

Sant Vicenç dels Horts celebra la V Mostra Internacional de Pastisseria

L'esdeveniment gastronòmic, únic a Espanya, s'organitzarà els dies 22, 23 i 24 a l'estand de la plaça de la Vila



Eric Ortuño de l'Atelier Barcelona. | MIP.

Sant Vicenç dels Horts tornarà a ser el referent pastisser del món els dies **22, 23 i 24 de gener**, quan **se celebrarà la V Mostra Internacional de Pastisseria**. Després de l'edició online de 2021 a causa de la pandèmia, aquest any la cita gastronòmica, única a Espanya, es recupera en format presencial per continuar donant promoció al sector de l'alta pastisseria entre el públic no professional. L'esdeveniment està organitzat per l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts i pel mestre vicentí **Eugeni Muñoz**, i compta amb la col·laboració del Consorci de Turisme del Baix Llobregat i de l'escola d'hoteleria Institut Dertosa.

La cita, també coneguda com a Pastry Sense, serà més internacional que mai i reunirà a figures destacades del sector estatal amb d'altres provinents de França, Itàlia, Finlàndia o Xile, sempre que les mesures sanitàries ho permetin. Però més enllà d'aquesta novetat, l'essència de la cinquena edició seguirà essent la mateixa que en els darrers anys amb sessions de cuina en directe per donar a conèixer l'ofici pastisser entre les persones interessades. L'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts mobilitzarà els recursos necessaris per fer arribar a tota la ciutadania les diverses activitats que es realitzin. De fet, aquest any s'habilitaran 25 metres quadrats més de fira respecte d'altres edicions. Tot i això, les activitats també es podran tornar seguir a través del



canal de YouTube municipal.

Totes les sessions de cuina en directe són d'accés gratuït. Alguns dels xefs són:

· **Ester Roelas**, exprofessora de l'escola de pastisseria The Pastissier, desenvolupadora I+D de Moulin Chocolat i escriptora de llibres especialitzats de pastisseria

· **Francisco Broccolo**, pastisser veneçolà format al costat de Pierre Mirgalet i xef corporatiu de la cadena hotelera Lifestyle Holidays

· **Iván Pascual**, Spanish World Chocolate Master de 2017 i propietari del Taller de Postres Cal Gumer i de Cal Gumer Events

· **Carla Rodrigues i Pepe Leotta**, els especialistes en pastisseria artística

· **Cris Massana i Martina Sampaolo**, dues pastisseres que pertanyen al prestigiós centre parisenc Breathe centrat en pastisseria vegana

5a MOSTRA INTERNACIONAL DE
PASTISSERIA
de Sant Vicenç dels Horts

CAPITAL
DE LA
PASTISSERIA

22 | 23 | 24
Gener 2022



Postres elaborades
pel mestre vicentí
Eugení Muñoz

PASTRY
SENSE



Escola d'Hoteleria
Institut Dertosa



AJUNTAMENT
Sant Vicenç dels Horts

Cartell edició 2022. Foto: MIP.



Guardons Fava de Cacau

A més, el dilluns 24 també se celebrarà la taula rodona "Gestió i recursos humans a les pastisseries", en què intervindran el propi Eugeni Muñoz com a moderador, i altres experts en el tema com **Miquel Camps**, empresari vicentí membre del Comitè Executiu i adjunt a presidència en PIMEC, a més de membre de la directiva del FC Barcelona.

Acte seguit, i per tercer any consecutiu, la Mostra finalitzarà amb l'**entrega dels premis Fava de Cacau a les 50 millors pastisseries de Catalunya**, que atorga l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts. Segons el coordinador **Marc Balaguer**, l'objectiu d'aquests premis és "posar en valor l'ofici i el treball de tots els artesans que dia a dia obren persiana per oferir-nos els millors productes". "Amb aquests guardons l'organització vol donar màxim suport al sector", afegeix.

A més de les 50 millors pastisseries, hi haurà 10 mencions especials que rebran la **Fava d'Or**:

- TRADICIÓ VIVA
- PASTISSERIA INNOVADORA
- DOLÇ SINGULAR
- MILLOR PASTISSERIA DE LA CATALUNYA CENTRAL
- MILLOR PASTISSERIA DELS PIRINEUS
- MILLOR PASTISSERIA DE BARCELONA I COMARQUES
- MILLOR PASTISSERIA DEL CAMP DE TARRAGONA I TERRES DE L'EBRE
- MILLOR PASTISSERIA DE L'ANOIA, PENEDÈS, GARRAF I BAIX LLOBREGAT
- MILLOR PASTISSERIA DEL GIRONÈS
- MILLOR PASTISSERIA DE PONENT

Podeu consultar els guanyadors de les 50 Faves de Cacau i les 10 Faves d'Or de l'edició anterior **AQUÍ**.