

2a Mostra de Pastisseria

de Sant Vicenç dels Horts

19 i 20
GENER 2019



Postres
d'Eugeni Muñoz

DISSABTE 19

LLOC: Estand de la plaça de la Vila

ORGANITZACIÓ: Pastisseria Muñoz i Ajuntament

11.00 - 12.00		Abel Bravo		Mayte Rodríguez
12.30 - 13.30		Josep Maria Ribé		Mayte Rodríguez
14.00 - 15.00		Sara Pennacchio i Cris Massana		
16.30 - 17.30		Abraham Balaguer		Mayte Rodríguez
18.00 - 19.00		Betina Montagne		Mayte Rodríguez
19.00 - 20.00		CLOENDA ESPECTACLE DE CIRC		

DIUMENGE 20

ORGANITZACIÓ: Pastisseria Muñoz i Ajuntament

LLOC: Estand de la plaça de la Vila

Mayte Rodríguez		Carles Mampel		11.00 - 12.00
Mayte Rodríguez		Andrea Dopico		12.30 - 13.30
		Angelica Locantore		14.00 - 15.00
Mayte Rodríguez		Salvador Pla		16.30 - 17.30
Mayte Rodríguez		Raúl Bernal		17.45 - 18.45
		CLAUSURA		18.45 - 19.15

JOIES DOLCES, AUTÈNTIQUES OBRES D'ART

Qui no s'atura davant d'un aparador de pastisseria quan hi passa pel davant? Pastissos que et deixen amb la boca oberta, bombons de tot tipus, figures de xocolata... Són petites joies dolces, autèntiques obres d'art que desperten els nostres sentits i es converteixen en bocins de felicitat.



Art, il·lusió, tradició, innovació. Tot això i, molt més, es troba en cadascuna de les peces que mengem i assaborim, creades per homes i dones pastissers, persones que estimen la seva professió i que normalment trepitgen l'obrador des de ben joves i algunes, fins i tot, des de ben petites. Són persones que tenen passió per aquesta professió i la porten a la sang. En cada elaboració hi ha hores i hores de feina, de preparació, d'estudi, d'investigació, de proves...

I tot això, per apropar al públic tot allò que s'amaga darrere de cada joia dolça, darrere de cada elaboració i que contribueix al naixement d'un projecte gran, ambiciós, per divulgar el coneixement i l'afició de la pastisseria a totes les persones que no en són professionals: la **Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts**.

El cap de setmana del **19 i 20 de gener**, en celebrem la segona edició dins del marc de la Festa Major de Sant Vicenç del Horts. La Mostra, batejada també com PastrySense a les xarxes socials, neix de la mà del xef pastisser Eugeni Muñoz, de la Pastisseria Muñoz de Sant Vicenç dels Horts, i compta amb el



suport de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts. Al llarg dels dos dies, mestres pastissers reconeguts, que són autèntics referents nacionals i internacionals, surten al carrer i trepitgen Sant Vicenç per preparar en directe postres diverses i elaboracions pastisseres davant del públic. Un autèntic luxe i una oportunitat excepcional per tenir a prop grans noms de la pastisseria, com la veneçolana Andrea Dopico, el gran mestre català Carles Mampel o el valencià Salvador Pla, guardonat enguany amb el títol de Pastisser Mundial 2018. Deu reconeguts pastissers, entre els quals es troben les persones esmentades, s'instal·laran al centre del nostre poble. Sortiran del seu obrador per venir a Sant Vicenç dels Horts a ensenyar al món què és la pastisseria i com la treballen. La carpa central de la plaça de la Vila es convertirà durant dos dies intensos en un escenari de luxe. Serà una oportunitat d'or per veure treballar aquestes persones i tastar les exclusives i exquisides elaboracions que prepararan davant de tothom per a aquesta ocasió especial.

La Mostra de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts es consolida, amb aquesta segona edició de catifa vermella, i es converteix així en un referent del sector per divulgar l'ofici de pastisser, la feina de la pastisseria de veritat i la màgia que ens regala. Us convidem a viure aquesta experiència gastronòmica i a compartir-la a les xarxes socials. Podeu seguir-nos al perfil d'Instagram **@PastrySense**. Deixareu passar aquesta oportunitat?



