

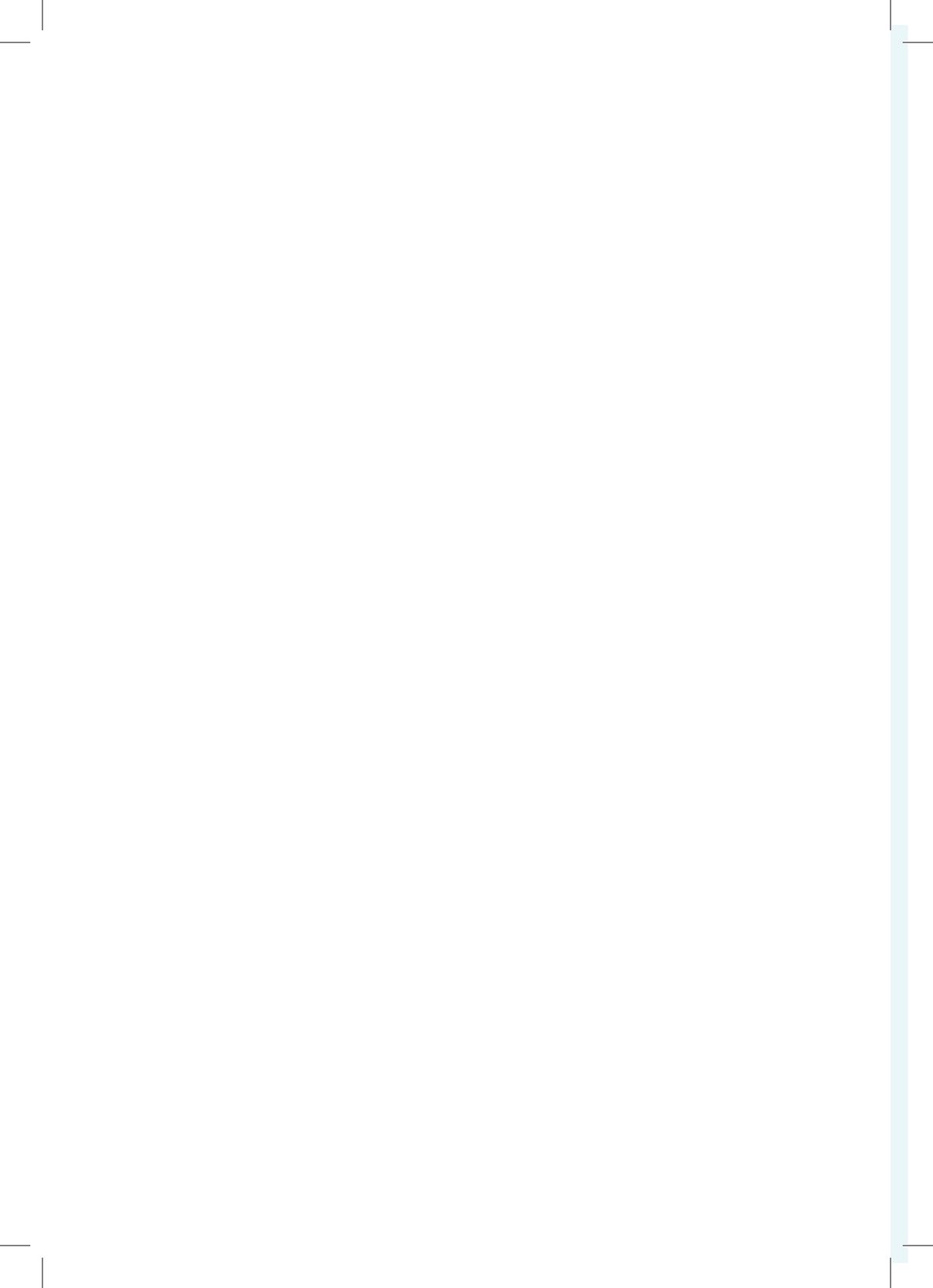
4a Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts

23, 24 i 25 GENER 2021

Canal Youtube AjuntamentSVH

Elaboració del mestre
vicentí Eugeni Muñoz.





