

## El xef calafellenc Jordi Guillem, subcampió mundial de gelateria

*Jordi Guillem segueix acumulant experiències i coneixements i ja és una de les estrelles de la gastronomia catalana en tots els àmbits*



Jordi Guillem | AC

L'equip espanyol, capitanejat pel xef calafellenc Jordi Guillem, s'ha proclamat subcampió mundial de gelateria, en la Coppa del Mondo que s'ha celebrat els darreres dies a Rímìni (Itàlia). En una competició molt disputada i de gran dificultat tècnica, l'equip espanyol ha assolit la segona posició, per darrera de França i per davant d'Austràlia.

Jordi Guillem, del Restaurant Lo Mam, ha liderat un equip format per Marc Balaguer, Adolfo Romero, José Marcos Candela i Miguel Señorís.

Guillem ha explicat que el segon lloc en un campionat mundial mostra la categoria dels gelaters espanyols, però també que suposa un aparador mundial per a promocionar la qualitat del seu treball. ?És una tarja de presentació d'altíssim nivell en tots els fòrums i mercats de turisme i gastronomia?, ha dit.

Entre les proves que l'equip liderat per Guillem ha hagut de superar, hi ha hagut la preparació d'un plat salat amb gelat, una tarda, una escultura en gel, una figura de sucre, una copa gelada, uns snacks dolços i una creació improvisada amb ingredients facilitats per l'organització.

