

# 7a Mostra Internacional de Pastisseria

Sant Vicenç  
dels Horts  
19, 20 i 21  
Gener 2024



Elaboració  
de Lidia Delgado,  
de Lidema's Cake



DSTY®

elPeriódico

LaMostra

SU!



AJUNTAMENT  
Sant Vicenç dels Horts

# Programació

## Estand de la plaça de la Vila

### Divendres 19

#### 10 h II Concurs d'Escoles de Pastisseria de Catalunya, a Sant Vicenç dels Horts

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

### Dissabte 20

#### 11 h Inauguració, a càrrec de Jordi Roca

#### Demostracions dels mestres pastissers

- 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 d'entrega dels guardons Fava de Cacao - Sant Vicenç dels Horts

### Diumenge 21

#### Demostracions dels mestres pastissers

- 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

Dissabte 20, d'11.30 a 14 h i de 16.30 a 20 h | Diumenge 21, d'11 a 14 h i de 16.30 a 18.45 h

#### Figures de sucre

Carla Rodrigues

# El gran festival de la pastisseria

**L**es poblacions que triomfen, siguin grans ciutats o municipis mitjans, tenen l'habilitat per a fer-se fortes i necessàries en algun àmbit concret, sigui la cultura, la natura, els esports o, per exemple, la gastronomia. Actualment, Sant Vicenç dels Horts ha aconseguit esdevenir un referent en l'univers de la pastisseria, fins al punt de ser considerada la capital catalana d'aquest sector. Sense cap mena de dubte, la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts —que enguany celebra la seva setena edició— ha jugat un paper cabdal en aquest propòsit.

La Mostra és un referent a tot Catalunya en la cultura gastronòmica. El conjunt del seu programa, els mestres convidats, les propostes participatives i la seva voluntat per a fomentar el talent i la formació l'han convertit en una cita imprescindible en el mapa de la gastronomia al país.

Enguany, la Mostra reforça aquesta condició. El programa conté figures mundials de la pastisseria, com l'australià **Adriano Zumbo** o el català **Jordi Roca**. També altres noms

amb plena projecció i reconeixement internacional, com **Martina Puigvert** i el francès **Thibault Marchand**, així com realitats consolidades i dotades ja de suficient prestigi, tant a Catalunya (**Lluc Dalmau**, **Paula Domènech** i **Íngrid Serra**) com a l'estranger (**María Evans**), a més de talent en ple creixement (**Cristina García**, **Pol Marginedas** i **Roger Muñoz**).

Compromesa amb la formació i els nous valors, la Mostra celebra enguany el segon Concurs d'Escoles de Pastisseria, que acull alumnes de diferents centres de tot Catalunya. També continua apostant pels reconeixements a les millors pastisseries de Catalunya, amb una nova entrega dels premis Fava de Cacao - Sant Vicenç dels Horts.

Animem tots els vicentins i totes les vicentines a continuar fent-se seva la Mostra. Gràcies a l'entusiasme col·lectiu i l'aportació de tanta gent vinculada a aquest projecte, la Mostra és el gran festival de la pastisseria de tot Catalunya. I en aquest sentit, ens complau donar la benvinguda a la gent d'altres municipis que venen a gaudir d'aquesta cita amb el dolç.



**Miguel Comino Haro**  
L'alcalde



**Xavi Gómez Álvarez**  
Regidor de Promoció Econòmica  
i de la Ciutat

# 5a edició dels guardons Fava de Cacao - 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 Cacao, que arriben a la cinquena edició i que han esdevingut una referència en el reconeixement als professionals i establiments del país.

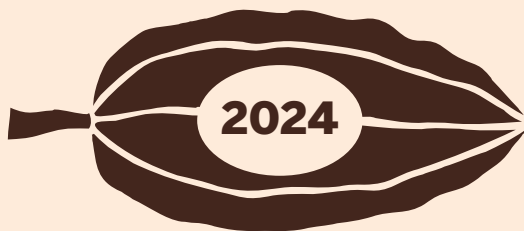
Els guardons es lliuraran en la gala de disabte 20, a les 21.30 h, a la carpa de la plaça de la Vila. Es lliuraran els reconeixements a les 50 millors pastisseries de Catalunya, a més de les següents categories especials:

- 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 a elaborar la llista

La llista es pot consultar al web 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: [www.capitaldelapastisseria.cat](http://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
- Pastissers i pastisseries que no disposen d'una pastisseria en propietat perquè exerceixen el seu ofici a restaurants, acadèmies...



