Equipo Nacional

Coupe du Monde de la Pâtisserie 2027

Marcos Díaz, Albert Soler, Jordi Guillem y Antoni Pons

SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM SPAIN



La competición

La Copa del Mundo de Pastelería es, sin lugar a dudas, la competición por equipos más importante de la pastelería. Y no solo porque es el certamen con mayor prestigio a escala internacional, sino también porque es el evento más mediático en la gastronomía dulce.

Se celebra cada dos años en la ciudad francesa de Lyon, en el marco de la feria Sirha normalmente los dos días previos al Bocuse d'Or (su equivalente en alta cocina). En esencia, la CMG marca el camino del futuro en campos como la creatividad, la técnica, la expresión arquitectónica, la degustación y las últimas tendencias en las artes dulces. Porque el concurso no solo abarca la pastelería, sino también la chocolatería, el postre en plato y la heladería. Y lo hace a través de las siguientes pruebas:

Las pruebas

1. **Escultura de Chocolate**
2. **Tarta Helada**
3. **Escultura de Caramelo**
4. **Postre Gastronómico en Plato**
5. **Escultura de Hielo**
6. **Escaparate Final con todas las creaciones**
7. **Tarta de Chocolate ‘Pure Origin’**





La primera edición de la Copa Mundial de Pastelería se remonta a 1989 y hasta 2019 su máximo responsable es Gabriel Paillason, MOF (Meilleur Ouvrier de France) Glacier y Pâtissier. Tras capitanear los primeros treinta años de competición, en 2019 Paillason pasa el relevo al maestro pastelero Pierre Hermé como director.

Entre los países competidores, Francia está a la cabeza en el palmarés con ocho victorias en lo más alto del podio. España ha alcanzado la máxima gloria tan solo una vez, en la edición de 2011. No obstante, tras este hito no ha vuelto a estar presente en la máxima competición. 15 años sin que nuestro país pueda estar entre lo más granado de la pastelería mundial, perdiendo una oportunidad única para poner en valor todo lo que está ocurriendo en el mundo dulce en España en este escaparate privilegiado.



Los equipos se componen de 4 miembros, que se encuentran entre los profesionales más destacados de su país. Uno de ellos es el delegado, que además forma parte del jurado en las pruebas de degustación, y tres candidatos que trabajan duramente para realizar creaciones excepcionales, que combinan impacto visual, técnica y la máxima finura en degustación. Así, durante un ciclo de 2 años, después de pasar por 50 selecciones nacionales y 5 continentales, más de 20 naciones se reunirán en Sirha Lyon para la gran final de la Copa del Mundo de Pastelería.

España, de vuelta a la competición

Con la ilusión de devolver a España a lo más alto en la máxima competición mundial, se ha formado un proyecto ambicioso formado por profesionales de vanguardia en todas las áreas de la gastronomía dulce. Su primer objetivo es superar la European Pastry Cup 2026, que se celebrará en enero en París. Esta eliminatoria europea es el paso previo para la final, la Copa del Mundo, que tendrá lugar en enero de 2027 en Lyon.


CANADA
UNITED STATES OF AMERICA
RUSSIAN FEDERATION
(RUSSIA)
Albert Soler
Marcos Díaz
Jordi Guillem

Marcos Díaz

Capitán. Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2022

“Mi propósito es abrir una conexión internacional para la pastelería española, para que resurja y fluya un camino en el futuro”

En 2022 Marcos Díaz logra el título de Mejor Maestro Artesano Pastelero de España (MMAPE) en la feria Intersicop, con un trabajo digno de aplauso. Está convencido de que esta distinción comporta la responsabilidad de transmitir los valores de un buen profesional, así como la importancia de la dedicación, el esfuerzo y el compromiso para lograr cualquier objetivo.

Es segunda generación de familia pastelera, se formó en la Escuela de Pastelería de Barcelona (EPGB), donde recibió clases de Lluís Muixí y Tomás Ortega, impulsor de una fuerte modernización de la profesión. También compartió pupitre con Jordi Bordas.

Su perseverancia, su ambición empresarial y su habilidad para transformar los sueños en un negocio productivo han situado a su pastelería, Rossana de Calafell (Tarragona), entre los establecimientos de obligada visita.

Entre sus próximos proyectos está el de crear una marca a partir de su nombre, Marcos Díaz, y abrir un aula para demostraciones en la tienda.



El equipo

Albert Soler

Campeón de España de Heladería 2019

“Pasión por la creatividad y la innovación”

Campeón de España de Heladería 2019 con un original trabajo en torno a la civilización egipcia, dirige una de las heladerías más avanzadas y dinámicas del país, Can Soler (Badalona). Es un ejemplo claro de renovación de un negocio de origen jijonenco que ha sabido mantener la esencia de la tradición con una mirada puesta en el futuro. Y es que su enseña se ha anticipado como pocas a lo que está por venir en el mundo dulce, trabajando para ofrecer una vitrina sensible a las nuevas tendencias y a la diversificación del producto, siempre en sinergia con la pastelería.