DISSABTE 23

DIUMENGE 24

11 h
Sandra Ornelas



12.30 h
Maties Miralles



17 h
Albert Daví



18.15 h
Ruth Gou



19.15 h
Lluc Crusellas



11 h
Michel Willaume



12.30 h
Javier Guillén



17 h
Xavier Donnay



18.30 h
Escola Joviat



DILLUNS 25

12 – 13 h

**Xerrada “La Pastisseria com a negoci.
Elements de la gestió d’una pastisseria”.**

Participants: Rafel Tugues, creador del programa de gestió TSPONLAB,
Rafel Aguilera de la pastisseria Cal Jan, Miquel Guarro de la pastisseria Hoffman
i Albert Fernández, professor de l'IESE.

LLOC: Canal de Youtube de l'Ajuntament de SVH.

ORGANITZACIÓ: Pastisseria Muñoz i Ajuntament.

13 h

**2a Gala d’entrega dels guardons Fava de Cacau
a les millors pastisseries de Catalunya.**

LLOC: Canal de Youtube de l'Ajuntament de SVH i app Fava de Cacau.

App Fava de Cacau

APPLE STORE

ANDROID



4a MOSTRA INTERNACIONAL DE PASTISSERIA

DE SANT VICENÇ DELS HORTS

El 23 i 24 de gener torna un dels esdeveniments més dolços de tota la comarca a Sant Vicenç dels Horts, la quarta edició de la Mostra Internacional de Pastisseria, Pastry Sense. Aquest any en format digital, pretén sorprendre i portar els assistents virtuals a situar-se al costat mateix dels pastissers i pastisseres professionals per conèixer així nous gustos, textures i formes, endolcir-se tot el cap de setmana amb receptes i tècniques sorprenents i aprendre a elaborar veritables joies.

Amb quatre anys de recorregut i amb la mateixa il·lusió de cada any o més, torna la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts, que té lloc dins la Mostra Comercial, Agrícola i Gastronòmica i la Festa Major d'Hivern. Organitzada per l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts i pel mestre pastisser Eugeni Muñoz, de la Pastisseria Muñoz, durant tot el cap de setmana podrem veure com pastissers i pastisseres tant nacionals com internacionals amb gran currículum i trajectòria professional obren les portes dels seus obradors per endinsar-nos-hi i posar-nos al seu costat mentre ens ensenyen com van creant pas a pas cada elaboració, el resultat final de les quals són veritables obres d'art.

Tenim l'oportunitat de veure i conèixer com 8 pastissers i pastisseres de gran renom elaboren cadascuna de les seves postres i com treballen de manera directa en el sector de la pastisseria. Aquesta és una gran ocasió per aprendre de prop les tècniques més delicades i completes.

Si t'agrada la pastisseria o tens interès a conèixer i descobrir noves tècniques de la mà de grans professionals del sector, no dubtis a assistir, en format digital, a aquest esdeveniment on la creativitat, l'art, la innovació, la tècnica i la passió tenen una importància cabdal.



2a EDICIÓ DELS GUARDONS **FAVA DE CACAU** **SANT VICENÇ DELS HORTS** A LES MILLORS PASTISSERIES DE CATALUNYA

Enguany, se celebrarà la 2a edició de lliurament dels guardons Fava de Cacao – Sant Vicenç dels Horts a les millors pastisseries de Catalunya. La llista està confeccionada per un jurat independent creat i coordinat per dos especialistes: Marc Balaguer i Josep Sucarrats.

Aquest equip coordinador s'ha encarregat de seleccionar el jurat, que està format per:

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

L'equip coordinador del jurat ha fet tasques d'assessorament i ha establert els criteris de valoració de les pastisseries.

La llista de les millors pastisseries de Catalunya es donarà a conèixer a la gala del dilluns dia 25 de gener. Serà telemàtica i es podrà seguir a través del canal de YouTube de l'Ajuntament i l'app Fava de Cavau.

En aquesta gala es lliuraran els reconeixements a les 50 millors pastisseries del territori i es lliuraran 4 categories especials:

- Pastisseria més innovadora.
- Pastisseria amb més història.
- Producte singular.
- La millor pastisseria de cadascuna de les 7 zones en què s'ha dividit el territori per elaborar el llistat.

La llista es podrà consultar a l'app oficial de la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts, a través de la qual es podran localitzar les millors pastisseries de Catalunya. Una app amb informació detallada de cada establiment: la seva història, els productes singulars que ofereix i altres informacions d'interès.

