

"Barrets Blancs"

"LA REVISTA DE LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE BARCELONA"

PUBLICACIÓN N° 2 DICIEMBRE 2025



**¡Felices Fiestas!
y los mejores deseos para 2026**



**Espectacular actuación en Campeonato Nacional 2025:
Subcampeones Nacionales de Repostería**

PARTNERS



Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme

HAPPY AGUA®
All you need is water. Think blue!

REVISTA DIGITAL "BARRETS BLANCS"

PUBLICACIÓN N° 2
DICIEMBRE 2025 | 0 €
PUBLICACIÓN BIMESTRAL
EDITORIAL: COOKING BOOKS
DIRECTOR: JANI PAASIKOSKI
DISEÑO: KIKEBCN.COM

ISSN: 3081-7749
DEPÓSITO LEGAL: BARCELONA
FOTOGRAFÍA:
ACYRE BARCELONA
JANI PAASIKOSKI
ENVATO ELEMENTS



02 PARTNERS

LISTADO DE PATROCINADORES
CRÉDITOS DE LA PUBLICACIÓN

03 SUMARIO

04 EDITORIAL

CARTA DEL PRESIDENTE
JANI PAASIKOSKI

06 SABORES MEDITERRÁNEOS

XAVI LAHUERTA,
LA ELEGANCIA CONTEMPORÁNEA DE LA
COCINA BARCELONESA

10 RECETA DE TEMPORADA

TARTAR DE GAMBAS ROJAS
CON HUEVOS DE TRUCHA
Y MAYONESA DE SUS CABEZAS

12 "SALÓN DEL GUSTO"

14 AZAFRÁN "SAFRÁ DEL MONTSEC"
EL ORO ROJO QUE RENACE EN TIERRAS
CATALANAS



ISSN: 3081-7749



@ACYREBARCELONA

Carrer de la barca 33 - 08930 - Sant Adrià de Besós (BARCELONA)
Tel. 687 48 72 73 / info@acyrebarcelona.cat

www.acyrebarcelona.cat

19 NOTICIAS

LA HISTORIA DE UN VIAJE A LAPONIA!

24 COLABORACIÓN GASTRONÓMICA CON FINLANDIA

28 COOPERACIÓN GASTRONÓMICA ESTABLECIDA HACE CASI TRES DÉCADAS

29 CATALUÑA BRILLA EN LA GUÍA MICHELIN 2026

30 XI CAMPEONATO DE ESPAÑA DE COCINA Y REPOSTERÍA - 2º PUESTO

32 CULTURA

FIL 2025 GUADALAJARA (MÉXICO)

34 PROYECTO "COCINA E INGENIO CATALÁN"

35 CATALUNYA REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA 2025

37 BIBLIOTECA GASTRONÓMICA

EDITORIAL

Estimadas socias, estimados socios,

Es momento de dar las gracias, **muchas gracias a mucha gente, que ha mostrado su interés y apoyo a la Asociació de Cuiners i Rebosters de Barcelona**, para levantarla y **ponerlo en el lugar que se merece en el mapa gastronómico**;

Pero en primer lugar, **¡quiero desear felices fiestas a todos!** Espero que muchos los podéis disfrutar entre vuestros familiares, aunque muy bien sé que otros tantos pasaréis las fiestas entre el calor de los fogones, no por eso se disfrutan menos ya que para muchos es la costumbre de siempre y eso no quita que sean días especiales y se disfruten de otra manera con la "otra" familia.

En la Asociación tenemos mucho que celebrar estas navidades; Después de un tiempo que la Asociación estuvo dormida, **¡este otoño se ha echado a andar de una forma frenética!** Concretamente en la Asociación hemos renovado nuestra página web y lanzado la revista bimensual "**Barrets Blancs**", cuyas páginas de su segundo número estas leyendo ahora mismo, gracias al acuerdo de colaboración y patrocinio con la editorial de libros de cocina profesionales Cooking Books.

Con el **programa de radio "El presente es hostelería"** de la periodista, María Jose Segura, tenemos un acuerdo de dar voz a nuestros socios en forma de entrevistas y también nos ayudará en otros temas de comunicación de la Asociación.

Con la membresía de la Asociación, hemos hecho borrón y cuenta nueva, es decir hemos anulado todas las antiguas membresías y empezado a contar desde cero todos de nuevo y **en muy poco tiempo hemos superado ya la cifra de ochenta socios**. Esto sólo es el principio, si en la Asociación de las Islas Baleares, ASCAIB, tienen más de dos mil socios, no me pongo límites: **¡en Barcelona y Cataluña, los objetivos tienen que ser altos!**

Felicidades a ASCAIB por haber organizado este año el certamen nacional de gastronomía de Facyre de forma muy exitosa. Certamen en la que nuestro equipo de pastelería formado por Arnal Solans y Gabriela Prudencio alcanzó un excelente segundo puesto, muchísimas felicitaciones a los dos, ¡La Asociación está muy orgulloso de vuestro trabajo! En las páginas de esta revista hay un artículo donde se explica mejor su paso por el campeonato.

También **hemos viajado este otoño a la Laponia Finlandesa**, a las tierras donde está el hogar del auténtico Papá Noel. El equipo de Acyre Barcelona formado por los chefs socios, Xavier Lahuerta, Jordi Esteve y yo mismo, viajamos al complejo turístico de Saariselkä invitados por la Asociación de chefs de Laponia **para participar en su evento anual llamado en finés "Lapin keittiömestareiden herkkupöytä"** lo que viene a ser un bufé gastronómico que cada año vienen a disfrutar unos seis cientos comensales. Este año el tema de la mesa delicatessen era la gastronomía española y nuestro deber velar por su autenticidad. Aprovecho para dar las gracias a Lapin keitiömestarit por la invitación y a Facyre por su apoyo económico para realizar el viaje.

Y hablando de orgullo, no puedo dejar de mencionar uno de los momentos más emocionantes de esta temporada. En los **XIX Premios Nacionales de Hostelería**, celebrados en Castellón, el restaurante Nectari, liderado por nuestro querido socio y amigo Jordi Esteve, fue **galardonado como Empresa hostelera comprometida con las personas con discapacidad**. Un reconocimiento que nos toca muy de cerca, porque Nectari no solo ofrece excelencia gastronómica, sino que abraza de corazón la inclusión, la diversidad y la igualdad de oportunidades como valores irrenunciables. Su compromiso con la inserción laboral de personas con TEA, discapacidad visual y colectivos en riesgo de exclusión es un ejemplo inspirador que demuestra que la hostelería también puede transformar vidas. Este premio no solo honra su labor, sino que nos recuerda a todos por qué amamos esta profesión y ya le entrevistamos en el número anterior de esta revista

Durante el viaje a Laponia, también **estrenamos la chaquetilla oficial de la Asociación**, diseñada por la empresa de uniformes profesionales, **CSTY**, ¡y de que forma la estrenamos! nada menos que regalando una chaquetilla personalizada, con su nombre bordado a Papá Noel. Nos ha dicho Papá Noel, que aunque normalmente el es quien hace los regalos, también recibe unos cuantos, pero nunca antes ninguno como este y que le servirá para cocinar las galletas de jengibre para la navidad. ¡Muchas gracias CSTY!. En las páginas de esta revista hay un artículo que os explicará en profundidad el viaje a Laponia.



Otros colaboradores importantes del viaje y merecedores de nuestro agradecimiento, fueron la empresa finlandesa de distribución en el canal HORECA Bravo Gourmet y la bodega de cavas Jaume Giró i Giró.

En las páginas de esta revista también podéis ver la entrevista a Arttu Soppela, un joven finlandés, estudiante de cocina, que ha estado haciendo sus prácticas profesionales en el restaurante Nectari durante dos meses este otoño. Las prácticas fueron posibles gracias a un **acuerdo firmado entre la Asociación y su escuela de hostelería Koulutuskeskus REDU**. Arttu sólo fue el primer estudiante en llegar pero estamos negociando también con otras escuelas finlandesas y buscando restaurantes interesados en acoger estos estudiantes.

También hemos **celebrado la cena de navidad de la Asociación**, en colaboración con el grupo, Chefs de Barcelona, que lleva reuniéndose casi quince años, guiado por el "guardián de los sabores" Miguel Balcells. La cena tuvo lugar **en el excelente restaurante Txuba Tacos**, liderado por el chef Antonio Sáez. Si ante éramos la Asociación y el grupo de chefs por separado, creo que hemos conseguido fichar casi a todos los chefs para la Asociación. Muchas gracias y bienvenidos a Acyre Barcelona Chefs;

Ahora es momento de centrarse primero en las fiestas y después poner ya la vista al año que viene.
Sólo pido que el ritmo no pare y sigamos con esta buena onda alcanzada.

Juntos levantaremos la Asociación!

¡Felices fiestas y muchas gracias a todos!



Jani Paasikoski
Presidente

SABORES MEDITERRÁNEOS XAVI LAHUERTA

la elegancia contemporánea de la cocina barcelonesa

La gastronomía catalana ha vivido en las últimas décadas una efervescencia creativa que ha situado a Barcelona en el mapa culinario internacional. En este escenario destaca la figura del chef Xavi Lahuerta, uno de los cocineros más influyentes y respetados de la ciudad. Su trabajo combina técnica, sensibilidad mediterránea y una visión actual del producto local, consolidándole como un referente del panorama gastronómico contemporáneo.