Albert Soler es Experto Universitario en Elaboración Artesanal de Helados por la Universidad de Alicante, así como colaborador asiduo de Arte Heladero (www.heladeria.com), la revista de referencia en el sector de la heladería de habla hispana. También ha participado en so cool..magazine (www.socoolmagazine.com), la nueva publicación internacional de heladería, escrita en inglés y de periodicidad anual. En esta vanguardista publicación firmó la portada de su primer número con un trabajo que realizó junto al pastelero David Gil.



Jordi Guillem

Delegado de equipo. Subcampeón del Mundo de Heladería 2018

“Lo que más me atrae de la pastelería es el juego infinito de colores, formas y texturas que aporta”

Jordi Guillem es un profesional inclasificable, en el mejor sentido de la expresión. Si bien su punto de partida es la alta cocina al frente del restaurante gastronómico Lo Mam, su interés creciente por el postre le ha hecho abrirse a otras disciplinas como la heladería y la pastelería. De ahí su polivalencia y versatilidad, su transición constante entre la cocina, la heladería y la pastelería a través de todo tipo de sinergias.

Esta apertura al mundo dulce le ha llevado a ser delegado del equipo español Subcampeón del Mundo de Heladería en 2018. Tras esta gran experiencia abre junto a una socia una heladería retro en Madrid con una personalidad muy marcada, Popota. Esta experiencia será valiosa después en la creación de su propia línea de helados de alta gama, Real Ice Cream. En paralelo dirige todo tipo de proyectos que vinculan la restauración, la ciencia y la innovación desde su estudio-taller en El Vendrell (Tarragona), Cooking Studio. Además, no deja de ejercer de asesor gastronómico para establecimientos muy variados y es cofundador del colectivo de productores y cocineros Terra i Taula.



El equipo

Antoni Pons

Especialista en Caramelo Artístico

“Desde que me formé en caramelo artístico he soñado con competir internacionalmente para demostrar todo lo aprendido”

Exalumno de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona (EPGB), Antoni Pons pilota una de las pastelerías más importantes de Mataró, Schr. En este establecimiento ha realizado un trabajo encomiable en investigación y desarrollo de nuevos productos artesanos, en la incorporación de técnicas novedosas, en la implantación de nuevas vías de comercialización y, también, en la recuperación y divulgación de elaboraciones tradicionales. Este trabajo de fondo le hizo merecedor en 2019 del accésit del premio Al Mejor Joven Artesano Alimentario Innovador que concede el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, de la Generalitat de Catalunya.

Sus ganas de ampliar y mejorar el surtido de su pastelería le ha llevado a formarse en cursos de especialización en disciplinas tan variadas como la briochería, chocolatería, panettone y, junto al campeón del mundo Davide Malizia, también en caramelo artístico. Precisamente en esta materia, a medio camino entre el oficio artesano y el arte, se ha convertido en un auténtico experto, lo que le ha permitido impartir clases durante varios años en la EPGB.



Asesores

Referentes del mundo de la gastronomía dulce que nos acompañan en este proyecto.



Paco Torreblanca



David Gil



Miguel Señoris



Jordi Bordas



Saray Ruiz



Marc Roldán Pardo

Patrocinios

Para hacernos con la victoria necesitamos la colaboración de las empresas proveedoras del sector. En este sentido, en un estadio tan inicial como el que nos encontramos estamos abiertos a todo tipo de contribuciones.

Estamos comprometidos con una competición de altísimo nivel con unas necesidades igual de exigentes. Buscamos empresas e instituciones que quieran apostar e invertir en este proyecto. Todas las ayudas serán muy bienvenidas, desde el utillaje (moldes, etc) a otro tipo de materiales, pasando por la inversión en investigación, financiación de viajes e ingredientes frescos, productos…

Patrocinios

Para el patrocinio del equipo español, hemos creado tres categorías:

Bronce	Ofrecemos demostraciones y talleres personalizados con los productos del patrocinador. Representaremos a las marcas que nos patrocinen en todas nuestras difusiones: televisión, radio, prensa, revistas y redes sociales.
Plata	Asesoramiento, colaboración y desarrollo de recetas con los productos del patrocinador.
Oro	Contraprestaciones a medida de las necesidades de cada empresa colaboradora.

2 años de competición

Copa Europea 2026

Copa del Mundo 2027

Ofrecemos patrocinios y contraprestaciones a medida de cada empresa y sus necesidades.

¿Nos acompañas hasta la victoria?

Jordi Guillem +34 606 46 56 74
Marcos Díaz +34 676 05 38 00

copadelmundo2027@gmail.com

CLUB SELECCIÓN COPA
DEL MUNDO DE PASTELERÍA