Abel Bravo

LA PASTISSERIA D'AUTOR, COMPROMESA I HONESTA, QUE UNEIX TRADICIÓ I MODERNITAT



Abel Bravo és un jove murcià, descendent de família pastissera, que va començar treballant a l'obrador del seu avi, Paco Máiquez. La passió per la pastisseria, que ja corria per les seves venes des de molt petit, el va portar a recórrer les millors pastisseries d'Espanya tot aprenent dels més grans. Al llarg de la seva trajectòria, Bravo treballa amb els xefs pastissers més importants del país, a pastisseries de la talla de **Bubó** (amb **Carles Mampel**), **La Pastisseria** (amb **Josep Maria Rodríguez**) o al restaurant **Alkimia**, d'estrella Michelin (amb **Rafa Delgado**).

La passió per la professió, la seva acurada tècnica, el seu perfeccionisme i la seva delicadesa el converteixen ràpidament en una jove promesa. Creix i es converteix en un referent. Abel Bravo forma part de la nova generació de xefs pastissers de l'estat, amb un ferm compromís per la renovació de la pastisseria des del respecte màxim per la tradició, un alt compromís amb la tècnica i la perfecció en les execucions i una inquietud per mostrar un estil personal.

El seu treball impecable l'ha portat a formar part del prestigiós equip d'ambaixadors de la marca

 @abelbravochef

Dissabte 19 a les 11 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

100%
vainilla!

Callebaut i és també col·laborador de les revistes **Dulcypas** i **So Good**.

El juny de 2015, Bravo fa un pas més i posa en marxa una pastisseria pròpia a Múrcia. Neix **Glea**, un projecte que desembarca amb força a la seva terra. El seu treball amb productes frescos, amb intensitat de sabor en les elaboracions i amb dolçors reduïdes és la base d'una pastisseria d'autor que ha esdevingut referent per haver sabut unir tradició i modernitat, amb un treball compromès i honest.

La proposta personal d'aquest jove talent s'emmarca dins de la pastisseria internacional d'avantguarda i busca un punt d'equilibri entre el caràcter diferenciat i innovador del seu ampli repertori de productes i la capacitat de jugar amb sabors recognoscibles pel públic de la zona.

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Josep Maria Ribé

MÀGIA AMB LA XOCOLATA

PASSIÓ, PERFECCIÓ I EMOCIÓ



El seu talent innat, el seu esperit de superació, la passió absoluta per la xocolata i l'obsessió per la perfecció fan que aquest jove català sigui un referent en el món de la pastisseria.

I és que quan Ribé toca la xocolata, fa màgia. La seva passió per aquesta joia l'ha portat a obtenir un domini absolut de la xocolata, amb què juga i crea i de la qual obté unes elaboracions plenes d'emoció. Natural de la comarca d'Osona (Barcelona), va demostrar des de molt jove tenir ganes d'ajudar al negoci familiar dels seus pares, dedicat a la restauració. Durant cinc anys va estudiar cuina i pastisseria a l'**Escola Joviat** de Manresa. I va ser a l'últim curs quan va descobrir la seva passió pel dolç. A partir d'aquest moment no hi va haver marxa enrere. Els seus esforços es van dirigir cap a la pastisseria i, més concretament, cap a la seva joia més preuada, la xocolata.

Al 2001 entra a formar part de l'equip de **Chocolate Academy** de Vic, on es forma amb profunditat durant els primers anys en aquest món, complex, però apassionant. El 2003 imparteix els primers

 @jmribe82

Dissabte 19 a les 12.30h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

cursos, seminaris i demostracions a l'àmbit nacional i internacional i aconseguix obtenir d'aquesta manera una àmplia visió de la pastisseria actual.

Amb un palmarès envejable, les ganes de superació i la inquietud per fer les coses més que perfectes, participa a **CANJOP 2004 (Campionat Nacional de Joves Pastissers)**, on es proclama campió absolut. Un any més tard, és el guanyador del trofeu **Lluís Santapau al Millor Mestre Artesà Xocolater Espanyol**, màxim guardó de la xocolateria espanyola i es confirma així el seu excepcional nivell de professionalitat i el seu domini per aquesta joia. És presentador del programa de televisió '**De Chocolate**' al *Canal Cocina* i coautor del llibre *Four In One*, de l'editorial Vilbo.

Actualment és el director de **Chocolate Academy** i xef de la marca **Callebaut**.