Dilluns 25, de gener a les 13 h
Gala d'entrega dels guardons Fava de Cacao - Sant Vicenç dels Horts a les 50 millors pastisseries de Catalunya.

Sandra Ornelas

LA PASTRY QUEEN MEXICANA AMB ESSÈNCIA FRANCESA



 sandraornelasa

Originària de Mèxic, Sandra Ornelas comença la seva formació culinària a l'Institut Paul Bocuse (Lió, França) i el 2011 obté el diploma de llicenciatura Arts Culinàries i Management de la Restauració. Té l'oportunitat de formar-se en reconeguts establiments al costat de grans noms de la gastronomia francesa, entre ells La Résidence de la Pinède (3 estrelles Michelin, membre de The Leading Small Hotels of the World, Relais & Châteaux i Els Palaces de la Costa Brava), i l'Hôtel Restaurant L'Abbaye de Talloires (hotel 4 estrelles, membre de Châteaux & hôtels collection). Després decideix completar la seva formació dirigint el seu aprenentatge cap a la pastisseria i xocolateria al costat de Philippe Rigollot, campió del món de la pastisseria i Millor Obrer de França (MOF) i guardonat el 2012 amb el diploma Menció Complementària com a pastisser, xocolater, confiter i gelater (CFA du Roanne) i amb el diploma Certificat d'Aptitud Professional com a xocolater i confiter (Acadèmia de Grenoble).

Dissabte 23, a les 11 h

Lloc: canal de Youtube de l'Ajuntament
(amb descripció per a persones sordes i mudes)

BBC Monkey Chunky

Des del 2013, Sandra Ornelas integra l'equip de formadors de l'École Valrhona i exerceix com a xef pastissera de Valrhona Espanya. El 2017 va ser triada com una de les 10 pastisserses més creatives per la revista Pastry Revolution. El 2018 va aconseguir el tercer lloc en el concurs internacional de pastisseria Pastry Queen, a Rimini, Itàlia.

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Maties Miralles

L'AMBAIXADOR DE XOCOLATA MALLORQUÍ



 [matiesmiralles_pastisser](https://www.instagram.com/matiesmiralles_pastisser)

Abandona els estudis d'Empresarials a la UIB al segon curs perquè deia que volia fer coses amb les mans. Per això, comença a aprendre l'ofici de pastisser a Can Miquel, antic forn de Porreres, a Palma. Deixa l'obrador per anar a Barcelona, on es forma a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona i compagina la seva formació amb la feina tot treballant a Oriol Balaguer i a la pastisseria BuBó amb el mestre Carles Mampel. Al 2012 es proclama millor jove pastisser d'Espanya. Llavors marxa a França per complir el seu somni, treballar a París. Allà està a les ordres del MOF Chocolatier Patrick Roger, i posteriorment, a les de la xef pastissera Claire Damon a Des Gâteaux et du Pain.

Fa uns anys va decidir tornar a Mallorca per integrar-se a la plantilla del negoci familiar i des del 2020 està al capdavant de la gestió i l'obrador de Es Forn des Pla de Na Tesa.

És ambaixador de la marca de xocolata Cacao Barry i membre del Col·lectiu 21^o Brix.

Dissabte 23, a les 12.30h

LLOC: canal de Youtube de l'Ajuntament
(amb descripció per a persones sordes i mudes)

Clovella

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Albert Daví

L'ELEGÀNCIA EN LA PASTISSERIA



 @albert_davi

Albert Daví va néixer a Sant Llorenç Savall (Barcelona).

Des de jove ja tenia definida la seva vocació per la cuina i als 16 anys va començar a formar-se en el món de la restauració a l'escola d'Hostaleria i Turisme CETT.

Posteriorment es va especialitzar en l'àmbit de la pastisseria passant per Espai Sucre i perfeccionant els seus coneixements en xocolateria amb el Màster de Xocolata de la EPGB de Barcelona.

La seva trajectòria professional l'ha portat a treballar en restaurants de primer nivell com Chez Jean, a Paris (1 estrella Michelin), Restaurant Coure, a Barcelona i a pastisseries de referència com Dolç Par Yann Duytsche. Durant diversos anys va fer una fantàstica feina a Ireks.

Actualment és xef xocolater de la marca Chocovic i professor de la Chocolate Academy, centre de formació d'Espanya.

