

5a MOSTRA INTERNACIONAL DE **PASTISSERIA** de Sant Vicenç dels Horts

CAPITAL
DE LA
PASTISSERIA

22 | 23 | 24
Gener 2022



Postres elaborades
pel mestre vicentí
Eugeni Muñoz

PASTRY
SENSE

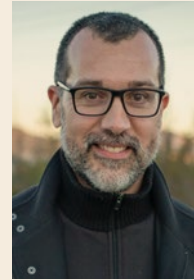


Escola d'Hoteleria
Institut Dertosa



AJUNTAMENT
Sant Vicenç dels Horts

Viu amb nosaltres la **5a Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts**



El 22, 23 i 24 de gener de 2022, Sant Vicenç dels Horts torna a ser la capital internacional de la pastisseria. Un any més potenciem la Mostra Internacional de Pastisseria Pastry Sense, un esdeveniment plenament consolidat que arriba a la cinquena edició i que ens converteix en referent mundial. Profes-

sionals de prestigi reconegut es donaran cita a la carpa de la plaça de la Vila per compartir la seva experiència i els seus coneixements amb el públic. L'edició d'enguany comptarà amb pastissers i pastisseres de la talla de **Camila Elizalde, Esther Roelas, Francisco Broccolo, Jesús Fuentes, Martina Sampaolo i Cris Massana, Richard Hauke, Ivan Pascual, Guilherme Guise, Pepe Leotta i Carla Rodrigues i l'Institut Dertosa.**

A través d'un format únic al món, el cartell de convidats oferirà sessions de cuina en directe adreçades a tots els públics, professional i no professional. L'objectiu és acostar l'ofici de la pastisseria a la ciutadania a través de classes magistrals, de tal manera que tothom pugui gaudir del procés de les elaboracions, des de la preparació d'utensilis i la presentació dels ingredients fins a l'execució de la recepta i la posada en escena del pastís en una experiència única per als comensals.

En sessions de petit format, amb la proximitat com a element clau, s'establirà un fructífer diàleg entre pastissers i auditori per descobrir secrets o aprofundir en les tècniques de l'ofici.

Organitzada per l'**Ajuntament** i pel mestre vicentí **Eugeni Muñoz**, la Mostra Internacional de Pastisseria és una de les propostes destacades de la 38a Mostra Comercial, Agrícola i Gastronòmica de Sant Vicenç dels Horts.

Durant tot el cap de setmana podrem veure com pastissers i pastisseres, tant nacionals com internacionals amb gran currículum i trajectòria professional, obren les portes dels seus obradors per endinsar-nos-hi i posar-nos al seu costat mentre ens ensenyen com van creant pas a pas cada elaboració, el resultat final de les quals són veritables obres d'art. **No us ho perdeu!**

Miguel Comino Haro L'alcalde

Xavi Gómez Álvarez Regidor de Promoció Econòmica

Us convidem a seguir la 5a Mostra Internacional de Pastisseria **en directe** a la **Carpa de Pastisseria de la plaça de la Vila** i, un cop realitzades les receptes, a través del **canal de Youtube de l'ajuntament**.

Les escultures de xocolata i sucre de Rodrigues i Leotta es realitzaran a l'**estand Institucional** de la Casa de la Vila.

DISSABTE 22

11-12 h		Ester Roelas
11-14 h 16.30-20 h		Carla Rodrigues i Peppe Leotta
12.30-13.30 h		Cris Massana i Martina Sampaolo
14-15 h		Francisco Broccolo
16.30-17.30 h		Iván Pascual
18-19 h		Guilherme Guise

DIUMENGE 23

11-12 h		Jesús Fuentes
11-14 h 16.30-20 h		Carla Rodrigues i Peppe Leotta
12.30-13.30 h		Richard Hauke
14-15 h		Johanna Le Pape
16.30-17.30 h		Camila Elizalde
17.45-18.45 h		Escola d'Hoteleria Institut Dertosa

3a edició dels guardons Fava de Cacao Sant Vicenç dels Horts a les millors pastisseries de Catalunya

Enguany, se celebrarà la 3a edició de lliurament dels guardons **Fava de Cacao—Sant Vicenç dels Horts** a les millors pastisseries de Catalunya. La llista està confeccionada per un jurat independent creat i coordinat per l'especialista **Marc Balaguer**.