Pastís Gold

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament



Sara Pennacchio i Cris Massana

UN TÀNDEM QUE JUGA I TRIOMFA AMB LA **PASTISSERIA VEGANA,** AL COSTAT DEL GRAN TONI RODRÍGUEZ



Sara Pennacchio ha crescut envoltada de cuines i en un ambient molt gastronòmic a la seva Itàlia natal. L'any 2012, ja instal·lada a Barcelona, decideix fer-se vegetariana per temes de salut i per qüestions ètiques. I aquell mateix any un fet casual suposa l'inici d'una carrera en el món de la pastisseria vegana que any rere any va in crescendo.

Un pastís de pastanaga de **Toni Rodríguez** és el culpable de la prometedora carrera de la Sara. Un amic d'aquesta pastissera vegana li va regalar un pastís de pastanaga vegà fet sense ous, sense lactis, sense gelatines ... pel seu aniversari. "Era un dels millors pastissos que havia provat en la meua vida", diu la Sara. A la capsa, hi posava **Lujuria Vegana** i tot buscant-ne informació a Internet va trobar que l'autor d'aquesta meravella era el **Toni Rodríguez**, el gran pastisser vegà per excel·lència. A la Sara, li va fascinar tant que aquell pastís vegà fos tan bo que va investigar qui era i què feia el Toni. Va saber que també feia cursos presencials i, des d'aleshores, cada vegada que podia s'apuntava

 @tonirodriguezacademy

Dissabte 19 a les 14 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

Passió

als seus cursos; hi anava d'ajudant, feia fotografies de les creacions, l'ajudava al seu obrador... Volia aprendre del gran pastisser vegà reconegut internacionalment. Cinc anys després decideixen muntar junts la **Toni Rodríguez Academy**. Un espai on poder aprendre tècniques de cuina i pastisseria sense utilitzar productes d'origen animal, completament vegana. A part de cursos, també s'hi dediquen a investigar per elaborar cada dia postres noves.

Les cassoles, les mousses i les galetes són les elaboracions preferides de la Sara.

La Cris Massana estudia quatre anys a l'**Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona**. A les classes és l'única persona vegetariana i ha de lluitar bastant per defensar els seus principis. Quan coneix el **Toni Rodríguez** li sorprèn molt positivament la manera com veu i entén la pastisseria vegana; no només és saludable sinó que et permet gaudir-ne tant o més que qualsevol altre tipus de pastisseria. Fa les pràctiques al costat del Toni. Posteriorment, marxa a treballar a un hotel de la costa, però la pastisseria vegana del Toni ja li ha deixat empremta i s'adona que es vol dedicar exclusivament a la cuina i a la pastisseria veganes. Torna a Barcelona i s'involucra en el projecte **Toni Rodríguez Academy**. La formació que ofereix l'**Academy** està destinada tant a aficionats com a professionals, amb monogràfics, intensius i classes magistrals de cuina i pastisseria vegana. La passió, la perseverança i l'exigència de la Sara i la Cris les ha portat a seguir construint una pastisseria que no deixa de sorprendre, sempre amb més seguidors i sempre positivament i amb èxit rotund.

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Abraham Balaguer

ORIGINALITAT, ELEGÀNCIA I **EQUILIBRI DE SABORS**



Millor Pasta de Te Artesana d'Espanya (2016), **Millor Croissant de Mantega d'Espanya** (2012), subcampió de l'**Spanish Chocolate Masters**, primer classificat en el **Campionat Nacional de Joves Pastissers** (CANJOP, 2000), ajudant del primer classificat (Oriol Balaguer) en la preselecció espanyola per a la **Copa del Món de Patisserie de Lyon** (1998) ... I la llista no acaba aquí.

Abraham Balaguer és un pastisser i xocolater inquiet, rigorós, perfeccionista, arriscat, exigent i elegant. Amb **Sweets**, la pastisseria que va implantar a Girona i a Santa Coloma de Farners, va deixar empremta i va posicionar-se com un referent del sector. Més tard, va iniciar una nova etapa. L'any 2016 es va incorporar a **El Cellar de Can Roca i Rocambolesc**, juntament amb el gran **Jordi Roca**. De fet, amb l'elaboració amb què va guanyar el 2016 el títol de **Millor Pasta de Te Artesana d'Espanya** va picar l'ullet a Rocambolesc. El seu treball guanyador, que va sobresortir d'entre més de 200 participants, va ser un minicornet farcit de caramel, pinyons i llimona. El president del jurat, **Paco Torreblanca**, en va destacar "l'originalitat, l'elegància, el gust ben definit, equilibrat i no excessivament dolç i el fet que sigui una peça totalment diferent".