# Inauguració de la Mostra: Jordi Roca

**L**a inauguració de la setena Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts (dissabte a les 11 h) anirà a càrrec d'una de les figures més reconegudes de la pastisseria a nivell mundial: Jordi Roca, una de les tres ànimes del Cellar de Can Roca.

Amb una sòlida i traçada trajectòria, Jordi Roca va ser nomenat l'any passat, per segona vegada, millor Pastry Chef per The Best Chef Awards, en reconeixement al seu accentuat talent. La llista de premis i guardons rebuts al llarg dels anys és llarga: 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 Millessimé by Cruzcampo Gran Reserva (2013) o Millor pastisser de l'any per la guia *Lo mejor de la gastronomía* (2003), entre d'altres.



Foto: Joan Pujol Creus.  
El Cellar de Can Roca

Dissabte a les 11.30 h

## Martina Puigvert

Cap de cuina del prestigiós restaurant Les Cols, d'Olot (dues estrelles Michelin, una estrella verda Michelin, tres sols de la Guia Repsol, Premi Nacional de Gastronomia i The Best Chef Awards Top 100, entre molts altres reconeixements), ha viscut la gastronomia i l'alta cuina des de ben jove, gràcies a l'entorn familiar i a l'atracció que li ha generat. Enguany ha estat escollida com la Millor Cuinera Jove a la Guia Michelin.

Graduada en Gastronomia i Arts Culinàries al Basque Culinary Center, ha realitzat stages en restaurants de prestigi internacional, com el Blue Hill at Stones Barns (Nova York) o el Gustu (La Paz, Bolívia), on va dur a terme un projecte gastronòmic i social.

L'any 2016, va assumir el càrrec de cap de cuina a Les Cols, treballant conjuntament amb la reconeguda xef Fina Puigdevall, per aportar continuïtat al seu projecte. El 2021 va ser guardonada pel BCC Onenak en reconeixement a la seva tasca per la sostenibilitat i els productes locals. El mateix any va participar en el VII Foro de Emprendedores Jóvenes Talentos de la Gastronomía, promogut pel Basque Culinary Center i que va aplegar 100 joves professionals de la gastronomia per a compartir experiències i propostes.



 @martinapuigvert

*Flor de mel,  
mató, nous  
i ratafia*



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Dissabte a les 12.45 h

## Íngrid Serra

Nascuda a Uppsala (Suècia), va iniciar la seva carrera en enginyeria de disseny industrial fins que va topiar de ple amb la pastisseria. Actualment, lidera diferents projectes a I+Desserts, el centre d'investigació gastronòmic centrat en l'univers del dolç.

Es va formar com a pastissera a l'Escola d'Hostaleria Hofmann de Barcelona i va completar el seu recorregut d'aprenentatge amb estades al restaurant del mateix grup i a La Pastisseria. Poc després, va ingressar al grup elBarri, d'Albert Adrià, on hi va estar quatre anys, treballant en restaurants com Tickets i Bodega 1900, a més de formar part de l'equip d'I+D de la seva pastisseria. Això li va permetre treballar en projectes com el Mercado Little Spain (a Nova York), el Cakes & Bubbles (Londres) o el llibre *Candy*. L'any 2020 va guanyar el primer premi del concurs internacional de cuina amb oli d'oliva *Jaén, paraíso interior*.

La seva tasca actual a I+Desserts pivota sobre el desenvolupament de projectes nacionals i internacionals de l'esfera del dolç: cartes de restaurants tres estrelles Michelin, pastisseries d'arreu del món, adaptacions industrials de productes o impuls de propostes artesanals.