Una trayectoria marcada por la excelencia

Formado en Barcelona, Xavi Lahuerta ha pasado por algunos de los entornos culinarios más prestigiosos del país. Ha trabajado con grandes maestros de la alta cocina, experiencia que le ha permitido construir un estilo propio, preciso y elegante. Destaca también su trayectoria como chef ejecutivo de Hotel Mercer 5 gl., donde ha desarrollado una potente propuesta gastronómica basada en el respeto al producto y la creatividad sin artificios.

Además de su labor en cocina, Lahuerta se ha consolidado como consultor gastronómico y formador, ayudando a restaurantes y marcas a mejorar sus procesos, sus cartas y su identidad culinaria.

Filosofía culinaria: producto, tradición y modernidad

Para Xavi Lahuerta, la cocina es un diálogo constante entre tradición y modernidad. Sus platos parten de una base mediterránea —con especial atención al producto de proximidad— y evolucionan hacia propuestas contemporáneas que combinan técnica, estética y sabor.

Su gastronomía se caracteriza por:

- Respeto absoluto por la materia prima, dando protagonismo a pescados, verduras de temporada y productos locales.
- Ejecuciones limpias y bien definidas, sin elementos superfluos.
- Sabores reconocibles pero reinterpretados, que conectan emoción y memoria.
- Una puesta en escena cuidada, equilibrando elegancia y naturalidad.



Embajador culinario y figura pública

Además de su labor en los fogones, Xavi Lahuerta es una figura activa en la comunicación gastronómica. Imparte conferencias, participa en eventos profesionales y colabora con numerosas marcas vinculadas al sector gastronómico. Su presencia en medios y redes sociales refuerza su autoridad como voz experta en cocina mediterránea contemporánea.

También destaca su trabajo como embajador gastronómico de Barcelona, llevando la esencia culinaria catalana a eventos internacionales y contribuyendo a la proyección de la ciudad como destino gastronómico.

Proyectos y aportación al sector

A lo largo de su carrera, Lahuerta ha desarrollado proyectos variados que van desde la dirección culinaria en hoteles de lujo hasta la consultoría estratégica para restaurantes. Su capacidad para gestionar equipos, crear conceptos gastronómicos sólidos y elevar el nivel técnico de las cocinas lo ha convertido en un profesional muy demandado.

Su aportación al sector se manifiesta en tres áreas clave:

- Innovación constante: evolucionar sin perder la raíz mediterránea.
- Formación y transmisión: compartir conocimiento con nuevas generaciones.
- Identidad culinaria: defender una cocina catalana moderna, abierta al mundo pero fiel a su esencia.

Xavi Lahuerta representa una de las voces más firmes y elegantes de la cocina barcelonesa actual. Su combinación de técnica impecable, sensibilidad culinaria y visión contemporánea lo sitúan como un chef imprescindible para entender la evolución de la gastronomía en Barcelona.

Xavier Lahuerta, el embajador gastronómico que convierte cada proyecto en una experiencia memorable

La historia de Xavier Lahuerta es la de un cocinero que ha construido su camino siguiendo el instinto y la curiosidad. Catalán de raíces firmes, avanza sin prisas, sin imitar tendencias y fiel a una personalidad culinaria única.

Con 30 años de experiencia, ha formado parte de equipos que han sumado hasta 12 estrellas Michelin en prestigiosos restaurantes nacionales e internacionales, hoteles de 5* G Lujo Mandarin , Doble w, Mercer Barcelona , Monasterio Rocamador .

Experiencia en el catering y eventos de Lujo a ámbito nacional e internacional.

Sus viajes por Estados Unidos, México, Colombia, Puerto Rico, Venezuela , Francia, Portugal , Italia, Bélgica ,Finlandia, Alemania , Mónaco, Inglaterra o Singapur han enriquecido una visión gastronómica abierta al mundo.

Más allá de los reconocimientos, Lahuerta se guía por un concepto propio de éxito: la felicidad. La suya, al cocinar en un entorno alineado con sus valores; y la de sus comensales, cuando se marchan con una sonrisa y el recuerdo imborrable de una vivencia única.

Su lema; *"La felicidad propia, realizándome con lo que me apasiona: cocinar en un espacio que refleje mis valores. Y la felicidad de mis comensales, cuando se marchan con una sonrisa y el recuerdo imborrable de una experiencia única."*

- ¿Cómo empezó tu relación con la cocina y en qué momento supiste que sería tu camino profesional?

Desde bien pronto supe que el buen comer sería importante en mi vida, es el comienzo de mi andadura en la gastronomía desde una visión al lado opuesto de la profesión, con claro mensaje que marcaría mi modo de entender la vida.

- ¿Qué aprendizajes clave te han dejado tus 30 años de experiencia entre fogones?

La humildad humana del día a día .

- Has formado parte de equipos que han sumado hasta 12 estrellas Michelin. ¿Qué te llevas de esa etapa?

El aprendizaje profesional y personal, el trabajo en equipo, el entender la palabra compartir, el convivir con compañeros de culturas de diferentes partes del mundo, el agradecimiento al ser un afortunado de poder formar parte de esos equipos.

- ¿Qué países o experiencias internacionales han marcado más tu manera de cocinar?

Reciente a sido descubrir Finlandia como país, cultura, gastronomía, personas que nos han abierto la puerta de su casa para darnos a conocer sus hábitos culinarios y tradición. Lo cierto que es complejo elegir uno de ellos porque cada uno me ha marcado una experiencia propia.

- Sueles avanzar xino-xano, sin seguir modas ni compararte. ¿Qué significa para ti construir un estilo propio?

Ser cocinero de raíz, identidad propia, lealtad a tu idea de desarrollo, dar sentido a tu forma de entender la cocina

- ¿Cómo definirías tu cocina en tres palabras?

Respeto, pasión, sentimiento.

- ¿Qué importancia tienen los valores personales a la hora de crear un plato?

Los valores son la base del desarrollo de un concepto para crear un plato, es el respeto de un equipo que desarrolla todo su saber en un lienzo de expresión que comparten para el resto de personas.



LOMO DE CIERVO al verde de puerro a la sal de romero, nixtamalizado vegetal, maíz tostado y coulis de moras

ENTREVISTA ... 2

- ¿Qué significa para ti ser considerado un embajador gastronómico?

Algo muy especial, una enorme responsabilidad, que me gusta ejercer, y me siento afortunado de poder ser un embajador gastronómico que defiende una cultura como la nuestra con toda su riqueza.

- ¿Qué elementos debe tener un proyecto para que decidas involucrarte en él?

Sentido común, coherencia de proyecto, objetivos reales

- ¿Qué aporta Xavier Lahuerta a un proyecto gastronómico desde el primer día?

Professionalidad.

- Hablas de la felicidad como tu concepto de éxito. ¿Cómo se traduce esa idea en tu trabajo diario?

En compartir tu felicidad en un contexto de palabras plasmada en su tapiz con su visión emocional, texturas, simetría, fragancia saromáticaas, provocar un viaje en tu interior.

- ¿Qué debe sentir un comensal al terminar una experiencia contigo?

Felicidad.

- ¿Cuál ha sido el momento más feliz o memorable de tu carrera?

Cada día que vivo este oficio significa el momento más feliz y memorable en mi carrera.

- ¿Hacia dónde crees que se mueve la gastronomía actual?

No soy quien para ver hacia donde se mueve, es importante hacia donde se mueve la cocina que con el equipo que acompaña quiere dar a conocer.

- ¿Qué proyectos te ilusionan ahora mismo?

Mercer Restaurant en el Hotel Mercer Barcelona en el Barrio Gótico .

- ¿Qué sacrificios hiciste para llegar a donde estás y cuál de ellos volverías a repetir sin dudarlo?

La cocina es un sacrificio continuo que has de amar para poder cada día seguir llegando al objetivo del día después

- Has trabajado en cocinas con hasta 12 estrellas Michelin... ¿qué aprendiste sobre la grandeza y la presión extrema?

Compromiso.

- Si pudieras volver al primer día en la cocina, ¿qué consejo le darías a ese joven Xavier?

Ser consciente que ser cocinero es una responsabilidad que deberá acompañarte siempre y que nunca debes abandonar por la experiencia que te brinda la gastronomía.

- ¿Cuál fue tu mayor fracaso y qué cambió en ti después de él?

No entiendo el fracaso como tal, lo veo como la oportunidad de levantarte cada día para que el fracaso se convierta en la mayor oportunidad de éxito profesional.

- Si tu cocina hablara, ¿qué historia contaría sobre ti?

Equilibrio.

- ¿Qué límites estás dispuesto a romper en la búsqueda de tu estilo propio?

La decisión que tome desde hace muchos años culinariamente conservar siempre la línea fiel de ver y entender la gastronomía desde mi punto de vista.

- Cuando llegas a un proyecto, ¿qué es lo primero que transformas?

El modo de entender lo que para unos resulta un problema y para mí es ver como una solución.

- ¿Cómo haces para que tu firma se perciba en cada detalle de un proyecto sin estar presente?

Estando presente en cada uno de los miembros del equipo que me acompaña desde un punto humano de comprensión hacia su persona creando un vínculo personal de compromiso mutuo.

- ¿Qué te diferencia de otros cocineros que también son referentes internacionales?