 @abrahambalaguer

Dissabte 19 a les 16.30 h

Loc. Estand de la plaça de la Vila

La seva trajectòria professional passa per ser present als establiments més destacats, reconeguts i referents del sector. Abans de ser el responsable de la partida dolça del càtering d'**El Celler de Can Roca** fou el cap de pastisseria de l'**Hotel La Gavina S'Agaró**, cap de pastisseria del restaurant **Numun de l'Hotel 5* Palau de Bellavista** de Girona, responsable de pastisseria d'**Oriol Balaguer Tokio**, cap de pastisseria del restaurant de l'**Hotel OOM** i responsable dels esmorzars, cap de pastisseria del restaurant **Casa Irene d'Estrella Michelin** i cap de pastisseria del restaurant **El Bulli, amb 3 estrelles Michelin**.

Ha impartit cursos de xocolata a l'**Escola d'Hostaleria de Girona** i al **Restaurant Santa Maria de Paco Guzmán**. Ha participat en el programa de TV3 *Cuines* i actualment treballa a Suïssa en una nova aventura professional.



Cornet (te)

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Betina Montagne

L'ALMA MATER DE LA **PASTISSERIA AMERICANA** QUE DESBORDA ENERGIA I VITALITAT EN TOTES LES CREACIONS



La seva energia, vitalitat i força es reflecteix en tot allò que toca. És la capdavantera de la pastisseria americana a Espanya i, a més, és especialista en pastisseria sense gluten i en pastisseria per a persones celiaques. És una autèntica revolucionària. Nascuda a Caracas, Veneçuela, comença la seva formació al **Centro de Capacitación Profesional de Alta Cocina Venezuela**. Una vegada finalitza els estudis com a pastissera, emprèn la seva aventura a Nova York. Durant 5 anys, treballa i estudia a importants obradors de la Ciutat dels Gratacels, obradors de tipus *bakery* novaiorquès. Torna a Caracas com la xef pastissera executiva del **Grup Gastronòmic El Grillo**, que a més de tenir 7 restaurants al país, també té presència a Costa Rica i a Panamà. L'idil·li dura 4 anys i mig fins que sent que ha de viatjar a Barcelona i emprendre una nova etapa.

Completa la seva especialització en la prestigiosa escola de postres **Espaisucre**, especialitzada en pastisseria de restaurant i és aleshores quan comença un tour per obradors de referència com

 @betinamontagnechef

Dissabte 19 a les 18 h

Loc. Estand de la plaça de la Vila

els d'**Oriol Balaguer, Montse Estruch, Hotel Arts** o **The Trendy Cake**. Finalment, decideix emprendre el seu propi projecte, el primer *bakery* americà a Barcelona, **La Blanca La Pura Bakery**.

Paral·lelament, s'especialitza en gelateria artesana de la mà del mestre gelater italià **Pino Scaringella**, propietari de **Gelato Masters**.

Actualment, i des de fa gairebé 8 anys, treballa com a professora especialista en pastisseria anglosaxona (americana) a l'escola **Espaisucre**, feina que combina amb la seva pròpia empresa d'assessories especialitzades en *bakery* i pastisseria. Amb més de 22 anys d'experiència en el sector, és també especialista en pastisseria per a persones amb diabetis i persones celíaqües. A més, s'encarrega d'I + D per a la marca de farines sense gluten **Harina Pan del Grupo Polar**. També és ambaixadora de la marca d'electrodomèstics **Taurus** i col·labora en la investigació i desenvolupament de receptes per al robot de cuina intel·ligent My Cook Touch del grup.

És membre del jurat del programa de televisió de Cuatro (Mediaset España) **Bake Off España**, la versió espanyola del programa britànic **The Great British Bake Off**, en què cuiners amateurs competeixen fent pastissos. **The Great British Bake Off** porta vuit temporades amb molt d'èxit al Regne Unit, ha estat guardonat amb tres premis BAFTA, tres National Television Awards i un Rose d'Or. Ha estat adaptat a més de 30 països, com Estats Units, Alemanya, França, Austràlia, Brasil, Argentina, Itàlia o Holanda i ara, a Espanya. Se'n parlarà molt, de **Bake Off España**.