 @ingridseni



*Taronja rostida  
en papillota*



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Dissabte a les 14 h

## Pol Marginedas

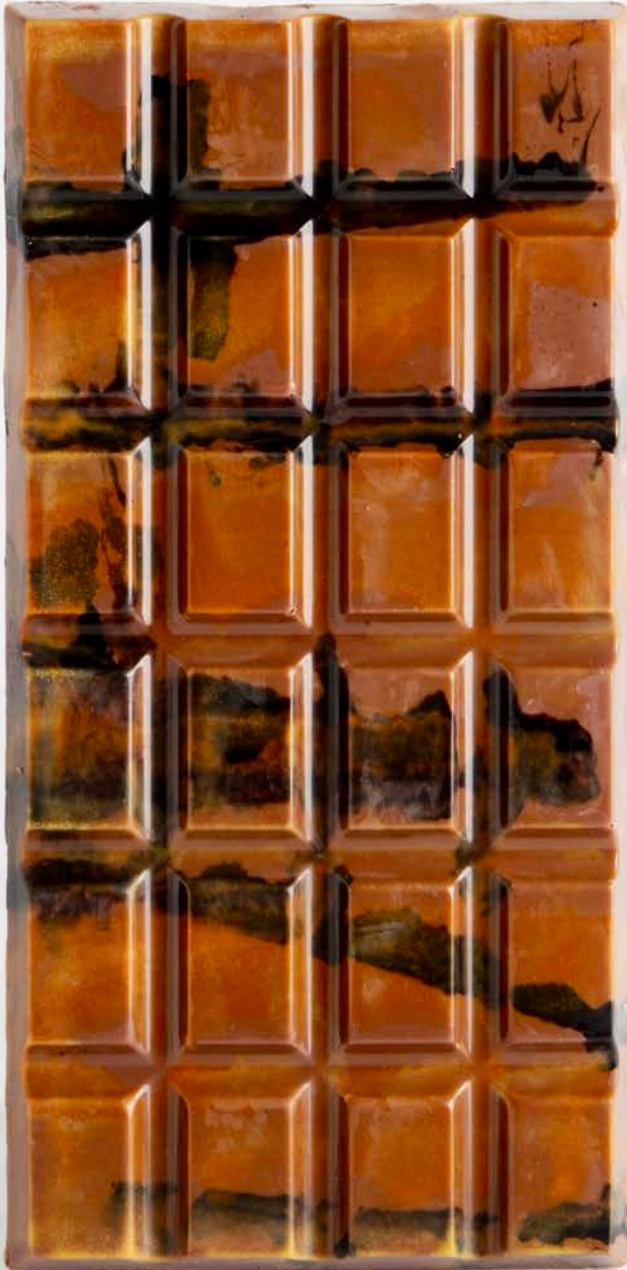
És una de les peces fonamentals de la Pastisseria Hofmann de Barcelona, on hi treballa des de fa quatre anys i s'encarrega d'una part de la producció de pastisseria i de xocolateria. Abans havia treballat a la Pastisseria Bubó, a Barcelona, i amb l'equip de Patrick Roger, a París.

Va estudiar a l'Escola d'Hostaleria d'Osona i a la Chocolate Academy de Vic. La seva trajectòria ha posat l'accent en la realització d'*stages* en diversos establiments, tant fleques com forns i pastisseries. Va començar en obradors (Raiguer, Forn Sant Jordi) i va estar-s'hi també una temporada a la Pastisseria J. Brugués (l'Estartit), abans de fer el salt com a professional.



 @polmafr

*Marmolejat  
de l'Olimp*



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Dissabte a les 16.30 h

## Thibault Marchand

Nascut a la Picardia, al nord de França, la seva trajectòria professional ha circulat, a més del seu país, per Gran Bretanya i els Estats Units. Actualment, té la seva pròpia consultoria en pastisseria i participa com a xef corporatiu i ambaixador tècnic en la companyia agroalimentària Les Vergers Boiron, especialitzada en purés de fruites i verdures.


L'any 2013 es va proclamar campió de pa de França en la categoria de brioxeria i el 2019 va guanyar, junt amb la seva col·lega Erica Sangiorgi, el concurs televisiu britànic *Bake off: the professional*. També ha participat en diversos concursos, com ara el de creacions artístiques de xocolata.

Amb diversos estudis en pastisseria i fleca, va fer el seu salt professional l'any 2014, quan es va unir a l'equip Hugo & Victor, primer a París, i un any després a Miami, on va ser nomenat cap de pastisseria. El 2017 va tornar a Europa i es va sumar a l'equip del pastisser Dominique Ansel, conegut pel seu *cronut*. Posteriorment, va entrar com a xef pastisser executiu en un hotel de cinc estrelles, just abans de muntar la seva consultoria.



 @marchandthibaultoff



A close-up photograph of several small, cylindrical pastries. Each pastry is made of a golden-brown, textured dough, possibly a type of bread or cake. The pastries are stacked with a slice of pear on top, followed by a dollop of white cream or frosting. The cream is garnished with finely chopped green herbs and small green leaves. The background is a plain, light color, making the pastries stand out.

