

"Barrets Blancs"

LA REVISTA DE L'ASSOCIACIÓ DE CUINERS I REBOSTERS DE BARCELONA

PUBLICACIÓ Nº 2 DESEMBRE 2025



ASSOCIACIÓ DE
CUINERS I REBOSTERS
DE BARCELONA

¡Bon Nadal!

i els millors desitjos per a l'Any Nou

Espectacular actuació en Campionat Nacional 2025:
Subcampions Nacionals de Rebosteria

PARTNERS



REVISTA DIGITAL "BARRETS BLANCS"

PUBLICACIÓ Nº 2
DESEMBRE 2025 | 0 €
PUBLICACIÓ BIMESTRAL

EDITORIAL: COOKING BOOKS
DIRECTOR: JANI PAASIKOSKI
DISSENY: KIKEBCN.COM

ISSN: 3081-7749
DIPÒSIT LEGAL: BARCELONA

FOTOGRAFIA::
ACYRE BARCELONA
JANI PAASIKOSKI
ENVATO ELEMENTS



SUMARI

02 PARTNERS

LLISTAT DE PATROCINADORS
CRÈDITS DE LA PUBLICACIÓ

03 SUMARI

04 EDITORIAL

CARTA DEL PRESIDENTE
JANI PAASIKOSKI

06 SABORS MEDITERRANIS

XAVI LAHUERTA,
L'ELEGÀNCIA CONTEMPORÀNIA DE LA
CUINA BARCELONINA

10 RECEPTE DE TEMPORADA

TÀRTAR DE GAMBES ROJAS AMB FRESES
DE TRUITA I MAIONESA DELS SEUS
CAPS

12 "SALÓ DEL GUST"

14 "SAFRÀ DEL MONTSEC"
L'OR VERMELL QUE RENEIX EN TERRES
CATALANES

19 NOTÍCIES

LA HISTÒRIA D'UN VIATGE A LAPÒNIA!

24 COL·LABORACIÓ GASTRONÒMICA
AMB FINLÀNDIA

28 COOPERACIÓ GASTRONÒMICA
ESTABLERTA FA GAIREBÉ TRES DÈCADES

29 CATALUNYA BRILLA EN LA GUIA MICHELIN
2026

30 XI CAMPIONAT D'ESPANYA DE CUINA
I REBOSTERIA - SUBCAMPIONS

32 CULTURA

FIL 2025 GUADALAJARA (MÈXIC)

34 PROJECTE "CUINA I ENGINY CATALÀ"

35 CATALUNYA REGIÓ MUNDIAL DE LA
GASTRONOMIA 2025

37 BIBLIOTECA GASTRONÒMICA



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

www.acyrebarcelona.cat

EDITORIAL

Estimades sòcies, estimats socis,

És moment de donar les gràcies, **moltes gràcies a totes aquelles persones que han mostrat el seu interès i suport a l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona** per aixecar-la i situar-la al lloc que es mereix dins del mapa gastronòmic.

Però, abans de res, **vull desitjar unes molt bones festes a tothom**. Espero que molts de vosaltres les pugueu gaudir amb la família, tot i que sé molt bé que molts altres passareu aquestes dates entre el caliu dels fogons. Això no les fa menys especials: per a molts és la tradició de sempre, i permet viure-les d'una altra manera, amb aquesta "altra" família que també forma part de la nostra vida.

A l'Associació tenim molt a celebrar aquest Nadal. Després d'un temps en què l'entitat havia quedat adormida, **aquesta tardor hem reprès el camí amb una energia frenètica**. Hem renovat la nostra pàgina web i hem llançat la revista bimestral "**Barrets Blancs**", de la qual ara mateix esteu llegint el segon número, gràcies a l'acord de col·laboració i patrocini amb l'editorial de llibres de cuina professional Cooking Books.

També hem establert un acord amb el **programa de ràdio «El presente es hostelería»**, de la periodista Maria José Segura, que donarà veu als nostres socis a través d'entrevistes i ens ajudarà en altres àmbits de comunicació de l'Associació.

Pel que fa a la membrisia, hem fet net i hem començat de zero: hem anul·lat totes les antigues afiliacions i en molt poc temps ja hem superat els vuitanta socis. Això només és el principi. Si a l'Associació de les Illes Balears (ASCAIB) compten amb més de dos mil membres, no em poso límits: a Barcelona i a Catalunya els objectius han de ser alts.