El jurat està format 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...

L'equip coordinador del jurat ha fet tasques d'assessorament i ha establert els criteris de valoració de les pastisseries. La llista de les millors pastisseries de Catalunya es donarà a conèixer a la **gala del dilluns dia 24 de gener**. Serà a la carpa de Pastisseria de la plaça de la Vila. En aquesta gala es lliuraran els reconeixements a les 50 millors pastisseries del territori i es lliuraran 4 categories especials:

- Pastisseria més innovadora
- Pastisseria amb més història
- Producte singular
- La millor pastisseria de cadascuna de les 7 zones en què s'ha dividit el territori per elaborar el llistat

La llista es podrà consultar a l'**app oficial de la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts**, a través de la qual es podran localitzar les millors pastisseries de Catalunya. Una app amb informació detallada de cada establiment: la seva història, els productes singulars que ofereix i altres informacions d'interès.

DILLUNS 24

12 h	"El debat necessari al món de la pastisseria. Gestió i recursos humans a les pastisseries." LLOC Carpa de Pastisseria de la plaça de la Vila
18 h	Gran gala d'entrega dels guardons Fava de Cacao 2022 LLOC Carpa de Pastisseria de la plaça de la Vila

Ester Roelas

L'Ester va començar els primers passos en aquest sector tan dolç ajudant els seus oncles a la seva pastisseria Forn Roig, i als 16 anys ja va tenir clar que volia dedicar-se al món de l'hostaleria i va començar a estudiar a l'escola d'Hostaleria Hofmann de Barcelona.

Després de 10 anys exercint com a cuinera, va tenir l'oportunitat de treballar en l'elaboració de la partida de postres del Restaurant Lluçanès (1 estrella Michelin). Va ser aleshores quan es va enamorar totalment de la pastisseria i quan va voler formar-se per a aprendre'n més.

Al 2012 va tornar a l'Escola Hofmann, però aquesta vegada per estudiar-hi pastisseria. En acabar els estudis, l'Ester es va adonar de com li agradava aprendre i ensenyar i, per això, va decidir quedar-se a l'escola tres anys més com a professora. Després d'aquests, va decidir expandir els seus coneixements en altres llocs de renom i va arribar a treballar a The Pastissier i a l'I+D de Moulin Chocolat de Madrid.

Al 2018 va tornar a Barcelona per seguir el seu recorregut professional com a professora de Pastisseria a l'Escola d'Hostaleria Hofman i després com a professora i cap d'obrador a L'Atelier Barcelona.

Amb escola de pastisseria en línia des de 2012, comparteix tot el que ha après a través dels seus llibres, classes magistrals i cursos en línia.

Al 2020 decideix obrir un obrador a Badalona per continuar treballant en els seus cursos en línia i classes magistrals. També organitza des d'aquí cursos presencials i assessories per a empreses.



 @ester.roelas
 @esterroelas
 Ester.Roelas

Matcha coffee cup

DISSABTE

22

a les 11 h

Ester Roelas

Consulta
les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Cris Massana i Martina Sampaolo

La Cris va començar el seu camí en la indústria hospitalària de Barcelona, mentre estudiava antropologia, per alimentar la seva curiositat i els seus ideals polítics.

El treball de restauració la fascina i la convenç d'estudiar arts culinàries i pastisseria. És vegetariana, però malgrat les dificultats del sector troba una manera de seguir els seus propis passos. Poc després de l'escola, comença a treballar com a assistent de Toni Rodríguez, pioner de la pastisseria vegana.

Durant aquest temps, descobreix que la pastisseria vegana pot ser tan bona com la tradicional, fet que li fa canviar de creences i carrera.

La Martina és una xef italiana que va començar treballant a les cuines sent vegana i provinent del sector de les arts i la fotografia. Aviat es va adonar que la pastisseria era la combinació perfecta entre el seu amor pel menjar, els records i la bellesa.

Reconeix que la pastisseria vegana ha estat un repte des del principi fins ara, especialment com a xef autodidacta, però definitivament és la més gratificant.

La Martina i la Cris es van conèixer a Barcelona durant un curs setmanal a l'acadèmia de Toni Rodríguez i més endavant es van retrobar explorant París a la recerca d'idees i noves oportunitats. Al final, el destí les ha portat a treballar juntes, contractades al restaurant BrEAThe de Montmartre, París.