*Petisús  
de sudachi, pera  
i fava tonka*



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Dissabte a les 18 h

## Adriano Zumbo

És un dels pastissers més famosos i amb major reconeixement d' Austràlia, amb projecció i presència mediàtica internacional per les seves aparicions a *MasterChef*, a programes de Canal 7, en un documental a la cadena SBS i en dues sèries de Netflix que han girat sobre la seva figura. Aquesta presència a la pantalla l'ha convertit en una estrella televisiva i un referent de la pastisseria, tant al seu país com als Estats Units.

Enamorat dels dolços des de ben petit, gràcies a l'establiment d'alimentació que els seus pares tenien a la ciutat australiana de Coonamble, va iniciar l'aprenentatge en pastisseria amb només 15 anys. El seu primer projecte va ser l'obertura d'una botiga a Balmain, un exclusiu barri de Sidney.

La seva presència televisiva ha tingut audiències milionàries, de la mà de les sèries *Sweet Assassin* (Canal 7 d'Austràlia, 2017), *Zumbo's Just Desserts* (Netflix, 2017) i *Sugar Rush* (Netflix, 2018-20). En aquesta darrera, Zumbo va esdevenir jutge en una competició de rebosteria per a equips professionals, amb elevats premis per als primers classificats.

Ha impartit conferències i classes magistrals a països com Mèxic, Índia, Taiwan o Indonèsia, a més de cursos en prestigioses escoles de París. És ambaixador de Cacao Barry i Renault i col·labora amb altres marques internacionals, com Kenwood o Sunbeam.

Actualment, treballa en el vessant educatiu de la pastisseria, que és una de les seves passions i principals propòsits, per apropar aquest món als joves. Ho fa tant amb programes de formació com amb demostracions i conferències. Recentment, ha obert una nova pastisseria a Noosa, també a Austràlia.



 @thesweetassassin





*Carta  
d'amor*



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Diumenge a les 11 h

## Lluc Dalmau

**É**s un abanderat de la pastisseria nutritiva. I amb aquest propòsit -i després d'una sòlida trajectòria professional- ha creat el seu propi projecte: Lluc Dalmau Vall -Nutritious Pastry, que es dedica a la investigació de nous ingredients, tècniques i conceptes, per tal d'aconseguir uns productes més saludables, amb un alt valor nutricional i el millor sabor.

Va començar a la Chocolate Academy BCN ajudant alguns dels millors xefs del món, col·laborant en la part de R+D i organitzant els seus cursos de pastisseria i xocolateria. Tot seguit, Jordi Bordas, campió del món de pastisseria l'any 2011, i Enric Bordas el van fitxar com a xef de la seva pastisseria, Santacreu, on hi va estar cinc anys.

En aquesta època, va formar més de 70 professionals de dotze països diferents, en una experiència que li va suposar un notable aprenentatge en la direcció d'equips i el tracte humà, al temps que disposava de la màxima llibertat per aprendre a formular i crear les seves pròpies receptes. També es va estrenar com a professor a l'escola de Jordi Bordas, on va impartir cursos de pastisseria i de xocolateria.



📷 @llucdalmauvall





*Postre de gerds,  
remolatxa  
i llimona*



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Diumenge a les 12.30 h

## Paula Domènech

**É**s una apassionada de la pastisseria, la ciència i la nutrició a parts iguals. Formada, d'una banda, en psicologia i publicitat en universitats internacionals i de l'altra, en pastisseria i xocolateria en escoles com la Hofmann i la Chocolate Academy, té una llarga trajectòria formativa i professional.

Ha treballat amb reconeguts professionals del país, com el campió del món de pastisseria Jordi Bordas, Rafa Delgado (a Cocina Torres) i Xavi Donay (Lasarte). L'any 2020 va iniciar el seu propi camí amb la creació i disseny de la seva marca, La Paula, en què fusiona la seva visió personal amb l'amor per la pastisseria i la connexió amb el territori.

Els fonaments del seu creixement professional els ha trobat en el coneixement dels ingredients, les tècniques i els anys d'experiència en la pastisseria. Ho considera essencial per ser capaç de crear i adaptar elaboracions pastisseres de qualitat. El seu enfocament de la pastisseria va més enllà de la creació de postres: implica explorar noves fronteres, investigar i compartir coneixements. I tot això ho reflecteix en cada projecte que emprèn.

També exerceix com a professora de pastisseria del Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques a la Universitat CETT-UB i és membre del grup de I+D+i, on investiga nous ingredients i tècniques per aplicar en el món de la pastisseria.