Lo cierto que somos todos cocineros la única diferencia es que cada uno transformamos la materia prima en un mensaje propio.

- Dices que tu éxito se mide en felicidad. ¿Cómo mides un instante de felicidad en un plato?

En una sonrisa

- ¿Cuál es la reacción de un comensal que nunca olvidarás y por qué?

Cada reacción es algo que nunca olvido por lo que significa a cada comensal

- Si pudieras regalar un recuerdo gastronómico que permanezca para siempre, ¿cómo sería?

La imagen eterna del plato que te provocar un sentimiento de emoción

- ¿Qué revolución o cambio te gustaría ver en la gastronomía y no está ocurriendo aún?

Lo llevo viviendo desde que empecé, sigue la evolución de la cocina con los jóvenes que sugieren con su idea y visión de ejecutar su cocina.

Pera en confitura,
cremoso de requesón, café dulce aromático
y cardamomo verde.



TARTAR DE GAMBAS ROJAS CON HUEVAS DETRUCHA Y MAYONESA DE SUS CABEZAS

Este **Tartar de Gambas Rojas** presenta la gamba en su forma más pura y delicada. La preparación en crudo potencia su textura sedosa y su dulzor natural, acompañada por la frescura crujiente de la manzana verde, el estallido salino de las huevas de trucha y una mayonesa elaborada a partir de las cabezas, que aporta un fondo marino intenso y armonioso.

Es un entrante elegante, preciso y fresco, perfecto para destacar un producto de alta calidad sin artificios.

Descripción del plato

Un tartar ligero y refinado en el que cada elemento cumple una función:

La gamba roja, protagonista indiscutible, se trabaja a cuchillo para mantener su jugosidad.

Las huevas de trucha, aportan textura y puntos salinos equilibrados.

La manzana verde, introduce un contraste fresco, limpio y ácido.

La mayonesa de las cabezas, aporta profundidad, umami y un perfume marino reconocible.

Las patas crujientes, añaden estructura y un toque visual que completa el emplatado.

INGREDIENTES

(10 PERSONAS):

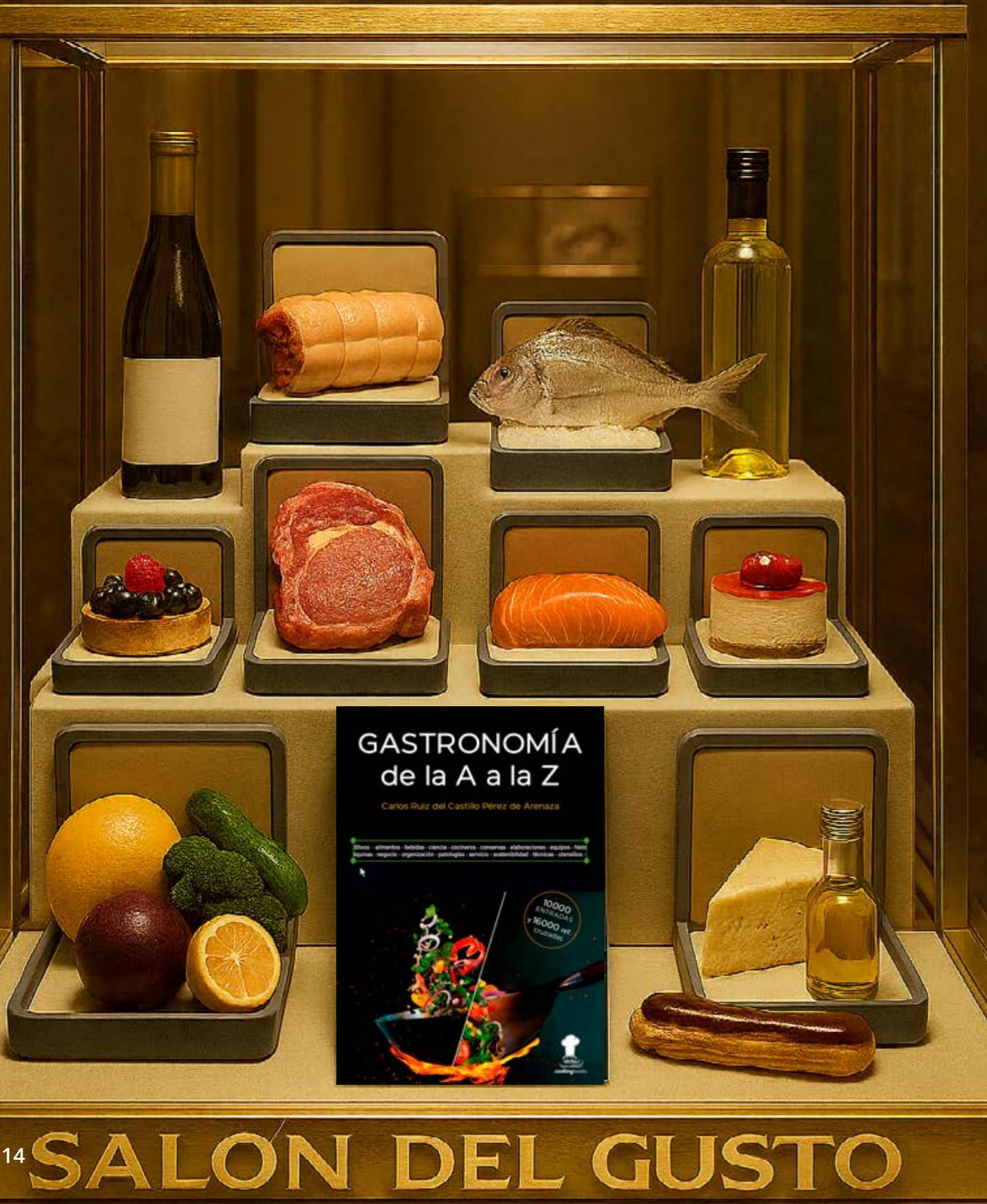
- 500 g Gambas rojas
- 80 g Huevas de trucha
- 1 Manzana verde
- Cebollino
- 1 Lima
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal marina
- Pimienta blanca (recién molida)
- 1 Diente de ajo
- 1 Guindilla

ELABORACIÓN:

- Separar la cabeza de la gamba de la cola. Separar las patas del caparazón de forma que no se separen, quita la parte de la sustancia de la cabeza y reservar junto las patas. Secar las patas con papel de cocina y freir en aceite caliente a 180 grados hasta que estén bien crujientes, escurrir sobre papel de cocina y sazonar con sal.
- Pelar 1 diente de ajo, cortar en láminas y dorar en 100 ml de aceite de oliva junto una guindilla. Apartar del fuego y añadir la sustancia de la cabeza y dejar enfriar. Triturar bien con el túrmix y pasar por un colador fino y mezclar con la mayonesa y poner a punto de sal.
- Quitar el intestino de las colas de gambas y cortar en daditos. Lavar la manzana y cortar en daditos muy pequeños.
- Picar el cebollino.
- En un bol mezclar la carne de gamba, las huevas de trucha, manzana picada y el cebollino. Condimentar con sal, pimienta blanca recién molida, un poquito de ralladura de piel de lima y su zumo y para terminar un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra y mezclar bien.
- Dejar refrescar un ratito en la nevera antes de emplatar.
- Servir en un timbal sobre un plato enfriado y decorar con las patas fritas y salsear con unas gotas de mayonesa de gamba.



TARTAR DE GAMBAS ROJAS CON HUEVAS DE TRUCHA Y MAYONESA DE SUS CABEZAS
Jani Paasikoski



"SALÓN DEL GUSTO"

En **"Barrets Blancs"** creemos que la excelencia gastronómica merece un lugar propio. Por ello, presentamos el "Salón del Gusto", una sección en la que reunimos los productos que consideramos verdaderos referentes de **calidad, proximidad y respeto ecológico**.

Nuestro compromiso es acercar a los lectores **aquello que nace de la tierra con autenticidad**, que se elabora con saber hacer y que refleja una manera responsable de entender la gastronomía.

Cada producto seleccionado es **fruto de una elección rigurosa**, guiada por la convicción de que el buen gusto no se limita al paladar, sino que también abarca los valores de sostenibilidad, cultura y respeto por el entorno.

El "Salón del Gusto" es, así, la expresión de nuestra voluntad de reconocer y recomendar lo mejor de nuestro patrimonio culinario, **un espacio donde convergen la tradición, la innovación y la excelencia**.

"Un viaje al corazón de los sabores con alma"



Azafrán "Safrá del Montsec"

el oro rojo que renace en tierras catalanas

En la cordillera prelitoral catalana, entre el Prepirineo y la serenidad de sus valles agrícolas, florece uno de los productos más valiosos y delicados de la gastronomía mediterránea: **Safrà del Montsec**. Este azafrán, cultivado de manera artesanal en la comarca del Montsec, se ha convertido en un referente por su pureza, su aroma profundo y su impecable calidad, situándose entre los mejores azafranes del país.

Un cultivo ancestral que vuelve a la vida

El azafrán fue históricamente un cultivo extendido por el interior de la península, especialmente en zonas secas y de clima continental. Sin embargo, la mecanización agrícola y los elevados costes laborales hicieron que desapareciera casi por completo en muchas regiones.