@martina.sampaolo
@cris_vgn

Forêt verte

DISSABTE

22

a les 12.30 h

Cris Massana i Martina Sampaolo

Consulta
les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Francisco Broccolo

Francisco, pastisser i xocolater, es va iniciar en el món de la gastronomia als 16 anys com a ajudant de cuina i es va formar com a cuiner en un restaurant d'escola a Veneçuela.

Mentre treballava com a cuiner, va estudiar pedagogia i va començar a treballar com a instructor en instituts i universitats a Veneçuela durant 5 anys.

Sempre va tenir contacte directe i indirecte amb el cacau. Allí es va encuriosir pel món del cacau i la xocolata i va decidir formar-se en l'àrea gerencial de la indústria del cacau a la Universitat Central de Veneçuela. La seva primera formació en pastisseria i xocolateria va ser amb Pierre Migalet (MOF).

Després de diversos anys treballant com a instructor de cuina i pastisseria, va passar a treballar com a xef corporatiu d'una cadena d'hotels a la República Dominicana i a Mèxic.

Després es va traslladar a Itàlia per desenvolupar un projecte d'una pastisseria sense gluten, lactis, ous, a causa d'una alta demanda a la zona.

Va ser llavors quan li va sorgir la necessitat d'indagar més per oferir una pastisseria que fos més inclusiva. La seva arribada a Itàlia li va servir per treballar a Gènova. Durant les vacances va aprofitar per anar a Barcelona i formar-se a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Actualment, el seu treball s'ha centrat en la recerca i desenvolupament per oferir productes adaptats a la majoria de les necessitats alimentàries. A més, treballa fent de consultor i formació en línia i presencial.



@francisco_broccolo

Caramel de cafè



DISSABTE

22

a les 14 h

Francisco Broccolo

Consulta
les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Iván Pascual




El xef Iván Pascual, de 35 anys i de la localitat d'Almenar (Lleida), és propietari de la pastisseria Taller de Postres Cal Gumer i de l'empresa d'organització d'esdeveniments Cal Gumer Events.

La seva estima per la pastisseria és molt vocacional. De petit, intentava combinar sabors i textures molt primàries i mostrava un sorprenent interès per la màgia que es produeix amb la combinació de diferents ingredients. Format dins del territori, ha fet innombrables cursos de formació a les millors escoles del país, fet que l'ha portat on es troba en aquest moment; una etapa de la seva vida professional molt creativa i amb gran interès per afrontar reptes que el facin créixer com a professional i com a persona.

El 2005, l'Iván posa en marxa el seu primer projecte, el Taller de Postres Cal Gumer, treballant com a eix vertebrador amb la fruita de les terres de Ponent, una veritable joia d'aquest àmbit en què ha pogut aplicar interessants tècniques. El negoci dirigit inicialment a la restauració s'amplia el 2008 amb l'obertura d'una petita botiga annexa a l'obrador perquè el consumidor final pugui gaudir de les seves creacions.

La seva inquietud per la innovació i per fer arribar al públic veritables experiències gastronòmiques van fer néixer el 2011 el seu últim projecte, Cal Gumer Events, empresa d'esdeveniments socials i familiars amb la mateixa filosofia de cuina de producte, innovació i creativitat.

Tots aquests anys d'esforç diari, d'estudi i anàlisi de tècniques, de treball intens amb un gran equip de professionals van portar l'Iván a ser guardonat com a Millor Xocolater d'Espanya 2017-2018.

 @Ivanpascualchef

Bean to Bar

DISSABTE

22

a les 16.30 h

Iván Pascual



Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament



Guilherme Guise

Guilherme Guise ha tingut una vinculació amb el sucre des de ben petit. Als 9 anys, el seu pare va obrir una gelateria i hi va aconseguir el seu primer lloc de sous xef ajudant la família en la producció. El record del gelat fresc que sortia de la màquina de tornejar ha tingut un paper important en la seva vida. Encara recorda com si fos ahir aquelles tardes de cap de setmana que passava amb el seu pare a la fàbrica de gelats.