📷 @lapaula\_pessics

*Brioix  
a Tête*



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Diumenge a les 14 h

## Roger Muñoz

**É**s un amant de l'experimentació amb ingredients poc habituals, alhora que extravagant amb receptes aparentment senzilles. Per aquest motiu, un dels seus reptes és seduir el consumidor amb els nous sabors que utilitza en les seves propostes.

Va descobrir primer l'hostaleria, i després la pastisseria de manera circumstancial en una pizzeria de Vic, però de seguida s'hi va apassionar. Va començar estudiant un grau mitjà de cuina a Girona que li va obrir les portes a fer pràctiques en diferents establiments de la família Jubany: Can Jubany, Can Carlitos, Jubany Events i Hotel Hermitage d'Andorra. Va continuar els estudis a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, que va compartir amb estades i feines a diferents establiments, com La Pastisseria de Barcelona, Bomboneria Pons i el Carme de Vic.

Actualment, co-dirigeix dos restaurants amb el seu pare i el seu germà, un de perfil més tradicional, i l'altre amb una carta elaborada de postres. També forma part de l'associació de pastissers Taula Dolça.



 @rogermuvi99

*Vaset  
de Red Bull*



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Diumenge a les 16.30 h

## María Evans

**F**ormada a Le Cordon Bleu (Madrid) i després d'haver complementat els estudis a Itàlia i França, va tornar a Veneçuela, on el 2017 va crear Azú Pastelería, acompanyada també amb la seva escola, Azú Pastelería School.

Azú Pastelería disposa avui de tres seus a Veneçuela i ofereix diverses propostes en pastissos, macarons, gelats, postres i altres creacions gastronòmiques, en les quals aprofita les múltiples opcions que ofereixen els productes i gustos de la seva terra. Precisament, fa dos anys va estrenar la marca Azú Chocolate, que treballa amb el cacau veneçolà i l'elaboració de la xocolata a partir del mètode bean to bar, que incorpora també fruites locals.

Els anys 2022 i 2023 ha participat en el màster de xocolata de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona a Veneçuela. Abans també ho havia fet impartint ponències i cursos demostratius sobre pastisseria d'avantguarda a Istanbul, convidada per Le Cordon Bleu.

Actualment exerceix com a xef pastissera executiva a Azú Pastelería i també es dedica a l'assessoria de pastisseria.



 @mariaf.evans



*Santa Teresa*  
1796



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Diumenge a les 18 h

## Cristina García

**L**a seva pastisseria, CrisLa Sweets, a Bilbao —la seva ciutat—, està especialitzada en doughnuts i cookies i també ofereix múltiples propostes en dolços i salats. Precisament, la fusió d'aquests dos mons ha estat sempre una constant en les seves creacions i exploracions, des que es va formar a l'Espai Sucre de Barcelona. Per aquest motiu, no fa una distinció d'ingredients: utilitza carn, peix, algues, verdures... I aconsegueix crear postres en els quals reflecteix que darrere hi ha algú que els cuina.

Abans de muntar el seu projecte va passar per diferents restaurants, com l'Azurmendi (amb tres estrelles Michelin), el BistrEau (d'Ángel León), l'Hotel Mandarin (on va dirigir la pastisseria), el Mont Bar, l'Espai Uma i el Mendi Goikoa Bekoa.

A més de l'Espai Sucre, va estudiar a l'Escola d'Hostaleria de Galdakao (Biscaia) i es va formar al Nerua, Paco Torreblanca, Thierry Bha, entre d'altres.



 @cristina\_garsua



*Cookie de moniato,  
canyella i simfonia  
caramel*



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Dissabte 20, d'11.30 a 14 h i de 16.30 a 20 h  
Diumenge 21, d'11 a 14 h i de 16.30 a 18.45 h

## 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. Disseny pastissos únics. Materialitza somnis. Crea personatges a partir del dolç. Sempre ha apostat per la seva formació, amb l'incansable propòsit de buscar cada cop 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, ja sigui 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*



Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament

Entra al nostre web nou:  
**www.capitaldelapastisseria.cat**



**677 953 279**

**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.capitaldelapastisseria.cat**



**/AjuntamentSVH**



**@AjuntamentSVH**



**@AjuntamentSVH**



**www.svh.cat**

**#MostraSVH24**

**OSTY®** **P**el Periódico



**LaMostra**



Sant  
Vicenç  
dels  
Horts



**AJUNTAMENT**  
**Sant Vicenç dels Horts**