

EL GREMI

ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

L'equip mundialista presenta la seva obra - Newspa, la revista de la fleca catalana

L'equip de la Baking School ja ha competit al 9è Mondial du Pain i estan a l'espera del veredict final

Newspa / Oct 24, 2023

L'equip mundialista presenta la seva obra

L'equip de la Baking School ja ha competit al 9è Mondial du Pain i estan a l'espera del veredict final



Després de dues llargues jornades, l'equip mundialista de la Baking School Barcelona Sabadell espera que la resta de països competeixin.

El passat diumenge 22 d'octubre, l'equip espanyol, **Japó, França, Ghana i Xile** van passar la primera fase del 9è Mondial du Pain, en una intensa jornada de **Mise In Place** i el 23 d'octubre van finalitzar la competició després de més de **8 hores de «full»** per preparar els productes, la peça artística i la taula final.

Els exalumnes de l'Escola, **David Hernández i Roger Vilardosa**, han estat mesos preparant-se de la mà del director de l'Escola, **Yohan Ferrant** i amb el suport afegit de **Marta San José i Enric Badia**, subcampions de la darrera edició del Mondial, així com **Matt Valette i Àngel Zamora**, formadors del centre. Tots ells han viatjat a Nantes per donar suport a l'equip en aquestes jornades.

Avui i demà, competiran a resta de països (Bèlgica, Brasil, Xina, Mali i Països Baixos) i no serà fins al **dimecres 25 d'octubre** quan el jurat faci la seva

Notícies relacionades



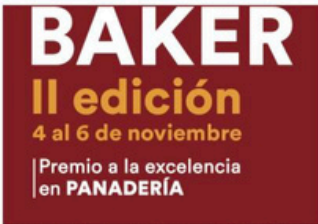
Què diu exactament el nom d'un tipus de pa sobre el producte?



S'obren inscripcions per la VI Edició del concurs "La Millor Coca de Sant Joan"



Un sector ple d'oportunitats



Inscripcions obertes per la segona edició del The Baker

Visites web/mes
700 usuaris



DPAS - 15 Septiembre 2023

“En pieza artística vamos a hacer algo que no se ha visto en los ocho mundiales de pan”

El candidato de España se plantea como objetivo quedar entre los seis primeros para poder competir en el Best Of en Perú.

D Dulcypas / Sep 15, 2023

DPAS

DULCYPAS

Noticias

Artículos

Recetario

Entrevistas

Blog

Chefs

Libros

DPAS

Suscribete

Del **22 al 25 de octubre**, la feria Serbotel de Nantes acogerá la novena edición del **Mondial du Pain**, la prestigiosa y exigente competición impulsada por el colectivo Ambassadeurs du Pain.

Este año, España espera repetir el éxito conseguido en 2021, cuando **Enric Badia** y **Marta San José**, entrenados por **Yohan Ferrant**, lograron una **merecidísima segunda plaza** que les permitió en 2023 competir en el cuarto Best Of Mondial du Pain y ganar el bronce.

Para intentar repetir la gesta, Ferrant, director de la **Baking School Barcelona Sabadell**, le propuso ser candidato a **David Hernández**, que está al frente del obrador de Montserrat Forners (Barcelona). Como ayudante está **Roger Vilardosa**, exalumno del Máster en Panadería Artesana de Excelencia de la escuela.

Durante 15 años de trayectoria profesional, Hernández ha ejercido como director de operaciones de varias cadenas de panadería artesana y consultor en obradores de muchas zonas de España. En 2020 se incorporó a Montserrat Forners con el reto de transformar sus operaciones de producción, renovar el portfolio de referencias y situar el negocio dentro del mapa de panaderías artesanas relevantes del país. Y lo ha logrado, ya que en estos años el establecimiento ha conseguido numerosos galardones (Mejor Llonguet de Catalunya 2021, Mejor Pan de Pagès Català 2022, Segundo Premio al Mejor Pan de Sant Jordi 2018 y 2022, Mejor Coca Creativa 2023). A un mes vista del campeonato, hablamos con él para saber cómo van los últimos preparativos.

DIGITAL

85.653K

USUARIS ÚNICS (mensual)

127.854K

PÀGINES VISTES (mensual)





DPAS - 2 Novembre de 2023



El jurado del Mondial du Pain castiga a España por su ayudante, Roger Vilardosa

Hablamos con el candidato español y con el presidente de la organización sobre la competición y la sorprendente mala clasificación de España.

Dulcypas / Nov 2, 2023

DPAS

Noticias Artículos Recetario Entrevistas Blog Chefs Libros DPAS Suscríbete



David Hernández nos explica su paso por el Mondial du Pain, celebrado a finales de octubre en Nantes en el marco de la feria Serbotel. A pesar de presentar un buffet espectacular, España no logró podio y ni siquiera puede competir en la próxima edición del **Best Of**, porque tampoco estuvo entre los seis primeros clasificados. Ante semejante decepción y sorpresa, hemos querido hablar tanto con el candidato español como con el presidente de la organización del concurso, la entidad los Ambassadeurs du Pain.

