

Sant Vicenç dels Horts es converteix en la capital catalana de la pastisseria

Demostracions, concurs d'escoles de pastisseria i premis a les 50 millors pastisseries de Catalunya configuren una intensa agenda del 19 al 21 de gener



Demostracions de l'edició 2023. | Pastrysense.

Reconeguts pastissers de projecció internacional, innovadors creadors de la xocolateria i les postres, nou talent en projecció, concurs d'escoles de pastisseria i premis als 50 millors establiments de tot Catalunya dibuixen el programa de la **setena edició de la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts**, que se celebra **entre el 19 i el 21 de gener**. Oberta al públic d'arreu, aquesta nova edició de la Mostra confirma Sant Vicenç dels Horts com la capital catalana de la pastisseria.

La 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 d'El Celler 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.



Jordi Roca. Foto: Pastrysense.

L'australià **Adriano Zumbo**, pastisser reconegut per la seva participació en diversos documentals de Netflix o sèries televisives com MasterChef, recorrerà mig món per ser a Sant Vicenç dels Horts en la setena edició de la Mostra Internacional de Pastisseria.

També hi serà la **Martina Puigvert**, cap de cuina del prestigiós restaurant Les Cols (Olot), amb dues estrelles Michelin, i que ha estat escollida com la millor cuinera jove a la Guia Michelin.

Els són les grans atraccions -tot i que no les úniques- d'un cartell heterogeni i plural, que ha aconseguit trobar l'equilibri entre pastissers amb galons, joves creadors i investigadors de les noves tendències del sector. Així doncs també es comptarà amb noms com: **Lluc Dalmau, Paula Domènech, María Evans, Cristina García, Thibault Marchand, Pol Marginedas, Roger Muñoz, Carla Rodrigues** o **Íngrid Serra**.

Segon Concurs d'escoles de pastisseria

L'any passat, la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts va estrenar en el seu programa el **concurso d'escoles de pastisseria de Catalunya**, que enguany té participants de quatre centres: la **Fundació Joviat** (Manresa), **Institut Dertosa** (Tortosa), **Institut Martí Dot** (Sant Feliu de Llobregat) i l'**INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona**. Les sessions es faran a la carpa de la Mostra, a la plaça de la Vila, divendres 19.



Premiats de l'edició 2023. Foto: Pastrysense.

Guardons Fava de Cacao - Sant Vicenç dels Horts

En tant que principal esdeveniment de la pastisseria a Catalunya, la Mostra és l'escenari dels principals premis i distincions a establiments de tot el país. Els **Guardons Fava de Cacao - Sant Vicenç dels Horts** premien les 50 millors pastisseries de Catalunya, agrupades per set àrees diferents.

Els guardons també lliuren la **Fava d'Or** en tres categories: a la pastisseria més innovadora, a la de més valor històric i al producte singular. La gala de lliurament dels premis serà dissabte 21 a les 21.30h, a la carpa de la Mostra.



Premiats de l'edició 2023. Foto: Pastrysense.

El jurat dels guardons l'ha escollit i coordinat l'especialista **Marc Balaguer** i integrat per professorat de pastisseria, periodistes de gastronomia i pastissers i pastisseres que no disposen d'una pastisseria en propietat perquè exerceixen el seu ofici a restaurants, acadèmies o altres institucions.

Pots consultar el programa de la Mostra Internacional de Pastisseria **AQUÍ**