



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

Gastronomía

Copa del mundo de heladería

Helados campeones con sabor a Calafell y Ulldecona

Jordi Guillem y Marc Balaguer, en el equipo subcampeón mundial de helado. Supone un impulso para la gastronomía y el turismo del país

JOSÉ M. BASELGA
CALAFELL

El equipo español ha revalidado el subcampeonato en la Copa del Mundo de Heladería disputado en los últimos días en la localidad italiana de Rimini. Sólo Francia ha pasado por delante, pero con escasa diferencia de puntos.

El equipo de heladeros y pasteleros que representaba a España estaba capitaneado por el cocinero de Calafell, Jordi Guillem (Restaurant Lo Mam), que en la edición de hace dos años formó parte como heladero. En el equipo también estaba el pastelero Marc Balaguer, de Ulldecona.

El resto del equipo lo formaban Adolfo Romero, José Marcos Candela y Miguel Señoris. Todos reconocidos pasteleros y heladeros de diferentes puntos del Estado escogidos por sus habilidades en las especialidades que exige el campeonato.

Escaparate mundial

Guillem ha mostrado la satisfacción por el segundo puesto logrado en una Copa del Mundo que, además de demostrar la categoría de los heladeros, supone un escaparate mundial para promocionar la calidad del trabajo y del producto del país.

El cocinero de Calafell ya había explicado que más allá de la puntuación en las pruebas; quedar entre los primeros suponía una tarjeta de presentación de alto nivel a nivel de turismo y gastronomía. El equipo español ha quedado a 50 puntos de Francia, primer clasificado. En tercer lugar ha



Guillem, de pie, 2i. Balaguer, sentado 1i. FOTO: DT

da con ingredientes que mostró la organización antes de la prueba final.

Pero hasta llegar a Rimini, durante un año los miembros del

