

Sant Vicenç dels Horts es converteix del 20 al 22 de gener en la capital internacional de la pastisseria

La inauguració serà dissabte 21 de gener a les 10.30 h i anirà a càrrec del flamant guanyador del World Chocolate Masters, Lluç Crusellas



Coco maduixa. | Sènia Villalustre.

La **sisena edició** de la **Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts** aplegarà alguns dels pastissers i pastisseres més reconeguts del món, que oferiran les seves creacions adreçades al gran públic. Amb entrada gratuïta i pensada per a tot tipus de públic (professional i amateur), aquesta mostra esdevé única en el sector pastisser a Espanya. Durant l'esdeveniment es lliuraran també els **Guardons Fava de Cacau - Sant Vicenç dels Horts**, que reconeixen les 50 millors pastisseries de tot Catalunya.

La Mostra aplegarà alguns dels pastissers més reconeguts, entre els quals figuren campions mundials, com el català **Lluç Crusellas** -que inaugurarà el certamen- i els italians Sara Accorroni i Bruno D'Angelis. La Mostra -que està organitzada per l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts i pel mestre pastisser vicentí Eugeni Muñoz- compta enguany amb **pastissers d'Itàlia, Portugal, Armènia i Equador, a més de Catalunya i la resta d'Espanya**.



La carpa de la Mostra Internacional de Pastisseria estarà instal·lada a la plaça de la Vila de Sant Vicenç dels Horts i enguany ha millorat prestacions i escenari. En ella s'hi duran a terme les demostracions i degustacions dels professionals que configuren el cartell, a més del concurs d'escoles de pastisseria i el lliurament dels Guardons Fava de Cacao - Sant Vicenç dels Horts. El festival també té altre espai, com l'estand institucional de l'Ajuntament, on el cap de setmana es faran les demostracions de figures de sucre.

El programa

Els mestres pastissers que integren el programa són: **Sara Accorroni i Bruno D'Angelis** (campions del món de pastisseria el 2016), **Rafael Aguilera** (guanyador del Millor Panettone Artesà de Xocolata d'Espanya el 2021, i Premi Fava de Cacao els anys 2020, 21 i 22), **Manuel Jara** (jurat del Millor Mestre Pastisser d'Espanya el 2019 i 22), **Pachi Larrea** (guanyador de la Millor Coca de Sant Joan de Catalunya el 2020), **Sofya Brdotyan, Adrià Aguilera, Adrià Rodón, Adrián Ciaurriz, Alexandra Navarro, Sènia Villalustre, Paula F. Repullés** i la reconeguda escultora de figures de sucre **Paula Rodrigues**. Es tracta de perfils variats, amb trajectòries diverses, però que tenen en comú el seu indiscutible talent en el sector.

Els 13 professionals del cartell faran les seves demostracions dissabte i diumenge, en quatre sessions de matí i tarda. Damunt l'escenari i en un espai equipat per a l'ocasió, els pastissers i pastisseres prepararan les seves creacions, mostraran i exposaran tot el procés d'elaboració. En acabada cada sessió, el públic assistent podrà degustar les diferents propostes.

Paral·lelament, tant els matins com les tardes de dissabte i de diumenge, la dissenyadora de pastissos portuguesa Carla Rodrigues elaborarà les figures de sucre, que també estaran a disposició del públic. Aquest acte serà a l'estand institucional de l'Ajuntament.

Consulta la programació **AQUÍ**

6a Mostra Internacional de **PASTISSERIA**

SANT VICENÇ DELS HORTS



Cartell de la 6a Mostra Internacional de Pastisseria. Foto: svh.cat

Primer Concurs d'Escoles de Pastisseria

A més de les demostracions dels professionals, la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts incorpora enguany el **concurso d'escoles de pastisseria de Catalunya**, on l'alumnat podrà elaborar les seves propostes i fer-se amb el guardó. Aquest acte es farà divendres al matí, a la carpa de la Mostra i comptarà amb la participació de la Fundació Joviat (Manresa), Institut Dertosa (Tortosa), ESHOB (Barcelona), Institut Cavall Bernat (Terrassa), Institut Martí Dot (Sant Feliu de Llobregat) i Institut Bisbe Sivila (Calella).

Guardons Fava de Cacao - Sant Vicenç dels Horts

La Mostra també té els seus premis. Es tracta dels **Guardons Fava de Cacao - Sant Vicenç dels Horts**, que distingeixen les **50 millors pastisseries de Catalunya**, amb un jurat coordinat



per l'especialista **Marc Balaguer** i integrat per professionals que no disposen de pastisseria en propietat. A més de reconèixer les 50 millors pastisseries del país, els Premis Fava de Cacao tenen altres quatre categories, distingides amb el guardó especial de **Fava d'Or**: a la pastisseria més innovadora, a la que té més història, al producte singular i a la millor pastisseria de cadascun dels set àmbits territorials. La gala de lliurament dels premis serà dissabte 21 a les 21h, a la carpa de la Mostra.

Podeu consultar els guanyadors de les 50 Favas de Cacao i les 10 Favas d'Or de l'edició anterior **AQUÍ**

Espai Josep Lladonosa

El festival pastisser és un dels principals atractius de la **39a Mostra Comercial, Agrícola i Gastronòmica**, on també s'inaugurarà l'**Espai Josep Lladonosa**, un equipament expositiu i d'activitats al voltant de la cuina tradicional catalana, a partir de l'obra que el cuiner Josep Lladonosa ha llegat a l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.

L'Espai Lladonosa s'ubica al Casal Cultural i Cívic Virgínia Amposta i consta d'una àrea d'exposició permanent, i d'una aula de cuina on s'organitzen activitats gastronòmiques que tenen com a eix la cuina tradicional catalana i les aportacions que hi ha fet el xef Lladonosa.

L'àrea d'exposició permanent s'organitza en dos àmbits. Una part està dedicada a explicar la identitat, les eines i els orígens de la cuina catalana i té un caràcter interactiu i tecnològic amb audiovisual i pantalles tàctils. A continuació el visitant trobarà una part més escenogràfica, i centrada en explicar la vida i obra d'en Josep Lladonosa i en mostrar el seu llegat.