Pastisseria Gluten Free: Travel Cakes d'Hivern

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



L'ESTÈTICA DEL SABOR I LA VISIÓ AVANTGUARDISTA DE LA PASTISSERIA

Carles Mampel, natural de Sabadell, és un xef pastisser reconegut internacionalment amb una trajectòria impecable, que ha marcat un punt d'inflexió en la pastisseria per la seva visió avantguardista, moderna i la creació del concepte pastisseria *boutique*. Les grans escoles de pastisseria i les empreses del sector el reclamen, el volen tenir a prop.

Mampel, sempre per davant, destaca per treballar l'estètica del sabor, per construir amb delicadesa i jugar amb els sabors i les textures; tot a partir de productes naturals. La seva pastisseria destaca per innovadora, per estar sempre a l'última quant a tècniques i ingredients i per crear, així, tendència al sector.

Amb només 13 anys, Mampel s'inicia en el món de la pastisseria. Hi destaca ràpida-



@cmampel

ment per la seva visió de futur i la seva tècnica impecable. Passa per les pastisseries més importants de tot el món, al costat dels millors, com la **xocolateria-bomboneria Van Oost** (Bruges, Bèlgica); la **pastisseria Bravanders** (Zonhoven, Holanda); la **pastisseria xocolateria Maison Caffet** (Troyes, França), amb el gran **Pascal Caffet** (*Meilleur Ouvrier de*

France Pâtissier 1989 i Campió del Món de Pastisseria el 1995); la **pastisseria Gabu-loise Elne** (França); la **pastisseria Begrem** (Perpinyà, França), dirigida per **Olivier Bajard** (*Meilleur Ouvrier de France Pâtissier* 1993 i Campió del Món de Postres 1995) o la **pastisseria Riederer** (Aix en Provence, França), a càrrec de **Philippe Segond**.

Col·lecciona desenes de premis i ha participat en una llarga llista de concursos. Ja als 17 anys s'emporta la **Medalla de Bronze Cor-**

Diumenge 20 a les 11 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

Sablé Rouge i Sablé Asti

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



net Sabat en peces de xocolata (1984). I li segueixen altres títols, entre els que destaquen el de **Mestre Patisser d'Espanya** (Bilbao, 1999), **Campió Euroamericà de Patisserie** (Madrid, 2000), **Subcampió del Món de Patisserie** (Rimini, 2004), **Millor Pastís de Xocolata al Campionat del Món** (Lyon, 2005) o **Mestre Artesà de l'Any** (Barcelona, 2014), entre d'altres.

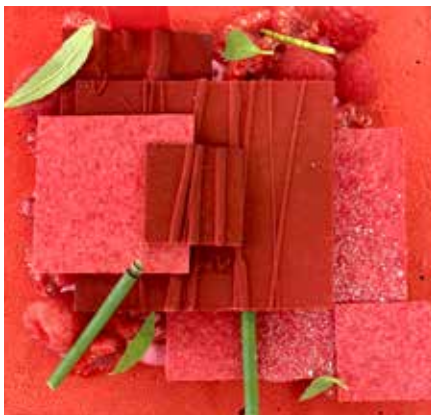
El juny del 2005 funda la **Patisserie Bubó** (Barcelona) juntament amb l'estudi de disseny Grumax, en què neix el concepte pastisseria *boutique*. Durant 12 anys s'encarrega de la part creativa i productiva de l'empresa i en dirigeix l'obrador. L'èxit i la gran acollida de Bubó el fan créixer. La pastisseria obre posteriorment 6 locals més, amb un total de quatre locals a Barcelona, dos als Emirats Àrabs Units i un altre a Tòquio. El juliol de 2017 abandona el projecte per dedicar-se a fer d'assessor i formador i segueix amb altres projectes en solitari.

L'any 2007 s'involucra també a la televisió i es converteix en el conductor del programa **Azúcar Arte**, emès per **Canal Cocina**.

Les seves creacions són inspiració del detall, són detall del sabor, de l'estètica, de les textures i de les aromes. És un Mestre de la pastisseria amb majúscules.