En el Montsec, un territorio de secanos, terrazas antiguas y un clima ideal para la flor de *Crocus sativus*, un grupo de productores impulsó el renacimiento de esta tradición. Con paciencia, investigación y un fuerte compromiso con el territorio, Safrà del Montsec ha recuperado un cultivo prácticamente perdido, devolviéndolo a su esplendor.

Un proceso totalmente artesanal

El valor del azafrán del Montsec radica tanto en su calidad como en el rigor de su elaboración artesanal. Cada etapa requiere precisión y trabajo manual:

Recolección al alba

Las flores se recogen una a una antes de que se abran, para preservar su pureza y evitar la pérdida de aroma.

Desbrizne tradicional

Los estigmas —los hilos rojos— se separan a mano con extremo cuidado, seleccionando solo las partes más nobles.

Secado lento y controlado

Para concentrar los compuestos aromáticos, el azafrán se tuesta suavemente. Este paso es clave para obtener su aroma floral, su color intenso y su característico sabor ligeramente amargo.

El resultado es un azafrán de potencia aromática excepcional, muy superior al de productos importados o industrializados. Safrà del Montsec destaca especialmente por su elevado contenido de crocina, picrocrocina y safranal, los compuestos responsables del color, el sabor y el aroma.



Usos gastronòmics

El azafrán del Montsec se ha ganado un lugar destacado en cocinas profesionales y hogares gourmets. Su alta calidad permite usar dosis pequeñas con resultados muy intensos. En la gastronomía catalano-mediterránea es un ingrediente esencial para:

- Arroces de mar y montaña
- Suquets y guisos tradicionales
- Postres con leche (flanes, cremas, helados artesanales)
- Infusiones y aceites aromáticos
- Platos de autor que buscan toques florales y dorados

Los chefs valoran **Safrà del Montsec** por su **regularidad, frescura y pureza**, tres aspectos que marcan la diferencia respecto a azafranes de origen dudoso o mezclados.





Conclusión: un tesoro que merece ser protegido

Safrà del Montsec es mucho más que un azafrán de calidad: es un proyecto de territorio, un ejemplo de recuperación agrícola y un símbolo del renacer de la gastronomía vinculada a la tierra. **Cada tarro encapsula tradición, paisaje y un trabajo minucioso que honra a las generaciones que cultivaron este "oro rojo".**



NOTICIAS

¡La historia de un viaje a la Laponia Finlandesa!

por Jani Paasikoski, presidente de Acyre Barcelona

Os voy a contar la experiencia de este increíble **viaje a la Laponia Finlandesa de la Asociación de cocineros y reposteros de Barcelona**, desde mi punto vista, tal cual como lo he vivido y sentido como chef y presidente de la asociación. Todo comenzó esta primavera, en el mes de mayo, mi amiga y colega finlandesa, Maria Lehtinen, chef, profesora de cocina y miembro de la asociación de chefs de Laponia vino a visitarme a Barcelona con la **misión de firmar los acuerdos y conocer los restaurantes de los chefs Jordi Esteve y Xavier Lahuerta** con los cuales habíamos hecho un preacuerdo de acoger, para las prácticas profesionales los estudiantes de la escuela de hostelería Koulutuskeskus REDU, de la ciudad capital de la Laponia Finlandesa Rovaniemi. Maria vino a Barcelona con una sorpresa en la maleta, cual no era nada más ni menos que una **invitación para Acyre Barcelona a participar en la famosa mesa delicatessen de la asociación de chefs de Laponia**, llamado en finés **"Lapin keittiömestareiden herkkupöytä"** ("Delicacy Table en inglés", "Mesa Delicatessen").



La mesa tiene **cada año un tema principal y este año habían elegido la cocina española** La mesa delicatessen se lleva elaborando desde el año 1988 y es única en su especie en los países nórdicos, pues es el evento más antiguo y grande de este tipo. La mesa consiste en un bufé con unas 20 entradas, pescado, carne y plato vegetariano como segundo y un bufé de panes y postres. Todo ello elaborado de forma artesanal con la maestría de los chefs lapones para **600 invitados** que llenan religiosamente, año tras año, las mesas del **Hotel Santa's Tunturi** donde se celebra el evento, en el norteño complejo turístico de Saariselkä. Con norteño quiero decir unos 220 kilómetros más al norte del círculo polar ártico. Para elaborar todos los platos de la mesa, **se concentraron en las cocinas del hotel Tunturi unos 60 chefs**, venidos de toda Finlandia y trabajaron durante 3 días en grupos, de forma organizada, liderados por el **presidente de la asociación laponia el chef Petri Selander**.

Tras recibir la invitación para participar en el evento culinario, elegí rápidamente a mis acompañantes: Xavi y Jordi, con quienes había trabajado recientemente y con quienes también **comparto responsabilidades en la junta directiva de la Chaine des Rôtisseurs del baliato de Barcelona**. Ambos aceptaron sin dudar, contagiados por mi entusiasmo y la oportunidad de regresar a la región donde vive **mi familia materna, en el pueblo de Kersilö, dedicado desde hace 500 años a la cría de renos**.

Una vez el equipo formado, era momento de empezar a planificar el menú del evento. Nos reunimos en Barcelona varias veces, nos mandamos muchos correos con María y los otros equipos de chefs. Poco a poco el menú se iba formando y los ingredientes encontrando, cosa no tan sencilla de contar con la despensa mediterránea a esas alturas. Gracias a mis contactos, las cocinas del hotel Tunturi se llenaron de ingredientes mediterráneos aportados por la distribuidora finlandesa del canal HORECA **Bravo Gourmet** con sede en la capital finlandesa Helsinki y claro acento en su oferta en los productos españoles como el jamón y el cerdo ibérico, los mariscos y el aceite de oliva. Agradecidos por llegar a ser uno de los proveedores principales del evento nos patrocinaron una parte importante del viaje de la cual estamos muy agradecidos.

El proyecto estuvo en riesgo por un malentendido: la invitación incluía alojamiento y manutención, pero no los vuelos. Tras descartarse la opción de buscar patrocinadores externos, **acudí a Facyre, la federación española de cocineros y reposteros. Tras algunos momentos de incertidumbre, la entidad aprobó financiar los billetes de avión**, con la condición de que se generasemos contenido audiovisual para redes y otros medios. El equipo aceptó la propuesta con alivio y entusiasmo.

Una de las acciones más importantes del viaje fue **regalar una chaquetilla de cocinero al habitante más conocido de Laponia, nada menos que a Papá Noel**; Para ello paramos en el pueblo de Papá Noel (Rovaniemi) y le regalamos nuestra recién estrenada chaquetilla, **diseñada por nuestro patrocinador, la empresa de uniformes profesionales CSTY y con el nombre de Papá Noel grabado** al lado de los logos de nuestra Asociación y el de Facyre. Una acción nunca antes vista de la cual tenemos una foto para la historia y un video emocionante para el recuerdo.



Volamos hacia Laponia un miércoles a principios de noviembre y la primera noche la pasamos invitados en la preciosa casa de María donde los chicos se dieron cuenta que en todas las casas finlandesas hay de verdad una sauna; no antes de cenar en el restaurante Sky kitchen & Wiew, votado entre uno de los 50 mejores de Finlandia.

La mañana siguiente comenzamos el último tramo del viaje para llegar a Saariselkä, antes paramos a conocer el lugar de trabajo de María, la escuela de formación profesional Koulutuskeskus REDU de la cual María es profesora de cocina y de la cual sus alumnos más aventajados tienen plaza para hacer sus prácticas en Barcelona. Nos presentaron las instalaciones de la escuela y tomamos un café con la dirección para poner las bases en profundizar nuestra colaboración.

Al llegar al hotel en Saariselkä, los chefs locales ya trabajaban intensamente en la preparación del evento. Tras un breve descanso, fuimos recibidos en una "kota" tradicional laponia, que recuerda a los "tipi" de los indios norteamericanos. donde degustamos salmón a la llama acompañado de guarniciones típicas como salsa de morillas y tubérculos salteados. **El presidente Selander nos dio la bienvenida con obsequios tradicionales**, que consistían en una pieza de carne de reno curado, una navaja tradicional para cortar la carne, una taza de madera tradicional de Laponia y una botella del aguardiente más famoso de Finlandia llamado Jaloviina. Más tarde **ofrecimos una presentación sobre la gastronomía española y sus platos más representativos**, con un pequeño resumen de las tradiciones y platos más populares de las 17 comunidades autónomas de España para dar conocimiento de la variedad y amplitud de la cocina española.

El viernes comenzó con la reunión general de chefs para organizar las tareas. El equipo español se encargó de supervisar los grupos y orientar las elaboraciones hacia sabores auténticamente españoles. La empresa Bravo Gourmet ofreció un almuerzo de presentación de sus productos. Por la noche asistimos a un evento de la Chaine des Rôtisseurs, donde se reconoció al restaurante local Pirkon Pirtti y se disfrutó de un menú basado en ingredientes lapones. La presencia de la presidenta de la asociación en Finlandia, Johanna Hornborg, subrayó la relevancia del acto.