Dissabte 23, a les 17h

Lloc: canal de Youtube de l'Ajuntament
(amb descripció per a persones sordes i mudes)

Cassoleta de gerds, xocolata i pebre rosa

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Ruth Gou

LA JOVE TALENT DEL SECTOR MÉS DOLÇ DE LA GASTRONOMIA



 @gouruth

Formada a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, va poder compaginar els seus estudis treballant a La Pastisseria Barcelona, a l'obrador de Josep M. Rodríguez Guerola, campió del món de pastisseria l'any 2011. Ruth Gou assegura que aquesta experiència va ser la que li va aportar els coneixements per convertir-se en la millor alumna de la seva promoció. Gràcies a aquest reconeixement, va tenir l'oportunitat d'obtenir diferents beques que la van portar a fer estades a llocs com: The Culinary Institute of America, I+D de Doble o a la partida de pastisseria de Le Méridien Dubai Hotel & Conference Center. L'any 2018, li va sorgir l'oportunitat de poder formar part de l'equip de docents del prestigiós Basque Culinary Center, primera universitat gastronòmica d'àmbit europeu. Durant dos anys, va poder aportar els seus coneixements al projecte i, a la vegada, nodrir-se de cadascun dels projectes dels quals va formar part. La seva última fita professional ha

Dissabte 23, a les 18.15 h

LLOC: canal de Youtube de l'Ajuntament
(amb descripció per a persones sordes i mudes)

La receta

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



estat el nomenament com a integrant de la llista dels 100 joves talents de la gastronomia a l'àmbit espanyol. Actualment treballa en el desenvolupament del seu propi projecte per poder aportar el seu talent al sector més dolç de la gastronomia.



Lluc Crusellas

PASSIÓ, ENERGIA I TALENT



 @lcrusellas

Nascut a Santa Eulàlia de Riuprimer, Lluc Crusellas decideix emprendre la seva carrera com a pastisser als 17 anys. En aquesta època, en què estudiava batxillerat, Nandu Jubany li obre les portes del seu restaurant perquè passi un estiu a la partida de postres. En acabar batxillerat, comença la seva formació com a pastisser.

L'escola de postres Espai Sucre i el seu curs anual és la seva primera presa de contacte amb la pastisseria, a més de les pràctiques al restaurant Espai Sucre. Allà aprèn guiat pel cap de cuina del moment, Ricard Martínez.

Posteriorment, nodreix la seva formació a l'escola Hofmann, on aprèn les bases de la pastisseria sota la direcció del professor Eric Ortuño. En finalitzar el curs, decideix començar unes pràctiques a La Patisserie Barcelona i, en acabar-les, Josep Maria Rodríguez l'incorpora al seu equip. És aquí on aprèn els mètodes de producció, organització i equip.

Actualment, amb 24 anys, Lluc Crusellas és el cap de pastisseria del Carme Patisserie. La seva arribada, al setembre de 2017, va permetre fer-hi un canvi de tendència i modernitzar-ne els productes.

Dissabte 23, a les 19.15h

LLOC: canal de Youtube de l'Ajuntament
(amb descripció per a persones sordes i mudes)

Xocosú 2.0

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Michel Willaume

EL “THINK PASTRY” CAMPIÓ DEL MÓN DE LA PASTISSERIA



 @michelwillaume

Nascut a Nantes, s'ha format i ha treballat en diverses pastisseries de França. Ha estat cap executiu a l'hotel Ritz Carlton de Barcelona i part de l'equip del Campionat del Món de Pastisseria de Lió el 2001; ha viscut als EUA i al Japó i el 2006 va fundar la consultora Think Pastry.

Director actual de Think Pastry, consultora amb seu a Barcelona, treballa amb empreses de renom, amb escoles culinàries, restaurants i botigues de luxe. Vol compartir la seva filosofia i el seu ofici transformant pensaments en realitat!

Per a Michel Willaume no hi ha distinció entre pensar i fer. Per a ell, això significa viure la vida amb tot el que ha d'oferir, des de viatjar pel món fins a vincular la major diversitat de cultures, conèixer persones apassionades pel que fan i intercanviar idees i inspiracions amb aquestes.

