i amb projecció internacional i, al mateix temps, reforça el seu paper com a motor de la formació del sector.

JO  MIP

Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts

Visita a  Tren
elBulli1846 turístic

El comerç local, amb
la Capital de la Pastisseria





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!



www.capitaldelapastisseria.cat



@capitaldelapastisseria

@favadecacau_svh



/AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



www.svh.cat

#MostraSVH25



AJUNTAMENT
Sant Vicenç dels Horts