El día D del evento es el sábado y como de costumbre, los chefs finlandeses están preparados para el último esfuerzo. La verdad es que todo marcha como la seda y no hay nervios, se nota la experiencia que tienen en la preparación de la mesa delicatessen. Los primeros clientes entran a las 18 horas, pero la mesa tiene que estar lista a las 17 horas por orden del chef Selander, para las fotos oficiales y para presentar la mesa a los miembros de la Chaine des rotisseurs, otra vez se nota la importancia y respeto a la asociación, cada chef, jefe de equipo presenta las elaboraciones de su grupo a los más de 30 miembros de la chaîne que han llegado al lugar desde todos los rincones de Finlandia. Las reservas y la entrada de clientes está escalonado, los primeros 200 entran a las 18 horas, los siguientes a las 19 horas y los últimos a las 20 horas, no porque no hubiera sitio para todos si no para evitar colas demasiado largas alrededor del bufé, pues hay un momento en la noche que en la sala **hay 600 comensales sentados en sus mesas y todos los chefs**; Nuestro labor en el bufé es de cortar y servir el jamón ibérico.

Los clientes están formados por familias, desde los nietos hasta los abuelos, parejas jóvenes y mayores y **se respira un ambiente de celebración y alegría**. Durante la cena del evento, muchos asistentes comentaron que era su única salida anual y otros ya **reservaron para el año siguiente**. Las mesas coincidían en que **esta edición destacaba especialmente por la autenticidad de los sabores españoles**, algo que sorprendió incluso al equipo por la precisión del grupo de chefs lapones.

Una vez llegado la final de la cena, toca **la parte más emocionante, el chef presidente Selander, llama a todos los chefs a la cocina, donde nos ponemos en fila y guiados por él, pasamos a dar una vuelta en la sala entre los clientes** que se levantan y nos aplauden sin parar, la verdad es que se nos puso la piel de gallina por la emoción y por la alegría de haber podido vivir esa experiencia única.

Tras el evento, el viaje continuó con una estancia de dos días en el pueblo mi familia, a 100 kilómetros al sur. Allí fuimos recibidos por mis parientes y alojados en la antigua escuela donde yo y mi madre estudiamos, ahora convertida en apartamentos.

Tocan **paseos por la naturaleza y por el vecindario que me vio crecer**, los bosques congelados y cubiertos por una primera y fina capa de nieve que cayó como colofón la noche anterior al terminar el evento. Comemos en casa de mis familiares, alce cazado por mi primo, lucio pescado por mi tío, camemoros de postre, las bayas árticas que crecen únicamente en los pantanos cercanos. La primera noche hacemos sauna en la cabaña que tienen en el pueblo, al lado del río semicongelado, una sauna auténtica calentada con leña recogida de en los propios bosques. El día siguiente nos acercamos a otra cabaña donde se nos une una más familia, una cabaña un poco más adentrada en el bosque y sin electricidad ni agua corriente, pues el agua hay que sacarlo del lago de al lado. Mi tía, que también es cocinera y ha llevado 30 años su propio catering de la cual ya está jubilada nos dio una pierna de cría de reno y nos dice que por una vez que hay 3 cocineros, ella lo iba a aprovechar y no iba a cocinar, así que nos tocó improvisar a mí, a Jordi y a Xavi la cena con el reno cocinándolo al calor de la chimenea. Y como no, también hicimos sauna en la cabaña. El frío de la noche ya picaba y dejó el cielo despejado que nos permitió **disfrutar del espectáculo de las auroras boreales en nuestra última noche en Laponia**.

Ha sido un viaje increíble, yo ya conocía todo esto pero los años y la distancia me habían alejado de esta forma de vida. Lo mejor ha sido ver, a través del prisma de los ojos quien descubre todo esto por primera vez, como ha sido el caso de Xavi y Jordi, que han quedado alucinados por la amabilidad de la gente, por el esfuerzo que han hecho para que se sientan bienvenidos, cómo los han recibido en sus casas. Ambos resumieron su vivencia con una frase que lo dice todo: **«Sorprende cómo en el frío norte habita una gente con tanta humanidad y calor en su corazón.»**

No me queda más que **agradecer a todos, de todo corazón**, quienes han participado y hecho posible este increíble viaje; que perdurará en nuestros corazones, igual que la amistad que se ha forjado entre nosotros.

¡Muchas gracias!,
Jani Paasikoski



Nace una colaboración gastronómica entre Finlandia y nuestra asociación con la llegada de Arttu Soppela

Este otoño, las cocinas de Nectari han acogido un nuevo acento, un nuevo ritmo y una mirada joven llegada desde el norte. Arttu Soppela, estudiante de cocina en la prestigiosa escuela finlandesa Koulutuskeskus REDU, ha vivido durante dos meses una inmersión plena en la gastronomía mediterránea, compartiendo fogones, técnicas y emociones con el equipo del restaurante.

Su estancia forma parte del reciente acuerdo de colaboración firmado entre nuestra asociación y su escuela, un puente culinario que nace con la voluntad de acercar culturas, enriquecer aprendizajes y abrir nuestras cocinas al talento internacional. Arttu es el primer estudiante en dar este paso, inaugurando una colaboración que ya se está ampliando a otras escuelas finlandesas y a nuevos restaurantes interesados en recibir a futuros aprendices.

En estas páginas, nos sentamos a conversar con él para descubrir cómo ha vivido esta experiencia: qué le ha sorprendido, qué ha aprendido y qué sabores se lleva de vuelta a Finlandia.



ENTREVISTA A ARTTU SOPPELA ... 1

A) Sobre tu persona

1. ¿Podrías presentarte y contarnos de dónde eres?

Soy Arttu Soppela, tengo 23 años y soy de Salla, pero actualmente vivo en Rovaniemi. Tanto el municipio de Salla como la ciudad de Rovaniemi están en la Laponia Finlandesa.

2. ¿Dónde estás estudiando hostelería y en qué curso estás ahora?

Estudio en Rovaniemi, en el Centro de Formación de Laponia REDU. Actualmente estoy cursando un curso de servicio a la carta (À la carte) y un curso sobre cómo operar en un entorno de trabajo internacional.

3. ¿Por qué decidiste estudiar cocina / hostelería?

Acababa de terminar de trabajar en el sector de la construcción y me preguntaba qué haría a continuación. Llevaba un par de años estudiando cocina por internet y había cocinado mucho para mi familia y amigos. Alguien me sugirió que debería solicitar plaza en una escuela de hostelería y me entusiasmé con la idea.

4. ¿Cómo empezó tu interés por la cocina? ¿Hay algún recuerdo especial que te haya marcado?

Mi interés por la cocina surgió seguramente por primera vez en las clases de economía doméstica de la escuela secundaria. Me entusiasmó tanto cocinar que gradualmente empecé a cocinar en casa. Veía videos, buscaba recetas y siempre probaba algo nuevo. Cuando cocinaba en casa y mi madre me decía que la comida estaba buena, eso me animaba aún más a cocinar.

5. ¿Qué te inspira o motiva en este sector?

En este sector, me inspira especialmente el fuerte espíritu de equipo. Es maravilloso pertenecer a un grupo donde todos quieren lo mejor para el otro y los impulsan hacia adelante. Esa es una motivación sencilla que te permite seguir adelante y hacer más.

B) Sobre tus prácticas y tu experiencia en Nectari

6. ¿Cómo llegaste a hacer tus prácticas en el restaurante Nectari?

Habíamos hablado con mi profesora sobre una posible pasantía en el extranjero. Supe que Barcelona sería una de las posibilidades y que habíamos establecido buenas relaciones allí últimamente. Empezamos a gestionar las cosas para que el viaje se organizara, aunque el calendario era muy apretado. Finalmente, logramos que todo estuviera en orden y pude viajar a Barcelona.

7. ¿Qué esperabas antes de venir a Barcelona?

Estaba emocionado por ir a Barcelona. Fue genial poder irme dos meses al cálido clima de España y escapar de los fríos días de principios de invierno en Finlandia. También estaba muy emocionado de poder hacer prácticas en un restaurante tan excelente y de alto nivel.

8. ¿Cómo fue tu primer día en el restaurante?

Me presentaron el restaurante y conocí a mis compañeros de trabajo. Recibí la formación inicial (o 'orientación' / 'inducción') y me enseñaron diferentes tareas.

ENTREVISTA A ARTTU SOPPELA ... 2

9. ¿Qué tipo de tareas haces normalmente durante tus prácticas?

Las tareas, por supuesto, varían de un día a otro. Pero, en general, preparo los entrantes y postres, y ayudo a los cocineros de postres en el servicio.

10. ¿Qué has aprendido trabajando con el equipo de Nectari?

He recibido muy buenos consejos relacionados con la cocina. Su actitud hacia el trabajo es admirable. Ha sido un placer observar a chefs tan profesionales.

11. ¿Cuál ha sido el mayor reto o dificultad hasta ahora?

El mayor desafío ha sido seguramente el idioma español. La mayor parte del tiempo se habla español en el restaurante y yo no sé hablar español. Pero si es necesario, me traducen las cosas al inglés para que las entienda.

12. ¿Y tu momento favorito o más divertido?

Lo mejor de mis prácticas ha sido poder emplatar/servir los platos para el servicio. Mi parte favorita de las prácticas fue un servicio de sábado cuando el restaurante estaba lleno de clientes y en la cocina había mucho ajetreo y un gran ambiente.

C) Sobre la cultura y la cocina / Comparaciones y aprendizajes

13. ¿Notas diferencias entre la cocina en Finlandia y en España?

Ciertamente hay diferencias, pero no diría que la diferencia es tan grande. El trabajo en sí y los métodos de trabajo son bastante similares.

14. ¿Qué te parece la comida catalana o mediterránea?