Explica que la filosofia Think Pastry es pot resumir en quatre frases:

- El coneixement és fonamental.
- Experimentar ho és tot.
- Escoltar atentament és la millor manera de satisfer les necessitats de les persones.
- Transmetre és compartir el pensament, la qual cosa genera un cercle virtuós.

Aquesta noció de compartir va un pas més enllà pel que fa als vincles que Michel Willaume estableix entre diferents formes de creativitat.

Assegura que la clau per progressar és passar d'una disciplina a una altra i ens posa com a exemple d'aquesta afirmació el fet que la pastisseria s'inspira cada vegada més en la recerca constant de noves combinacions de sabors que fa la gastronomia i que la creativitat visual a la pastisseria tingui un efecte

Diumenge 24, a les 11 h

LLOC: canal de Youtube de l'Ajuntament

(amb descripció per a persones sordes i mudes)

continu en la gastronomia. Explica que en tots els camps culinaris hi ha hagut un enorme augment de coneixements, tant tècnics com culturals i que ha enderrocat les barreres entre el passat i el present. I, per exemple, pot utilitzar el sentit de la fruita per al seu pare i el seu avi per predir-ne el gust, però també pot explorar i adoptar noves tècniques basades en coneixements científics recents. És per això que, segons ell, el concepte Think Pastry no és abstracte ni purament estètic. Es tracta d'investigar tècniques que produeixen aliments millors i més saludables i que també permetin utilitzar ingredients disponibles fàcilment en processos de producció eficients, perquè la major quantitat possible de persones tinguin accés a aliments de bona qualitat. Michel Willaume intenta associar mentalment diferents sabors, com una herba i una fruita, abans de fer-ne proves. Imagina coses i, en pensar-les, expressa sentits i en transformar-les en realitat expressa la sensibilitat original. És per això que l'ensenyament és tan important per a ell, perquè les persones motivades realment volen fer això: desafiar-se a si mateixos per canviar allò que tenen a la ment i fer-ho realitat. I assegura que hi ha màgia en barrejar imaginació i disciplina amb tècnica i creativitat, ja que has de pensar simultàniament dins dels límits del coneixement físic i fora de la cotilla de la convenció.

Treballa amb una àmplia quantitat de persones i empreses diferents; des d'aprenents que volen aprendre els fonaments de la pastisseria fins a empreses consolidades que volen innovar i explorar possibilitats fora de la seva zona de confort.

Remolí afruitat de grosella negra

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Té la seva pròpia forma d'ensenyar adaptant-se als seus interlocutors específics. Tècnicament, li agrada explicar totes les receptes, tots els ingredients, tots els mètodes i processos d'una manera que la gent entengui i que, en última instància, els permeti pensar per si mateixos. Ens demanarà literalment que pensem en pastisseria, perquè si aprenem a pensar, aprendrem la lògica de la pastisseria i, la majoria de les vegades, ja en sabem la resposta. Només necessita ajudar-nos a buscar-la a les nostres ments i portar-la al món.

Després deixa que cada individu trobi la seva pròpia fórmula per a l'èxit. I, potser, rep tant, si no més, del que ha donat.



Javier Guillén

L'INNOVADOR I CONSULTOR QUE VOLTA EL MÓN



 @Javier_guillen_

Va començar la seva carrera com a pastisser quan estudiava a l'Escola Superior d'Administració Hotelera i Turisme de Madrid. La seva primera feina va ser al Casino de Madrid, durant 8 mesos, on va tenir l'oportunitat de conèixer Ferran Adrià. Després va treballar com a pastisser a l'Amparito Roca, un restaurant de Guadalajara, on va canviar el menú de les postres i va assessorar sobre tot tipus de postres.

Després es va traslladar a Barcelona per treballar amb Oriol Balaguer i va passar 4 anys fent demostracions i exposicions a Singapur, Mèxic DF, San Francisco (EUA) i Tòquio. Durant aquell temps va tenir l'oportunitat d'anar un parell de vegades a Oriol Balaguer Tokyo per preparar els productes per Nadal i Sant Valentí i, al 2005 va treballar durant una temporada a El Bulli, el millor restaurant del món amb 3 estrelles Michelin.

També va passar una temporada a Nova York, on va canviar el menú de postres de dos restaurants molt coneguts: David Bouley, considerat un dels millors de la ciutat i WD50 (De Willy Dyfresne), considerat el millor restaurant modern de Nova York.