De jove es va traslladar a Finlàndia i va començar a treballar-hi com a xef. Després de treballar en alguns dels millors restaurants de Hèlsinki, se li va oferir una plaça de pastisser, una posició que es va convertir en la seva carrera i en la seva vida. Va avançar i va acabar dirigint la pastisseria de l'Hotel Kämp, una de les millors de Finlàndia. Després de 8 anys a l'hotel va marxar a dirigir la pastisseria al restaurant Savoy, potser el restaurant més reconegut i tradicional del país. Apassionat de la seva feina, ha estat constantment viatjant i investigant sobre el seu ofici.

El 2015 va començar a treballar amb Michel Cluizel i es va enamorar de la seva gamma de xocolata de plantació i de la manera com funciona l'empresa familiar des de Normandia. El 2017 es va convertir en ambaixador de la marca Michel Cluizel a Finlàndia i Escandinàvia i es va dedicar a organitzar classes magistrals i esdeveniments per a la companyia. Durant aquesta època també va començar a treballar amb Les vergers Boiron i el 2018 també es va convertir en ambaixador de la marca i des de llavors forma part d'un grup de xefs consultors que es reuneixen anualment per debatre sobre nous productes i elaborar receptes.

Guilherme organitza des de fa uns anys cursos de pastisseria i classes magistrals i ajuda els millors professionals finlandesos i institucions de pastisseria. Ha ensenyat diverses vegades a la millor escola de pastisseria finlandesa, Sampo ammattiopisto, i ara està implicat en un grau que es basa en la col·laboració d'adquirir coneixements dels millors xefs d'arreu del país i d'Europa. Li encanta compartir coneixements i ensenyar és natural per a ell, ja que una de les seves primeres experiències laborals va ser ensenyar anglès com a llengua estrangera al seu país natal, el Brasil.

"Crec que una de les millors parts de la feina és conèixer els joves aprenents, poder inspirar-los i ensenyar-los i després veure'ls tenir èxit en aquesta indústria. També crec que sempre hem de compartir les nostres receptes entre els xefs perquè tothom pot afegir una capa addicional a les creacions, perquè la indústria segueixi evolucionant."

Guilherme viu amb la seva dona i els seus fills a Finlàndia, un país que ara considera seu. Intenta tornar al Brasil tant com pot i com a xef li encanta combinar els seus sabors infantils amb ingredients nòrdics.



@g_u_i_s_e

Summer Baked Alaska

DISSABTE

22

a les 18 h

Guilherme Guise



Consulta
les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament




Jesús Fuentes



Amb tan sols 18 anys el Jesús va iniciar la seva carrera com a cuiner. Va passar per diversos restaurants, però ràpidament es va adonar que el que més li agradava eren les postres i va anar a l'Escola d'Hostaleria Hofmann, on va descobrir la seva passió per la pastisseria. Allí es va formar i seguidament, va passar a formar part de l'equip com a membre experimentat en la carta de postres del restaurant amb estrella Michelin, concretament en pastisseria i especialitzat en les masses. Ha continuat formant-se internacionalment fins a ser reconegut gràcies al seu expertise en el món de les masses.

El Jesús és un gran coneixedor, apassionat i amant de les masses, la combinació perfecta perquè sigui el responsable de masses/brioixeria de la Pastisseria Hofmann. Allà dirigeix l'equip de producció, dona formació sobre masses fermentades i s'encarrega de crear noves peces de brioixeria.

 @jesusfuentes_.82

Brioix d'avellanes



DIUMENGE

23

a les 11 h

Jesús Fuentes

Consulta
les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Richard Hawke

Nascut a Sydney (Austràlia), el Richard va descobrir l'art de la pastisseria amb un xef pastisser clàssic francès a la seva primera feina. Després d'acabar el seu aprenentatge, entusiasmat per aquesta trobada que el va inspirar, va obtenir el seu visat per a França amb un somni d'aprendre dels millors. Es va establir ràpidament a Lió i va trobar un treball amb l'equip de Jérôme Languillier (Campió del Món, 2009).

Després d'assegurar la seva posició de somni a ENSP, Yssingaux, França, el Richard va ser capaç de reunir educació, recerca i desenvolupament així com d'oferir un lloc de reunió per als xefs de pastisseria més coneguts a través de tallers i cursos (Relais Desserts, MOF chocolatiers finals, competicions de croquembouche).