Antes de venir aquí, tenía algunos prejuicios sobre la comida mediterránea, debido a lo que había comido en Finlandia. Pero ahora que la he comido aquí, ha sido muy sabrosa y deliciosa. La comida catalana que he podido probar ha sido muy buena. Las Galtas fue una de mis favoritas.

15. ¿Hay algún plato español que te haya sorprendido o que te guste especialmente?
Me han gustado muchos platos españoles. Mi favorito absoluto han sido todas las salchichas (o embutidos) y el jamón ibérico.

16. ¿Hay algo que te gustaría llevar de la cocina española a Finlandia?

Me gustaría llevarme de aquí el principio de que no todo es tan meticuloso (o 'preciso') y que no importa si uno se equivoca un poco. Una actitud positiva ayuda a convertir los contratiempos en victorias.

17. ¿Qué piensas que los cocineros españoles podrían aprender de la cocina finlandesa?

Si un cocinero español trabajara en Finlandia, creo que aprendería, además de todas las palabrotas en finlandés, sobre los ingredientes finlandeses y la forma en que se cocina en Finlandia.

18. ¿Qué te gustaría enseñar de la cocina finlandesa a tus compañeros en España?

Me gustaría enseñar sobre los ingredientes finlandeses y sobre los platos tradicionales finlandeses.

ENTREVISTA A ARTTU SOPPELA ... 3

19. ¿Qué te gustaría que la gente sintiera cuando pruebe un plato cocinado por ti?

Cuando una persona prueba la comida que he hecho, quiero que pruebe y sienta que se ha puesto esfuerzo en la comida. Quiero que la experiencia sea tan buena que quiera volver a comer.

D) Sobre la cultura y la cocina / Comparaciones y aprendizajes

20. ¿Qué te gustaría hacer después de terminar tus estudios?

Después de mis estudios, quiero ir a trabajar a un restaurante a la carta. Siempre quiero aprender cosas nuevas y avanzar en mi carrera.

21. ¿Qué sueño profesional te gustaría cumplir en el futuro?

Me gustaría participar en un concurso de cocina y ganarlo. Uno de mis grandes sueños es, por supuesto, fundar mi propio restaurante con mi propio estilo.

E) Cierre

22. ¿Qué consejo darías a otros estudiantes que quieran hacer prácticas en el extranjero?

Conviene ir de viaje con la mente abierta y mantener los ojos y los oídos bien abiertos, así es como mejor se aprende. Y, definitivamente, conviene aprender el idioma español.

23. ¿Algo más que quieras añadir o compartir sobre tu experiencia?

Quiero agradecer a todas las personas que tuve la oportunidad de conocer en mi viaje, así como a las personas que hicieron posible este viaje. Esta fue una experiencia única y estoy agradecido por ello de alto nivel.



La cooperación gastronómica establecida hace casi tres décadas se fortalece con este nuevo acuerdo formativo internacional

Casi treinta años después de que el chef **Joan López Joaquina** introdujera por primera vez la cocina catalana en Finlandia a nivel institucional, la historia se vuelve a desplegar con un nuevo capítulo. Aquel viaje pionero—realizado **en representación de ACYRE Barcelona**—, más conocido por los Asociados de entonces, como **Casal del Cuiner**, llevó hasta la ciudad de Tampere platos tan emblemáticos como el fricandó con setas, el arròs negre, la fideuá o el rap a l'all cremat. En una época en la que la cocina catalana aún se conocía poco fuera de nuestras fronteras, su propuesta sorprendió por técnicas entonces inéditas en Finlandia, como las picadas de pan frito, almendras y avellanas. Ese encuentro culinario quedó grabado como un primer puente entre ambas gastronomías en el artículo publicado en la **Revista Casal del Cuiner** en el nº 45 de Diciembre de 1996 y **documentado por josep Garcia i Fortuny** ([click para ver PDF del artículo](#))

Hoy, tres décadas más tarde, ese puente se ha fortalecido y ampliado. **Este año, España ha sido el país invitado y tema principal de Delicacy Table**, uno de los eventos gastronómicos más relevantes de Finlandia, y la participación de ACYRE Barcelona ha tenido un papel destacado al representar oficialmente a FACYRE (Federación de Cocineros y Reposteros de España). Puedes ver detalle en artículo [¡La historia de un viaje a la Laponia Finlandesa!](#)

El intercambio cultural se ha materializado en un diálogo gastronómico vivo: la riqueza de los lagos y bosques finlandeses—con sus salmones, lucios, truchas y la célebre Musta-Makkara—ha contrastado y armonizado con la identidad mediterránea de sofritos, picadas y arroces marineros. Las propuestas de ACYRE Barcelona, cargadas de técnica y sensibilidad, han reforzado la presencia de la cocina española en el escenario nórdico. **Renace la colaboración gastronómica con Finlandia iniciada hace treinta años**, ahora fortalecida con la incorporación de Arttu Soppela

Este nuevo viaje no solo rinde homenaje al trabajo visionario de Joan López Joaquina y al **papel histórico de ACYRE BARCELONA (Casal del Cuiner)**, sino que celebra la continuidad de un vínculo culinario que sigue creciendo. La participación de ACYRE Barcelona como embajadora de FACYRE confirma que la gastronomía catalana y española continúa viajando, evolucionando y conquistando nuevas mesas con el mismo espíritu que hace treinta años.



Cataluña brilla en la Guía Michelin 2026: cuatro restaurantes ascienden a las dos estrellas y la comunidad alcanza un nuevo récord

La gala de presentación de la **Guía Michelin 2026** ha supuesto un importante impulso para la gastronomía catalana, con **cuatro restaurantes que suben de una a dos estrellas: Enigma, Aleia, La Boscana y Mont Bar**. Se trata de un reconocimiento que consolida el momento dorado que vive la alta cocina en Cataluña.

De los cinco restaurantes que este año obtienen **la segunda estrella** en todo el Estado, **tres están en Barcelona**, ciudad que la propia guía define ya como una auténtica potencia gastronómica gracias a sus 29 estrellas Michelin. El cuarto restaurante catalán en ascender, La Boscana, está en Bellvís (Lleida). El quinto nuevo biestrellado se ubica en Madrid, pero bajo el sello del chef catalán Ramon Freixa.

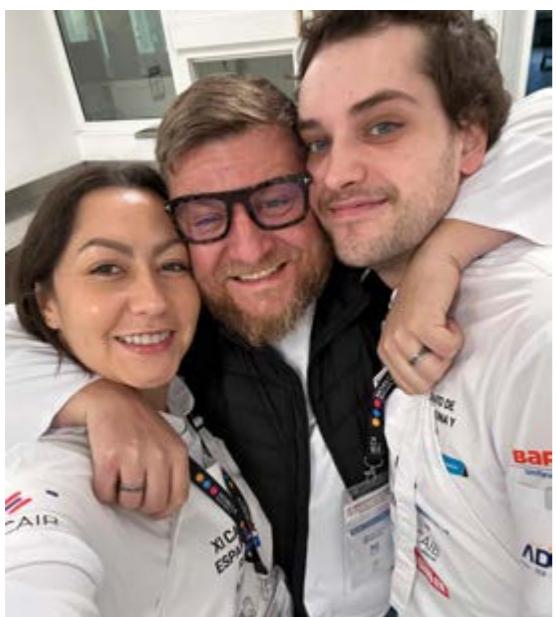


La categoría de **una estrella Michelin** también suma nuevas incorporaciones en **Cataluña**, con dos propuestas barcelonesas de fusión asiática: Kamikaze y Scapar, ambas destacadas por su creatividad y su técnica. En el lado negativo, solo dos restaurantes catalanes dejan de estar en la lista: Aürt—en proceso de mudanza—y Oria, cerrado temporalmente.

En el nivel más alto, el de las tres estrellas Michelin, **todos los establecimientos catalanes revalidan la máxima distinción**: ABaC, Cocina Hermanos Torres, El Celler de Can Roca y Lasarte mantienen intacto su prestigio internacional.

Con estos resultados, **Cataluña pasa de 77 a 81 estrellas Michelin**, reforzando su posición como uno de los territorios con mayor densidad de alta cocina de Europa.

ACYRE Barcelona logra el Premio Plata en Repostería en el XI Campeonato Nacional de Cocina y Repostería con Producto Local



El talento gastronómico brilló con fuerza el pasado 11 de noviembre en la XI edición del Campeonato de España de Cocina y Repostería con Producto Local, celebrado en Mallorca, en la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.

La cita gastronómica, **organizada por FACYRE y acogida por ASCAIB**, reunió el pasado 11 de Noviembre a algunos de los mejores cocineros y reposteros del país en una competición centrada en la excelencia culinaria y la defensa del producto local.

Barcelona, 12/11/2025 — **La Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona (ACYRE Barcelona) celebra un nuevo éxito para su equipo de Repostería**. El conjunto, formado por **Dragos Badea** como capitán de equipo, **Arnal Solans** como **pastelero principal** y **Gabriela Prudencio** como **ayudante**, ha obtenido el **Premio Plata en la Categoría de Repostería** del **XI Campeonato Nacional de Cocina y Repostería** con Producto Local, reafirmando el compromiso de la entidad con la excelencia gastronómica y la profesionalización del sector.

