



EL POSTRE 100% VALENCIANO DEL MEJOR PASTELERO DEL MUNDO

El valenciano Salvador Pla presentará en Múnich el dulce que le acredita mejor repostero de 2018

El maestro pastelero valenciano Salvador Pla basará en productos valencianos el postre que presentará en la cena de gala del Congreso Internacional de la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIBC) del próximo día 19 en Múnich, en la que se le reconocerá como "Pastelero Mundial del Año 2018".

El pasado 2 de agosto Pla, de 45 años, se impuso en las votaciones a los candidatos de Suecia, Alemania e Islandia que junto a él pasaron el corte final y cuyos trabajos fueron evaluados por un jurado de nueve miembros de ocho países.

"Lo que estamos preparando en nuestro obrador es un postre con productos muy valencianos que consiste en un bizcocho de calabaza ecológica, con un crujiente de cacahuete del 'collaret', que es típico de Valencia, y que por sabor y grasa es muy diferente al de otras zonas", ha detallado a EFE el repostero valenciano.

Además, ha explicado que el postre que ha diseñado para esta cita también contará con cava de Requena, naranja y un gelificado de mandarina, unos ingredientes "muy nuestros" que confía que permita "trasladar a Múnich sabores de Valencia".



Durante la cena de la gala, a la que asistirán 150 comensales, Salvador Pla recibirá una placa y una medalla que le acreditan como "Pastelero Mundial del año 2018", mientras que el alemán Jochen Baier será galardonado como "Panadero Mundial del año 2018".

Junto a los postres individualizados que degustarán los invitados, Salvador Pla, que contará con la colaboración de su "mano derecha" Marta Villanueva, elaborará una tarta de exposición con los mismos ingredientes que se exhibirán en el vestíbulo del recinto.

Propuesto por la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (Ceopan) como candidato español al certamen, Pla, tuvo que presentar un currículum acreditado, un vídeo corporativo, su web actualizada y exponer toda su historia en el mundo de la pastelería en prensa, radio y televisión.

El maestro pastelero valenciano forma parte del Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia y es propietario y regenta la pastelería y panadería Monpla en Valencia, especializada en alta pastelería, panes especiales, bombonería y pastelería salada.

La cena de entrega del premio es uno de los actos previstos del Congreso Internacional de la UIBC que se celebrará del 15 al 20 de septiembre en Múnich.

Fuente: EFE / El Mercantil Valenciano

Foto: EFE-J. C. Cárdenas



Â