És col·laborador de revistes del sector com *Dulcypas*, *Confiteria Española*, *Descobrir*

Cuina o So good, i autor i coautor de diferents llibres com *Escapes d'exception*, *Los dulces de Navidad*, *El libro del buffet y el cóctel*, *El libro del salado*, *S-XXI la nueva generación* i *Siete*. Entre les escoles i entitats amb què col·labora i que assessora es troben l'**École Bajard** (Perpinyà, França), l'**École Valrhona** (Tain l'Hermitage, Tòquio i Brooklyn), l'**Escola de Patisserie del Gremi de Barcelona**, l'**Espai Sucre**, el **Gremio de Alicante**, la **Escuela de Valencia**, el **Gremio de Pasteleros de Bilbao**, o el **Gremio de Confiteros de Asturias**. A més, és col·laborador d'empreses del sector com **Valrhona** o **Iceteam**. És **Medalla d'Or de l'Escola de Patisserie del Gremi de Barcelona**.



Andrea Dopico Cafarelli

EL JOC DE LES REINTERPRETACIONS, SIGNADES AMB DELICADESA I UN TALENT EXQUISIT



La jove veneçolana **Andrea Dopico** ha captivat Catalunya amb els sabors de les seves arrels llatinoamericanes i l'amor per la cuina dolça. Després de graduar-se amb honors al **Pacific Institute of Culinary Arts** (Vancouver, Canadà), Dopico inicia la seva prometedora carrera de la mà de **Carles García**, alumne d'**El Bulli** i únic xef veneçolà a la llista de **San Pellegrino 50 Best de Llatinoamèrica**. Andrea se submergeix immediatament a l'alta gastronomia passant per restaurants com **El Club Allard****, a Madrid i **Moments****, de la Xef **Carme Ruscaldeda**, abans de representar Espanya a la final internacional de la Chocolate Chef Competition de Valrhona a la ciutat de Nova York. S'estableix com a cap de pastisseria del restaurant **ABaC**, del xef **Jordi Cruz**, i forma part de l'equip que aconseguen les prestigioses 3 estrelles Michelin. El 2017 és reconeguda per **Forbes** com una de les joves promeses entre els **30 Under 30 Europe**, fet que suposa estar entre els joves més prometedors en l'àmbit de les arts, i el 2018 és considerada una de les **Women to Watch per Cosmopolitan Magazine**. Actualment, lidera la proposta dolça de l'**Alabriga Hotel & Home Suites** de la mà de **Paco Pérez**.

 @andidopico

Diumenge 20 a les 12.30 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

Tronc de xocolata

Elements és la primera publicació, editada per ella mateixa, que detalla les claus del procés creatiu de les seves postres. Cadascun dels elements que formen part d'aquesta edició són eines bàsiques per crear des de zero, fins i tot per als no professionals. Aquest conjunt de llibrets està escrit de manera delicada amb un llenguatge gairebé col·loquial, amb una gran riquesa argumental, amb concisió expositiva i veritat absoluta en cada línia, amb la mateixa delicadesa amb què signa cada elaboració, marca de la casa.

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament



Angelica Locantore

LA DOLÇOR CRIOLLA, SUBRATLLADA PER L'EXCEL·LÈNCIA I L'HONESTEDAT, MARQUEN EL CELLER DE CAN ROCA



La dolçor criolla, subratllada per l'excel·lència en el treball, el perfeccionisme, la perseverança i la dolçor que li corre per la sang, han portat aquesta jove de només 30 anys a ser la cap de pastisseria del **Celler de Can Roca**, restaurant tres estrelles Michelin, localitzat a Girona, que, a més, ha estat considerat el millor del món en dues ocasions, segons la llista *The World 50 Best Restaurant*. Els primers passos de Locantore a la cuina ja vénen des de les seves arrels. El seu pare, oriünd d'Itàlia, i la seva mare, de l'orient veneçolà, van fer de la cuina una activitat col·lectiva. Els diumenges era tradició fer cuina casolana.

Amb només 12 anys, Locantore ja comparteix les classes de batxillerat amb passanties al restaurant **Vlassis Li Med** a Los Palos Grandes. També comença a aficionar-se als cursos de cuina, alguns dels quals els organitzava el **Grupo Académico Panadero Pastelero** de Caracas. Estudia el grau universitari de Nutrició a la Universitat Central de Veneçuela, mentre segueix les seves aventures a les cuines: s'està al **Shayará**, a

 @angelocantore

Diumenge 20 a les 14 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

Aragüaney

càrrec d'**Eduardo Moreno**; al **Centro de Estudios Gastronómicos**, juntament amb **Víctor Moreno**; a l'**Antigua**, amb **Florencia Rondón** i a **Mohedano**, sota les directrius d'**Edgar Leal** i **Mariana Montero**. El seu somni és venir a Barcelona a estudiar a la reconeguda **Escola Hoffman** i així ho fa amb 25 anys. El fet de ser una de les tres millors estudiants del curs li permet exercir la passantia al **Celler de Can Roca**, fet que, sense saber-ho, canviarà la seva vida. Posteriorment, també passa dos mesos a les cuines del gran **Michel Bras**, a França.