La propuesta presentada por el equipo barcelonés **destacó por su técnica depurada, su creatividad y un uso ejemplar del producto local**, valores especialmente reconocidos por el certamen. El jurado elogió la armonía de sabores, la precisión en la ejecución y la expresividad culinaria de la elaboración, elementos que situaron al equipo entre los mejores profesionales del país. El campeonato, **considerado uno de los encuentros gastronómicos más relevantes a nivel estatal**, reúne anualmente a cocineros y reposteros de todas las comunidades autónomas para poner en valor los ingredientes propios de cada territorio. La actuación del equipo de ACYRE Barcelona reafirma el papel destacado de la asociación en la promoción de la gastronomía catalana y de sus jóvenes talentos.



Resultados oficiales del campeonato

Categoría Cocina

Oro: Francisco Capilla y Antonio García (Paradores Nacionales)
Plata: Francisco Sayago y Gloria Belén Plaza (Atugaba)
Bronce: David Méndez y Kike Erazo (ASCAIB – Mallorca)

Categoría Repostería

Oro: Sara Cámara y Teresa Montejo (Maestres de Castilla y León)
Plata: Gabriela Prudencio y Arnal Solans (ACYRE Barcelona)
Bronce: Aaron Melero y Raquel Hernández (ACYRE Aragón)

Un jurado plural y representante de toda España

Dos jurados —uno para cocina y otro para repostería— formados por diez representantes de FACYRE de distintas comunidades autónomas valoraron las elaboraciones.



Desde ACYRE Barcelona, se ha expresado un **profundo orgullo por el trabajo realizado** por Gabriela y Arnal, cuyo esfuerzo y dedicación se traducen en este importante reconocimiento nacional.

"Este Premio Plata es un reflejo del compromiso de ACYRE Barcelona con el desarrollo profesional de nuestros cocineros y reposteros, y una muestra del alto nivel de nuestros equipos." — ACYRE Barcelona

Con este logro, Gabriela Prudencio y Arnal Solans se consolidan como referentes en la repostería creativa actual y **fortalecen la presencia de ACYRE Barcelona en el ámbito gastronómico nacional**.

iii FELICIDADES !!!

CULTURA

Barcelona, ciudad invitada de honor en la Feria Internacional del Libro (FIL)2025.



La presencia de Barcelona como ciudad invitada de honor en la Feria Internacional del Libro de Guadalajara (FIL) quedó inaugurada con un gesto tan literario como gastronómico: una comida para más de 700 comensales inspirada en la obra de Manuel Vázquez Montalbán y en su icónico detective gourmet, Pepe Carvalho. El responsable de dar vida a esa travesía culinaria fue el chef barcelonés Gerard Bellver, figura clave en el diálogo contemporáneo entre las cocinas catalana y mexicana.

Un menú con alma literaria

La propuesta de Bellver tenía un doble desafío: transportar a México la identidad culinaria catalana sin perder autenticidad y, al mismo tiempo, hacer que los platos conversaran con la obra de Vázquez Montalbán. El chef reconoce que el ejercicio resultó "fácil" desde un punto de vista conceptual: "La literatura de Vázquez Montalbán está llena de referencias gastronómicas. Había muchísimo donde elegir", aseguró. El menú, servido a los cientos de invitados que dieron inicio al programa barcelonés, estuvo compuesto por tres preparaciones emblemáticas reinterpretadas con sensibilidad mexicana:

- **Esqueixada de bacalao ahumado**, fresca y directa, guiño mediterráneo con acentos locales.
- **Suquet de pescado**, uno de los platos más queridos de la tradición marinera catalana.
- **Fricandó de setas**, elaborado "a la manera de Biscuter", el fiel ayudante de Carvalho.

Cada preparación buscaba no solo representar Cataluña, sino evocar episodios y gustos presentes en las novelas del detective, personaje tan aficionado a la cocina como a la reflexión sociopolítica.



El postre más difícil: un mel i mató que cruza océanos

Bellver admitió que el plato más complejo de resolver fue el postre. Finalmente, optó por una versión mexicana del clásico mel i mató, uno de los favoritos de Carvalho en la Fonda Europa. En esta interpretación transatlántica:

- El mató catalán se sustituyó por un requesón mexicano trabajado como mousse.
- La miel de abeja dejó paso a la miel de agave, homenaje explícito a Jalisco, tierra del tequila.
- La receta incorporó texturas de frutos secos para aportar profundidad y contraste.

El resultado fue un postre que mantenía la esencia catalana pero hablaba en voz mexicana, un reflejo del propio recorrido vital del chef, que vivió 28 años en Ciudad de México y trabajó durante tres años en la cocina de la Residencia de la Embajada de España, donde realizó numerosos banquetes diplomáticos.

Un cierre con sello barcelonés

Como detalle final, los asistentes **recibieron un pastel con la forma de la baldosa modernista de la flor de Barcelona**, elaborado por el pastelero mexicano **Ton Cortés**, mexicano afincado en la capital catalana desde hace más de dos décadas y **ganador del premio al Mejor Panettone del Mundo 2024**. Este gesto simbolizó el espíritu del encuentro: un puente entre Barcelona y Guadalajara construido a través de la literatura, la memoria culinaria y la creatividad de dos cocineros que viven entre ambas ciudades.

TON CORTÉS MEJOR PANETTONE DEL MUNDO



Literatura, cocina y territorio: un diálogo en expansión

La inauguración gastronómica de la FIL no fue simplemente un banquete; fue una lectura comestible de Vázquez Montalbán. Al evocar la pasión culinaria de Pepe Carvalho, Bellver puso sobre la mesa algo más que un menú: un recordatorio de que la gastronomía catalana se entiende mejor cuando se conecta con sus narradores, sus símbolos y sus migraciones.

En esta edición de la FIL, Barcelona no llega solo con libros: llega con sabores, historias y la voz literaria de un autor que convirtió la comida en una herramienta de conocimiento. Y, desde esta perspectiva, la cocina vuelve a ser un territorio narrativo donde Cataluña y México se encuentran con naturalidad.

"Cuina i Enginy Català"

El projecte "Cuina i Enginy Català", secundat per la Federació Espanyola de Turisme de la Xina, conclou amb èxit en la Universitat de Barcelona

El projecte "Cuina i Enginy Català" va celebrar amb èxit la seva clausura en la Universitat de Barcelona, després d'una jornada dedicada a la creativitat culinària, la formació i l'intercanvi cultural. La iniciativa, impulsada per la Federació Espanyola de Turisme de la Xina (FETC), ha reunit institucions i professionals clau del panorama gastronòmic català.

En representació de ACYRE Barcelona, **van participar Jaume Urgellés i Antonio Ruiz**, els qui van aportar la seva experiència i visió del sector, reforçant el valor formatiu de la trobada. La seva presència va subratllar el compromís de l'organització amb la promoció de la gastronomia catalana i l'impuls de noves oportunitats educatives per a futurs professionals.

Així mateix, el projecte va comptar **amb la col·laboració del Institut Català de la Cuina**, representat per Pepa Aymení, la intervenció de la qual va posar en relleu la importància del patrimoni culinari català i el seu paper en la projecció internacional de la nostra identitat gastronòmica.



Al llarg del programa, estudiants i participants van tenir l'oportunitat d'explorar tècniques tradicionals i contemporànies de la cuina catalana a través de tallers pràctics, demostracions culinàries i sessions formatives impartides per experts i docents de la Universitat de Barcelona. Aquestes activitats van oferir una visió integral de l'enginy i la creativitat que caracteritzen a la gastronomia del nostre territori.

La Federació Espanyola de Turisme de la Xina va destacar el valor estratègic del projecte com a eina de cooperació cultural i com a pont entre Catalunya i el públic xinès, reforçant la importància de la gastronomia com a element de connexió entre cultures.

Amb el seu tancament, "Cuina i Enginy Català" es consolida com un model de col·laboració acadèmica i institucional que **impulsa la difusió del patrimoni culinari català i obre la porta a noves iniciatives conjuntes** orientades a enfortir la presència internacional de la nostra cuina.



REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA
CATALUÑA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía 2025: un año para recordar y un legado que viaja a Manabí (Ecuador)

El reconocimiento de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025, otorgado por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Arte y Turismo (IGCAT), ha supuesto un hito para el territorio y para la proyección internacional de su cocina. **A lo largo del año, Cataluña ha ejercido su papel no solo como referente culinario, sino como un laboratorio vivo de innovación, sostenibilidad y cultura gastronómica**, reforzando su posición en el mapa mundial y consolidando un modelo que ahora se transmite a Manabí, la región ecuatoriana que tomará el relevo.

Un año de celebración, divulgación y cohesión territorial

La distinción de IGCAT ha permitido a Cataluña articular un programa que ha unido a productores, cocineros, científicos, universidades, empresas agroalimentarias y administraciones bajo un mismo relato: la gastronomía como motor económico, cultural y social. Entre las acciones más destacadas se encuentran:

- **Rutas gastronómicas temáticas**, que han puesto en valor la singularidad de cada comarca y sus productos.
- **Congresos y jornadas internacionales**, donde se ha debatido sobre el futuro de la alimentación, la innovación culinaria y la sostenibilidad.
- **Programas educativos**, dirigidos a jóvenes y familias, reforzando el valor del producto local y los hábitos saludables.
- Colaboraciones entre chefs y productores, que han fortalecido el vínculo entre el territorio y la cocina.

