



Marc Balaguer, el segon començant per l'esquerra, amb la resta de l'equip. FOTO: AJUNTAMENT D'ULLDECONA

Ulldecona

Marc Balaguer estarà a la Copa del Món de Gelateria

El pastisser és un dels integrants de l'equip espanyol que participarà en aquest gran esdeveniment a Itàlia, del 20 al 23 de gener

MARIA NOCHE
ULLDECONA

Euldeconenc Marc Balaguer participarà en la vuitena edició de la Copa del Món de Gelateria, que se celebrarà a la ciutat de Rimini, Itàlia. El certament es troba en el marc del Saló Internacional de la Gelateria (SIGEP) i és un dels grans esdeveniments mundials de l'àmbit gastronòmic per equips.

El pastisser Marc Balaguer és un dels integrants de l'equip espanyol que competirà en aquesta edició. L'equip està compost per diferents figures que destaquen en els diversos àmbits de la competició, en el cas de Balaguer, en la pastisseria. Dintre de l'equip hi ha el team manager, la persona que s'encarrega d'organitzar-ho tot i dur a terme el procés de selecció dels membres.

Balaguer assegura que has de destacar en el teu àmbit perquè et vinguin a buscar. En el seu cas, va ser el representant d'Espanya al Mundial des Arts Sucrés, l'any 2015, sortint escollit com un dels deu millors pastissers del món. Posició que l'ha enlairat en la professió i l'ha portat actualment a ser seleccionat com un dels membres de l'equip.

El pastisser confessa que en el moment que li proposen formar part de l'equip, tot i que l'emoció és molt gran, la sensació general és una mica agre-dolça. «Primer

ho agafes amb molta emoció i és una gran notícia, així com a la vegada també un repte molt gran. Però hi ha molta feina al darrere, moments molt durs, sobretot aquests mesos que ja estem a la recta final, has de deixar a casa la família i sacrificar moltes coses». Balaguer assegura que has de posar els peus a terra i assegurar-te que estàs disposat a acceptar tot

na especialitat, durant aquests quatre dies de campionat hauran de treballar conjuntament en les diferents categories del concurs.

Anteriorment a la competició, l'equip té un marge d'uns dies per arribar allà amb el camió amb tots els ingredients, que ja porten preparats; i muntar el box, que serà el seu espai de treball durant els dies de competició. El dia anterior a l'inici del campionat tindran dues hores per fer una petita preelaboració.

L'apunt Les categories del campionat

● Durant els quatre dies de campionat tot l'equip en conjunt ha d'elaborar diversos plats pertanyents a diferents categories: una escultura de caramel i de gel; una degustació amb copa, pastís i 'mystery box', que és una caixeta que ha de contenir algun element propi de la improvisació; un plat salat; i 'mignons', un tipus de canapès dolços.

el sacrifici que comporta. Ell va decidir tirar endavant, i els pròxims dies, entre el 16 i el 17 de gener, marxarà a Itàlia per ultimar els preparatius previs al campionat, que tindrà lloc entre el 20 i el 23 de gener. Es tracta d'una competició en equip. Encara que cadascun destaquí en algu-

La recta final

Balaguer, juntament amb la resta de membres del grup, porta més d'un any de preparació al darrere. Actualment tot l'equip es troba a València, a la seva seu, situada al Gremi de Mestres Sucrers de València, treballant incansablement per obtenir el millor resultat en el campionat. «Li estem posant moltes ganes, esforç, molta feina i moltes hores de sacrifici», corrobora Balaguer.

Ja enmig de la recta final, tan sols a unes poques setmanes del gran esdeveniment, Balaguer assegura que el que esperen d'aquesta edició és aconseguir la victòria. «La passada edició Espanya ja va aconseguir la posició de subcampions, i aquest any anem darrere la primera posició. Tot el que fem se centra en buscar l'excel·lència i la millor feina possible per anar a guanyar».