El Richard es va especialitzar en l'ensenyament d'estudiants internacionals i va triar una pedagogia centrada en l'aprenentatge i el domini de les habilitats tècniques i el coneixement, que requereixen rigor i perseverança. Amb aquesta experiència, va desenvolupar les seves habilitats i les va aplicar en diverses botigues de pastisseria de la regió de Lió.

La seva visió de pastisseria:

- Les percepcions de pastisseria sense gluten, sense lactosa i vegana, una perspectiva diferent de les tendències de pastisseria.
- Productes lliures de gluten sorprenentment saborosos: menys sucre, menys greix, sabors creatius i textures increïbles.



@richardhawkepastry
www.richardhawkepastry.com

Anna's Pavlova

DIUMENGE

23

a les 12.30 h

Richard Hawke

Consulta
les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Johanna Le Pape

Destinada a una carrera esportiva professional, Johanna Le Pape va decidir marxar 1 any a Austràlia per millorar el seu anglès però també per carregar piles i pensar en el seu futur. Durant aquest viatge, la van contractar en una fleca de Perth com a directora d'equip, una oportunitat que li va permetre descobrir un nou món. Es produeix l'amor a primera vista durant la seva jornada laboral, on aprofita per passar una estona a la cuina i aprendre tècniques de pastisseria dels seus companys.

Una cosa és segura, de tornada a França, passarà la pastisseria del CAP per seguir la seva nova vocació. Després d'obtenir el CAP, es va formar amb els grans cuiners dels grans palaus parisencs (Le Meurice, amb Cédric Grolet, Le Lutecia, etc.).

Però la Johanna va voler anar encara més enllà i destacar. El seu amor per l'esport i el benestar físic i moral el van portar a repensar la pastisseria contemporània. Per a ella, el fil conductor d'aquesta pastisseria és combinar gula i benestar. Per això, decideix crear la seva pròpia empresa de consultoria i viatja per les quatre parts del món per compartir la seva filosofia d'alimentació saludable, responsable i compromesa.

Moltes marques han confiat en ella des de fa diversos anys en aquest procés de satisfacció de les noves aspiracions de la societat. Avui en dia, menjar bé i cuidar el teu planeta i el teu organisme és real però comú a cada cop més persones.

El 2019, encara en procés de transmissió, va agafar les regnes del taller culinari Initiation Gourmande, situat a Porte Maillot, al triangle daurat de Neuilly-sur-Seine.

L'any 2020 inaugura la nova identitat del seu taller i rebateja Atelier Auraé, que correspon a la seva filosofia de xef compromesa. Hi ofereix tallers de cuina i pastisseria per a particulars i empreses per tal d'inculcar al màxim de persones el poder que tenim a través dels nostres aliments. El seu taller destaca per oferir també als clients un hort privat, on poden recollir ous frescos, herbes aromàtiques, fruites i verdures, que podran cuinar a l'obrador amb la brigada dels cuiners Auraé.

La xef Johanna Le Pape va ser escollida per Pierre Hermé per formar part del nou Comitè Organitzador Internacional de la nova edició 2021 de la Copa del Món de Pastisseria, al costat de Christophe Michalak, Julien Alvarez, etc.



@johanna.le.pape

Cheesecake lemon & orange blossom



DIUMENGE

23

a les 14 h

Johanna Le Pape

Consulta
les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Camila Elizalde

La Camila Elizalde és una pastissera xilena de 27 anys que durant 9 ha estat treballant com a propietària i fundadora del Taller Culinari Xile, escola especialitzada en pastisseria d'alt nivell, amb més de 15.000 alumnes. És presidenta de la selecció nacional de pastisseria La Vermella Dolça.

La Camila va començar amb una emprenedoria de coques i pastissos personalitzats mentre estudiava una carrera científica (Llicenciatura en Biologia) i després va estudiar Administració Gastronòmica i es va especialitzar en diverses escoles al voltant del món.

Fa 5 anys va trobar la seva vocació: ensenyar i va decidir emprendre-la amb una escola que ha anat equipant a poc a poc fins aconseguir el que és avui, el Taller Culinari Xile.

Actualment continua dedicada a fer classes al seu taller presencial i en línia, com també de manera internacional, àmbit en el qual ha tingut molt d'èxit gràcies al seu enfocament d'educació integral, en què busca ensenyar als seus alumnes no només l'elaboració dels productes sinó també el rerefons químic gastronòmic d'aquests per oferir-los un aprenentatge complet.