El resultado ha sido un año vibrante, con una Cataluña abierta al mundo y decidida a mostrar su diversidad culinaria, su creatividad y su compromiso con el producto de proximidad.

Un legado con tres pilares: gobernanza, sostenibilidad e identidad

1. Un modelo de gobernanza gastronómica

Cataluña ha demostrado que es posible articular una red sólida entre instituciones, ciencia, restauración, turismo y sector primario. Este enfoque, impulsado bajo el paraguas de IGCAT, se convierte en una referencia para aquellas regiones que desean consolidar la gastronomía como un proyecto estratégico.

2. Un firme compromiso con la sostenibilidad

La sostenibilidad ha sido el eje central de 2025: reducción del desperdicio alimentario, impulso de la agricultura regenerativa, consumo responsable y eficiencia energética en la restauración. Un legado que se proyecta hacia las futuras regiones distinguidas.

3. La defensa del patrimonio culinario

Cataluña ha puesto en valor los recetarios tradicionales, los oficios alimentarios, los mercados y las historias familiares que sostienen su cultura gastronómica. Un patrimonio vivo que ahora inspira a otros territorios.

Manabí, nueva Región Mundial de la Gastronomía: un relevo lleno de potencial

Con la designación de Manabí (Ecuador) como Región Mundial de la Gastronomía, IGCAT reconoce la enorme riqueza culinaria de esta provincia ecuatoriana, marcada por la biodiversidad, la pesca artesanal, los productos de costa y sierra, y una identidad profundamente ligada a la tierra y al mar.

El legado que Cataluña transmite a Manabí incluye:

- **Herramientas de planificación y gobernanza gastronómica**, aplicadas con éxito durante 2025.
- **Metodologías de promoción del producto local y del turismo gastronómico**.
- **Buenas prácticas en sostenibilidad, educación alimentaria y valorización del territorio**.
- **Una red internacional de colaboración impulsada por IGCAT**, que permitirá intercambios entre chefs, universidades y productores.

Cataluña no solo entrega un título: transmite experiencia, visión y una estructura capaz de adaptarse al enorme potencial de Manabí.

Conclusión: un puente gastronómico entre dos territorios hermanos



El 2025 ha consolidado a Cataluña como una región influyente en el escenario gastronómico mundial. Su legado, avalado por el IGCAT, viaja ahora a Manabí (ECUADOR), que inicia su andadura con una base sólida y una historia propia que compartir. Ambas regiones comparten un propósito común: usar la gastronomía como motor de desarrollo, cohesión y prestigio internacional, celebrando su diversidad y proyectándola hacia el futuro.

Desde ACYRE Barcelona, queremos expresar nuestra más sincera felicitación a Manabí por su nombramiento como nueva Región Mundial de la Gastronomía, así como nuestro deseo de éxito culinario, cultural y humano en esta nueva etapa.

Estamos convencidos de que Manabí sabrá honrar este reconocimiento, enriquecerlo con su identidad propia y contribuir al diálogo gastronómico mundial con pasión, talento y compromiso.

Biblioteca Gastronómica



Sorprende con un regalo que alimenta la mente... y el alma

En el marco del Año Gastronómico y con la **voluntad de seguir impulsando el conocimiento, la divulgación y el disfrute de la cocina**, desde Editorial COOKING BOOKS **presentamos una oferta especial de Cultura Gastronómica**, pensada **para profesionales, estudiantes, amantes de la gastronomía** y todas aquellas personas que deseen profundizar en el universo culinario desde una mirada actual, rigurosa y apasionada.

Nuestra propuesta se articula en dos líneas complementarias: La nostra proposta s'articula en dues línies complementàries:

A) Biblioteca Digital COOKING BOOKS – Col·lecció de eBooks

B) Novetats en paper – Selecció editorial 2024/2025



Biblioteca Virtual de Gastronomía Catalana i Internacional
Descubre la riqueza culinaria de nuestra tierra con una colección única de libros digitales de la editorial Cooking Books, reunidos en una biblioteca virtual imprescindible para **amantes de la cocina, la historia y la cultura gastronómica**.

Diccionario Enciclopédico Culinario

Carlos Ruiz del Castillo
Edición en Castellano

P.V.P. = 26,00 €

GASTRONOMÍA de la A a la Z

Resumen Mundial de Cocina y Pastelería

Ramon Rabasó / Fernando Aneiros

Edición en Castellano

P.V.P. = 26,00 €

EL PRÁCTICO 6500 Recetas

Obra fundamental sobre la historia culinaria catalana y mediterránea

Josep Garcia i Fortuny
Edición en Catalán

P.V.P. = 26,00 €

CUINA i CUINERS a la Corona d'Aragó i Catalunya 2 vols.

Entre Fogones y Fotogramas La Magia de la Gastronomía y el Cine

Carlos Ruiz del Castillo
Edición en Castellano

P.V.P. = 15,00 €

GASTRONOMÍA de PELÍCULA

38

39

"Catalunya, la Millor Cuina del Món"

Oferta exclusiva Chef-Club: Biblioteca Virtual de Gastronomía eBooks interactivos en formato PDF

Con motivo de la campaña "Catalunya, la Millor Cuina del Món", la editorial catalana Cooking Books presenta una **selección única de obras gastronómicas** que rinden homenaje al **arte de cocinar**, al **conocimiento culinario** y a la **historia** que une la cocina catalana con la gastronomía universal.

1. GASTRONOMÍA de la A a la Z

Obra maestra que no es solo un compendio de palabras y definiciones culinarias, sino una inmersión completa en la riqueza y diversidad de la cocina. Desde los ingredientes más simples hasta las técnicas más avanzadas, este diccionario abarca todos los aspectos de la cocina, convirtiéndose en una herramienta esencial para chefs profesionales, amantes de la cocina y curiosos gastronómicos por igual. Avalado por las principales instituciones gastronómicas del País: RAG, AIBGm Academia Riojana de Gastronomía, Academia Catalana de Gastronomía, Fundación Alicia ...

2. EL PRÁCTICO – 6500 Recetas

Resumen Mundial de Cocina y Pastelería - La Biblia en Cocina

El recetario más completo de habla hispana. Una obra mítica que ha acompañado a generaciones de cocineros con miles de recetas tradicionales e internacionales, desde la cocina casera hasta la alta gastronomía. Considerada como "la Biblia en Cocina".

3. CUINA i CUINERS a la Corona d'Aragó i Catalunya

Un capítol oblidat de la nostra història (2 volums)

Una obra fundamental sobre la historia culinaria catalana y mediterránea, que rescata la figura de los grandes cocineros escritores catalanes y las mesas nobles de la Corona de Aragón. Un viaje histórico completo por los orígenes de nuestra cultura gastronómica.

Volum I «Èpoques pretèrites» i Volum II «Els temps recents»

4. GASTRONOMÍA de PELÍCULA

Un viaje culinario a través de más de 300 películas que han dejado una huella indeleble en la historia del Cine y en el paladar de los espectadores. Las escenas más sabrosas, los platos más emblemáticos y las historias detrás de las películas que han hecho historia entre fogones.

Todos los eBooks pueden adquirirse también de forma individual, sin necesidad de comprar el pack completo.

Como miembro de FACYRE, puedes beneficiarte del **BONO 20%** que aplica un 20 % de descuento en el momento de formalizar tu compra (introducir código **ACYREBCN-20**).



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Biblioteca DIGITAL de Gastronomía A) OFERTA Chef-Club



Biblioteca DIGITAL de Gastronomía CHEF-CLUB

1. eBook GASTRONOMÍA de la A a la Z	26,00 €
2. eBook EL PRÁCTICO – 6500 Recetas	26,00 €
3. CUINA i CUINERS a la Corona d'Aragó i Catalunya 2 v.	26,00 €
4. eBook GASTRONOMÍA de PELÍCULA (OBSEQUIO)	0,00 €

BONO ACYREBCN-20	TOTAL ...	78,00 €
	- 20%	-15,60 €

		TOTAL ... 62,40 €

que corresponden a compra eBooks = 60,00 € + IVA 4% 2,40 €

Para completar su pedido acceder a enlace COMPRAR EN TIENDA WEB y utilice el BONO CUPÓN **ACYREBCN-20** al formalizar su compra y obtener el 20% de descuento.



Comprar en Tienda WEB

con el apoyo y colaboración de
Asociación de Cocineros y Reposteros
de Barcelona



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



LIBROS en formato PAPEL B) OFERTA COMBO GASTRONOMÍA



Gastronomía CHEF-CLUB - NOVEDADES en papel

1. GASTRONOMÍA de la A a la Z libro PAPEL	78,00 €
2. eBook GASTRONOMÍA de la A a la Z (26,00 €)	OBSEQUIO
3. GASTRONOMÍA de PELÍCULA libro PAPEL (25,00 €)	OBSEQUIO
4. eBook GASTRONOMÍA de PELÍCULA (15,00 €)	OBSEQUIO

TOTAL ... 78,00 €

que corresponden a compra libros = 75,00 € + IVA 4% 3,00 € (GASTOS de ENVÍO INCLUIDO)

Para completar su pedido acceda al enlace de la web de la OFERTA



Comprar en Tienda WEB

con el apoyo y colaboración de
Asociación de Cocineros y Reposteros
de Barcelona





BARRETS BLANCS

PUBLICACIÓ N° 2



www.acyrebacelona.cat



ISSN: 3081-7749