Perseverança, treball incansable, honestedat, exigència i dolçor criolla marquen la manera de treballar de Locantore. Va ser tal l'empremta que Locantore va deixar al **Celler de Can Roca** que el mateix **Jordi Roca** li truca perquè s'uneixi al seu equip.

Locantore defineix el seu estil dins de la pastisseria com una fusió entre clàssic i modern. La llibertat i els paisatges l'apassionen i assegura que estar lluny del seu país natal fa que reflexioni sobre els records. De fet, un dels elements que més estranya del seu país són els paisatges del dia a dia i els grans arbres.

Hi ha una frase de l'escriptor català **Josep Pla** que Locantore sempre repeteix amb afecte: "**La cuina d'un país és un paisatge posat a la cassola**", reflex pur del seu sentiment i amor per la seva terra.

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



PASTISSER MUNDIAL 2018

A LA PASTISSERIA MONPLA DE VALÈNCIA



El títol de **Pastisser Mundial 2018** es troba a terres valencianes. El mestre pastisser Salvador Pla és el guanyador d'aquest guardó. La **Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIBC)** l'ha nomenat Pastisser Mundial 2018, títol que situa Pla al cim de la dolça gastronomia.

Pla es va imposar en aquest certamen als altres tres candidats de Suècia, Alemanya i Islàndia i els treballs van ser avaluats per un jurat de nou membres de vuit països. A la gala de lliurament del premi, que es va celebrar el 19 de setembre a Munich, Pla va ser l'encarregat d'elaborar les postres del sopar de gala. **Terreta** és el nom de les postres amb què homenatjava la seva terra, València, consistents en una mousse de taronja, pa de pessic de carbassa ecològica, cruixent de cacauet collarret, cava de Requena i mandarina gelificada, tots ells productes valencians.

Format en prestigioses escoles de París, com **Lenôtre o Ferrandi**, Pla va rebre, a més, formació i cursos impartits per professionals internacionals del sector molt destacats, com **Pierre Hermè, Frederic Bau, Phillipe Urraca, Gaetan Paris, J.M Perruchon i Michael Willaume**, a França; **Albert Adrià, Paco Torrelanca i Ramón Morató**, a Espanya; **Angelo Cor-**

 @pasteleriamonpla

Diumenge 20 a les 16.30 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

Terreta

vitto i **Eliseo Tonti**, a Itàlia i **Jimmy Griffin**, a Irlanda. Salvador Pla, amb la seva pastisseria **Monpla**, que es troba al cor del barri valencià d'El Pla del Remei, destaca per combinar a la perfecció l'artesania, la qualitat i l'alta tecnologia alimentària. **Monpla**, fundada el 1972 i especialitzada en alta pastisseria, pans especials, bombons i pastisseria salada, és un lloc reconegut per l'elaboració de receptes actualitzades als nous temps, més lleugeres i més saludables, tenint present la pastisseria tradicional, però donant-li un gir de modernitat i frescor. La filosofia de la revolució recent de l'alta gastronomia d'avantguarda espanyola, la innovació de la qual la va

iniciar i liderar el gran cuiner català **Ferran Adrià**, va ser una inspiració per a Salvador Pla, que va decidir estudiar sobre innovacions tècniques i de tecnologia avançada, per adaptar-les i aplicar-les al seu treball com a pastisser.

Des de fa uns anys, Pla s'ha convertit també en transmissor de coneixements a joves- És docent de cursos de pastisseria i avaluador de qualificació professional, qualificat per la Federació de Panadería y Pastelería de Valencia (FEGREPPA) i, reconegut pel Ministeri d'Educació d'Espanya. Pla imparteix actualment cursos a diferents institucions, entre elles la **Escuela de Pastelería del Gremio de Maestros Confiteros de Valencia**.