La seva pastisseria i brioixeria destaquen per la tècnica i la proximitat estètica i per les combinacions de sabors i textures equilibrades.



Travel cake d'avellana

DIUMENGE

23

a les 16.30 h

Camila Elizalde

@camilapastrylover

Consulta
les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament



Escola d'Hoteleria Institut Dertosa

L'Escola va néixer amb la intenció d'apropar i millorar la formació en el món de l'hoteleria al territori de les Terres de l'Ebre, estalviant al mateix temps els desplaçaments i la pèrdua de talent.

El curs 2005-06 comença amb el cicle formatiu de Grau Mitjà de cuina, el curs 2007-08 s'hi afegeix el CFGM Serveis en restauració i el 2016-17 el CFGM Forneria, pastisseria i confiteria, tancant així el cercle de necessitats formatives de grau mitjà.

Després d'uns anys assentant bé les bases i donant servei a les empreses del territori, finalment, al setembre de 2019, s'amplia novament l'oferta amb el CFGS Direcció de serveis en restauració i el 2020 amb Direcció de cuina.

La vessant tant pràctica com teòrica d'aquesta formació permet que les empreses hoteleres del territori puguin gaudir de personal ben format i que les persones que ho desitgen puguin donar els primers passos en el món de la cuina, la sala i/o la pastisseria tant per al seu ús personal com professional. Afegim a l'oferta reglada dels cicles formatius els tallers, els certificats de professionalitat del SOC, formació professional dual, assessorament i reconeixement d'experiència laboral i formació per a empreses, aconseguint així una oferta variada i d'alt nivell gràcies als professionals/docents que hi treballen.



Torrans de Nadal

DIUMENGE

23

a les 17.45 h

Escola d'Hoteleria Institut Dertosa

Consulta
les receptes
al canal Youtube
de l'Ajuntament




Dissabte 22 i Diumenge 23,
d'11 a 14 h i de 16.30 a 20 h

Carla Rodrigues

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 IIEFP, 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 3 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



Dissabte 22 i Diumenge 23,
d'11 a 14 h i de 16.30 a 20 h

Peppe Leotta

Comença la seva carrera professional de molt jove, a la reconeguda pastisseria i gelateria "Costarelli" d'Acireale, Sicília, d'on és natural. Sempre dirigit al creixement professional, assisteix a diversos cursos de màster i perfeccionament arreu d'Itàlia. Participa en nombrosos concursos nacionals i internacionals, com el "Grand Prix of Pastry" de Bucarest, "L'estrella de la xocolata 2014" i "L'estrella del sucre 2015" al SIGEP de Rimini.

És Medalla de Plata a la "Internazionali d'Italia" a Massa Carrara 2014, guanya la Medalla d'Or i l'Or absolut a la competició internacional "Ristorworld Italy" de Catània. El 2014 guanya el primer premi de la cinquena edició del concurs "Fondazione Condorelli", un esdeveniment que reuneix els millors mestres sicilians.

L'esperit amb què s'enfronta a les competicions és el de sumar, aprendre, convençut que la mateixa competència condueix a l'intercanvi d'idees i tècniques innovadores i al creixement professional.

Li encanta fer escultures amb xocolata i sucre artístic, té predilecció per aquest últim, considerada la tècnica més expressiva en el camp de la pastisseria, però ahora també la més difícil. És un art que requereix força física i pel qual a la vegada cal tenir una delicadesa extrema. Colors, formes, gruixos i transparències que ofereixen infinites possibilitats per a expressions artístiques.

Des del 2014 ocupa el càrrec de president de l'Associazione Con.pa.it (Confederazione Pasticceri Italiani) per a la regió de Sicília, des d'on promou i fomenta la difusió de l'educació i la pastisseria siciliana, especialment dels joves que entren al món del treball i comparteixen una passió comuna per l'art de la pastisseria.

Master Pastry Xef que estima la seva terra i els dolços tradicionals que en són originaris, i que té un peu en el passat, un en el present i la mirada cap al futur.





677 933 279

Apunta't al grup de WhatsApp de la Mostra (envia la paraula ALTA).
Informa't al minut de quan comença cada activitat!



@PastrySense



/AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



www.svh.cat

#MostraSVH22