Ambos nos han expuesto sus puntos de vista y lo que sale a relucir es que la organización castigó a España por tener un commis (ayudante), que era **Roger Vilardosa**, que superaba la edad máxima permitida por un año. Y no solo superaba la edad, según **Dominique Planchot** en su actuación no se veía el papel de un ayudante y por eso dejaron a cero puntos esa importante faceta del concurso. Sin embargo, sabemos que Roger Vilardosa fue parte crucial en el buen desempeño del equipo español durante la competición. Y eso que Roger, con solo 25 años recién cumplidos, se ha formado íntegramente en la **Baking School de Sabadell** y con **Yohan Ferrant** como mentor. ¿No sería eso suficiente para aplaudir y valorar su actuación en lugar de castigarla? Tampoco se entiende que la organización no advirtiera con antelación al equipo español que las consecuencias de tener un commis por encima de la edad reglamentaria podría ser tan dura. España consiguió la mejor puntuación en el apartado de bollería – 5 piezas a concurso- y la tercera posición en la pieza artística. Cuesta creer que con ese palmarés se haya quedado fuera del Best of. Pero, esto es lo que ha ocurrido y así lo han vivido dos de sus más importantes responsables.

Entrevista a David Hernández. Candidato español Mondial du Pain 2023

“Para muchos, éramos los favoritos para la victoria”



DIGITAL

85.653K

USUARIS ÚNICS (mensual)

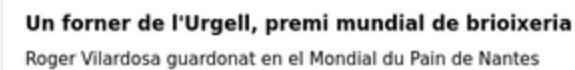


127.854K

PÀGINES VISTES (mensual)



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

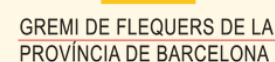


Segre / Nov 3, 2023

DIGITAL

USUARIS ÚNICS (mensual)

PÀGINES VISTES (mensual)



PAN DE CALIDAD

9^e

MONDIAL
DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

Novena edición del Mondial du Pain

Del 22 al 25 de octubre, la feria Serbotel de Nantes acogerá la novena edición del Mondial du Pain, la prestigiosa y exigente competición impulsada por el colectivo Ambassadeurs du Pain. En esta novena edición

pan

DE CALIDAD

NOTICIAS

RECETAS

FERIAS

50 PANADEROS TOP

MUJERES CON MIGA

RESTAURACIÓN

FORMACIÓN

ZONA SOCIOS

CONTACTO

DESTACADOS

a Ruta de los 50 Panaderos Top de España'

Salón Gourmets: la cita gastronómica más exclusiva del mundo

Biz

Novena edición del Mondial du Pain

Del 22 al 25 de octubre, la feria Serbotel de Nantes acogerá la novena edición del Mondial du Pain, la prestigiosa y exigente competición impulsada por el colectivo Ambassadeurs du Pain.

En esta novena edición competirán quince equipos internacionales en busca del prestigioso Trofeo de Embajadores otorgado al ganador del Mondial du Pain.

Bélgica, Brasil, Chile, China, Corea Sur, España, Francia, Ghana, India, Italia, Japón, Mali, Países Bajos, Perú y Taiwán son los quince equipos que participarán en el concurso organizado por los Ambassadeurs du Pain. y que en un auténtico maratón de más de once horas competirán para ganar el ansiado título de ganador del Mondial du Pain. Las naciones competidoras deben demostrar todo su tecnicismo, su conocimiento, su capacidad de innovación, a través de la realización de recetas que cumplan con los requisitos de consumo actual marcados por la organización.

Suscríbete a nuestra Newsletter

Nombre

Apellido

Dirección de correo electrónico:

Empresa

Suscribir

Más Populares

DIGITAL

19.000
USUARIS ÚNICS (mensual)

30.000
PÀGINES VISTES (mensual)

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Societat

El forner Roger Vilardosa del Talladell guanya el premi a millor brioixeria del món

03/11/2023

Juntament amb David Hernández i Yohan Ferrant

SOCIETAT

Tàrrega

El forner **Roger Vilardosa**, del Forn Vilardosa del Talladell i de només 25 anys, ha guanyat el **premi a millor brioixeria del món en el 9è Mondial du Pain**, celebrat la setmana passada a Nantes (França), en el marc de la fira Serbotel.

Vilardosa (en qualitat de commis, ajudant) formava part de l'equip representa d'Espanya procedent de la Baking School Barcelona Sabadell juntament amb David Hernández, i entrenat per Yohan Ferrant.

El tàndem Hernández-Vilardosa va presentar una col·lecció de 5 peces de brioixeria, que el jurat va valorar positivament per l'alta qualitat dels ingredients, la perfecta execució de les peces i el sabor excepcional.

Visites web/mes
+40k