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Raúl Bernal

LA REVOLUCIÓ A LES **MONES DE PASQUA.** ANIMALS QUE COBREN VIDA



Les seves àmplies i divertides col·leccions de mones de Pasqua en forma d'animallets de colors i amb ulls grossos són ja una autèntica revolució a la pastisseria. Un estil personal, creatiu i de grans qualitats tècniques han marcat un abans i un després al món de les mones de Pasqua.

El Raúl comença treballant per casualitat en diferents obradors d'Osca, però s'enamora de la pastisseria immediatament i decideix cursar estudis a l'**Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB)**. Ja en aquell moment hi destaca el seu talent i més endavant passa a formar part de l'equip de professors de l'EPGB.

Ha participat en diferents concursos i és el guanyador del trofeu **Lluís Santapau 2011 Millor Mestre Xocolater d'Espanya**. Aquesta proclamació confirma la seva impecable professionalitat i el treball sempre excel·lent amb la xocolata, el seu ingredient preferit. Més endavant, el Raúl segueix aprenent de la mà de grans pastissers com **David Inglada** (Millor Pastisser de Restaurant 2004 per LMG) en l'etapa de director de l'Aula Solé Graells. És aleshores quan participa en nombroses fires i congressos, on fa demostracions tècniques de pastisseria davant d'un públic professional, i té l'oportunitat d'assistir

www.raulbernal.es

[@raulbernalb](https://www.instagram.com/raulbernalb)

Diumenge 20 a les 17.45 h
Lloc: Estand de la plaça de la Vila

a prestigiosos professionals com **Carles Mampel**, **Oriol Balaguer** o **Philippe Urraca**.

Durant gairebé cinc anys exerceix com a xef pastisser de **Chocovic** i professor de **Chocolate Academy**. Raül Bernal és un apassionat del seu ofici i, sobretot, de la xocolata i ha demostrat que la seva passió i professionalitat no té límits. Considerat un gran mestre de la pastisseria, és aclamat i imitat per prestigiosos professionals del sector. Segueix oferint formació a professionals i és ambaixador de la marca **Chocovic**. Actualment, treballa en el projecte de la seva primera botiga a Osca. I és membre del col·lectiu **21ºBrix**. Raül Bernal és coautor del llibre *Four in One*, conjuntament amb **Ramon Morató**, **Josep Maria Ribé** i **Miquel Guarro**, professors de Chocolate Academy.



Xocolates de Raül Bernal

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Mayte Rodríguez

L'ART ESCULTURAL DEL **CARAMEL**



L'art de crear art a través del caramel és el que fa Mayte Rodríguez. Impressionants figures de caramel com si fossin escultures.

Comença a formar-se en una pastisseria tradicional ara fa una dècada, encara que la seva vocació pastissera li ve de família. Treballant en el món de la pastisseria descobreix la pastisseria creativa i decideix seguir aquest camí i s'adona que la decoració i la creativitat no tenen límits. Però la Mayte assegura que mai oblida les seves arrels a la pastisseria tradicional, perquè gràcies a la formació en pastisseria tradicional rebuda descobreix el món del caramel tractat, la seva major passió, avui dia. El seu objectiu va ser fusionar els dos estils, la pastisseria tradicional i la pastisseria creativa. D'aquesta unió, en sorgeix la seva empresa Maytarta. Paral·lelament, comença a impartir cursos de formació fa 8 anys, que compagina amb el treball diari al seu obrador, per formar alumnes en diferents tècniques i nivells.

Fa quatre anys decideix començar un curs d'isomalt per tot Espanya i se centra en aquesta tècnica, que li permet fer art autèntic. De manera natural, transforma la seva empresa Maytarta en **Isomalt by Mayte Rodríguez**.

Actualment, el seu treball està totalment enfocat al **caramel artístic** i fa un salt a la formació arreu del món: Suïssa, Mèxic, Anglaterra, França, Itàlia, Índia...

www.isomaltmayterodriguez.com

[@isomaltbymayterodriguez](https://www.instagram.com/isomaltbymayterodriguez)

Diumenge 20 a les 17.30 h
Lloc: Estand de la plaça de la Vila

El bosc de Noahre

Conscient de la importància actual del món digital i virtual, decideix cofundar una escola de formació en línia de pastisseria i rebosteria, la **Sweetit Academy**, amb l'objectiu d'apropar la formació a tothom qui la necessiti.

Consulta les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament





@PastrySense



/AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



www.svh.cat

#MostraSVH19