Va saber que a Nova York viuria noves experiències quan va tenir l'oportunitat de treballar al Catering Tentation (Potel i Chabot), un servei de restauració de luxe i de nivell molt alt. El 2006-2007 va passar un any treballant a Pierre Herme, a Saint Sulpice, París, i aquesta va ser la seva última feina abans d'incorporar-se a Valrhona, al prin-

Diumenge 24, a les 12.30 h

LLOC: canal de Youtube de l'Ajuntament
(amb descripció per a persones sordes i mudes)

Cassoleta desierto

cipi a l'Ecole du Grand Chocolat de Tain L'Hermitage, on va rebre, juntament amb Frederic Bau, tota la formació necessària per assumir la seva posició actual de pastisser responsable de Valrhona Espanya i Itàlia, la qual li comporta fer demostracions i cursos a tot el país.

El 2013 va crear el concepte de pastisseria de consultoria i fa classes magistrals i de consultoria a tot el món.

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Xavi Donnay

THE BEST PASTRY CHEF 2020



@xavidonnay

Xavi Donnay va emprendre la seva formació a l'escola d'Hostaleria de Sitges. El seu pas pel restaurant Jean Luc Figueras (1 estrella Michelin) li va veure per primera vegada què era l'alta pastisseria de restaurant i va decidir definitivament que volia ser pastisser i dedicar-se a aquesta professió.

L'any següent va estudiar a Espai Sucre sota el guiatge de Jordi Butrón i Xano Sagner i va formar part de la primera promoció del curs anual de postres de restaurant.

Amb esforç i dedicació, va treballar en grans cases del país, restaurants com Quique Dacosta o Martín Berasategui, on va aprendre conceptes tan importants com la disciplina, el rigor, el respecte pel producte o el valor de la tradició.

La seva especialització va ser la base per consolidar-se dins del sector i va saber donar-li a la part dolça de la cuina el protagonisme que es mereix.

Des de l'any 2010 és el responsable de la cuina dolça del Restaurant Lasarte (3 estrelles Michelin) i, a més, supervisa tota la pastisseria del Monument Hotel 5GL.

Diumenge 24, a les 17h

Lloc: canal de Youtube de l'Ajuntament
(amb descripció per a persones sordes i mudes)

Bombons del restaurant

El novembre de 2016 aconseguí el millor reconeixement per a un cuiner quan el restaurant dirigit per Martín Berasategui i comandat per Paolo Casagrande rep la tercera estrella Michelin i esdevé, així, el primer pastisser de restaurant de Barcelona amb aquesta distinció.

El setembre de 2020 va ser guardonat com a millor pastisser del món als premis Best Xef Awards.

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



MATEIXOS INGREDIENTS, DIFERENTS FORMATS

Joviat H 
#WeAreHoteleria

Des de fa més de tres dècades que a l'Escola d'Hoteleria formem professionals de la cuina, la sala i la pastisseria. Al llarg de la nostra història, més de 2.500 alumnes han passat per les nostres aules gastronòmiques, on, a part d'aprendre gastronomia, han crescut com a persones amb identitat pròpia: persones treballadores, amb valors, curioses i molt motivades, ja que dedicar-se a la gastronomia és molt més que tenir un ofici és un estil de vida, característic i emocionant, que demana estar al dia i reinventar-se constantment.

L'alumnat que aposta per Joviat ho fa per una educació de qualitat, actual i creativa, i n'obté la recepta de l'èxit. Només de pastisseria, ja en portem 25 promocions, on s'han format grans professionals.

En aquesta 4a Mostra de Pastisseria serà l'alumnat de pastisseria mateix qui, amb una demostració que hem anomenat "Mateixos ingredients, diferents formats" i que constarà de diferents elaboracions amb els mateixos ingredients, però presentades amb diferents formats, us transmetrà aquesta passió i ganes d'aprendre. Podreu entendre per què han triat ser pastissers i pastisseres.

Diumenge 24, a les 18.30h

LLOC: canal de Youtube de l'Ajuntament
(amb descripció per a persones sordes i mudes)



Gerds + Gerds

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Duñor
patisserie



CASA SOCIAL DEL SORD
DE MANRESA I COMARQUES
DECLARADA D'UTILITAT PÚBLICA



/AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



www.svh.cat

#MostraSVH21

