

La final de la Copa del Món de Gelateria tornarà a tenir aquest any participació lleidatana amb Jordi Guillem com a director de l'equip espanyol i Joel Castanyé al grup d'assessors.

COMO POMONA

@ComoPomona

Segur de Calafell



El lleidatà Jordi Guillem, del restaurant Lo Mam de Segur de Calafell (Tarragona), torna a la Copa del Món de Gelateria aquest cap de setmana a Rimini (Itàlia) i ho fa com a director d'un equip espanyol que també integren els professionals de la cuina i pastisseria Adolfo Javier Romero (Helados Romero de Puertollano), Miguel Ángel Señoris (Gremi de Pastissers de València), José Manuel Candela (Pastisseria Crujiente de Redovan), Marc Balaguer (Acadèmia Escrivà de Barcelona); i Marc Piqué (Cal Sisquet del Roc de Sant Gaietà) com a assessor i integrant reserva. El també lleidatà, Joel Castanyé, xef de La Boscana de Bellvís, forma part d'aquest equip com assessor, així com Mario Masiá (Masiá Heladeros), Veronica Bustamante (formadora i especialista en escultures de gel) i Antonio Sirvent (Gelateria Sirvent de Cambrils). L'equip espanyol, amb la participació de Jordi Guillem, va ocupar la segona posició en l'edició de la Copa del Món de Gelateria 2016.

Alumne de les escoles d'hoteleria de Lleida i Cambrils, i en permanent formació contínua Jordi Guillem, xef professional, ha enriquit la seva carrera a Europa i al món. La cuina francesa ha caracteritzat bona part de la seva educació culinària inicial i entre les experiències de treball més destacades està el restaurant del Museu Solomon R. Guggenheim. També ha treballat als Estat Units amb xefs amb estrelles als EUA que el van traslladar a Chicago per treballar al "Restaurant Grace" i "Restaurant Elizabeth".

Actualment és el xef i propietari del restaurant Lo Mam de la Pensió Lleida a Segur de Calafell. Al 2014 i 2015, Jordi Guillem va ser un dels finalistes de la competició per al Millor Xef Català.

Les propostes que aniran a concurs es guarden amb el més rigorós secret "per sorprendre als diferents membres del Jurat on hi ha 12 països diferents", puntualitza en Jordi. "Hi ha una exigència molt alta perquè l'equip espanyol ja va quedar

# Copa del Món de Gelateria amb l'accent lleidatà de Jordi Guillem

Joel Castanyé també forma part del grup assessor de l'equip espanyol



Jordi Guillem dirigeix l'equip espanyol d'experts gelaters i pastissers a la Copa del Món de Gelateria

subcampió l'any 2016, i ara per superar aquest resultat només podem guanyar", diu Guillem que alhora reconeix que és un objectiu molt ambiciós perquè tots els equips arriben amb una alta preparació i molt nivell.

"Els gelats pugen com a tendència i, en aquest sentit, l'aposta de Jordi Roca pel Rocambolesc ha estat profètica. El mateix pastisser gironí ens assessora i avala el nostre projecte", diu Guillem.

Els 12 equips internacionals (Argentina, Austràlia, Brasil, Colòmbia, França, Japó, el Marroc, Polònia, Espanya,

Suïssa, els Estats Units i Ucraïna) competiran, del 20 al 23 de gener de 2018, pel títol mundial del Gelat a Sigep a Rimini, la fira B2B més gran i completa del món en gelats artesanals i confiteria. Sigep acollirà una vegada més l'espectacular competició per equips en què competiran les dotze nacions en set proves de gelats, pastissos, alta cuina i escultura. Cada equip estarà format per un elaborador de gelateres, un xef, un escultor de gel i un xef de pastisseria, i estarà liderat per un equip directiu que formarà part del jurat internacional.



Marc Piqué, Joel Castanyé i Jordi Guillem, a La Boscana

## L'Expo Internacional de Gelats, Pastisseria i Fleca Artesana de Rimini (Itàlia) acull el concurs biennal des de 2003

### La competició compta amb un reconegut Comitè d'Honor Mundial

La Copa del Món de Gelateria ha estat, des de 2003, un esdeveniment biennal que involucra els professionals de les gelateries, pastisseria i xocolateries i escultures de gel d'arreu del món, oferint-los una oportunitat única de comparació i estimulació pro-

fessional. Gràcies a la gran visibilitat mediàtica, aquest concurs dona ressonància internacional a les noves tendències del sector del gelat artesanal.

La competició s'organitza i gestiona amb reconeguda serietat, professionalitat i

equitat cap a les nacions competidores i pot presumir de la participació d'un Comitè d'Honor Mundial format pels màxims exponents de la Gelateria del Món.

La seu històrica i soci de la Copa des de l'origen és Sigep, l'Exposició Internacional de

Gelats, Pastisseria i Fleca i Fleca Artesana de Rimini Fiera.

Aquesta és la fira més gran i completa del món en pastisseria artesana, i des de 1979 els seus organitzadors es van comprometre amb la millora de l'excel·lència dels productes del sector *Made in Italy*.