Vull felicitar ASCAIB per haver organitzat amb gran èxit el certamen nacional de gastronomia de FACYRE enguany. En aquest campionat, el nostre equip de pastisseria, format per Arnal Solans i Gabriela Prudencio, va aconseguir un excel·lent segon lloc. Moltíssimes felicitats a tots dos: l'Associació està profundament orgullosa de la vostra feina. En aquest número de la revista hi trobareu un article que explica amb detall el seu pas pel campionat.

Aquesta tardor també **hem viatjat a la Lapònia finlandesa**, les terres on es troba la llar del veritable Pare Noel. L'equip d'ACYRE Barcelona, format pels xefs socis Xavier Lahuerta, Jordi Esteve i jo mateix, vam viatjar al complex turístic de Saariselkä convidats per l'Associació de Xefs de Lapònia **per participar en el seu esdeveniment anual, anomenat en finès Lapin keittiömestareiden herkkupöytä**, un gran bufet gastronòmic que cada any reuneix prop de sis-cents comensals. **Enguany, el tema de la taula delicatessen era la gastronomia espanyola**, i la nostra tasca va ser vetllar per la seva autenticitat. Vull agrair sincerament a Lapin Keittiömestari la invitació, així com a FACYRE pel suport econòmic que va fer possible el viatge.

I parlant d'orgull, no puc deixar d'esmentar un dels moments més emotius d'aquesta temporada. Als **XIX Premis Nacionals d'Hostaleria**, celebrats a Castelló, **el restaurant Nectari**, liderat pel nostre estimat soci i amic Jordi Esteve, **va ser guardonat com a Empresa Hostalera Compromesa amb les Persones amb Discapacitat**. Un reconeixement que ens toca molt de prop, perquè Nectari no només ofereix excel·lència gastronòmica, sinó que abraça de tot cor la inclusió, la diversitat i la igualtat d'oportunitats com a valors irrenunciabls. El seu compromís amb la inserció laboral de persones amb TEA, discapacitat visual i col·lectius en risc d'exclusió és un exemple inspirador que demostra que l'hostaleria també pot transformar vides. Aquest premi no només honra la seva tasca, sinó que ens recorda a tots per què estimem aquesta professió, i cal recordar que ja el vam entrevistar en el número anterior d'aquesta revista.

Durant el viatge a Lapònia, també **vam estrenar la jaqueta oficial de l'Associació, dissenyada per l'empresa d'uniformes professionals CSTY**, i de quina manera la vam estrenar! Ni més ni menys que **regalant una jaqueta personalitzada, amb el seu nom brodat, al mateix Pare Noel**. Ens va explicar que, tot i que habitualment és ell qui fa els regals, també en rep alguns, però mai abans cap com aquest, i que li servirà per cuinar les galetes de ginebre de Nadal. **Moltes gràcies, CSTY!** A les pàgines d'aquesta revista hi trobareu un article que explica amb detall el viatge a Lapònia.



Altres col·laboradors importants del viatge, també mereixedors del nostre agraïment, van ser l'empresa finlandesa de distribució del **canal HORECA Bravo Gourmet i el celler de caves Jaume Giró i Giró**.

A les pàgines d'aquesta revista també hi trobareu l'entrevista a Arttu Soppela, un jove estudiant finlandès de cuina que ha realitzat les seves pràctiques professionals durant dos mesos aquesta tardor al restaurant Nectari. Les pràctiques han estat possibles gràcies a un acord signat entre l'Associació i la seva escola d'hostaleria, Koulutuskeskus REDU. Arttu ha estat només el primer estudiant a arribar, però ja estem negociant amb altres escoles finlandeses i buscant restaurants interessats a acollir futurs alumnes.

També **hem celebrat el sopar de Nadal de l'Associació en col·laboració amb el grup Chefs de Barcelona**, que fa gairebé quinze anys que es reuneix sota la guia del "guardià dels sabors", Miguel Balcells. El sopar va tenir lloc a l'**excel·lent restaurant Txuba Tacos**, liderat pel xef Antonio Sáez. Si abans érem l'Associació i el grup de xefs per separat, podem dir que avui gairebé tots formen ja part d'ACYRE Barcelona. **Moltes gràcies i benvinguts a ACYRE Barcelona Chefs!**

Ara és moment de centrar-nos primer en les festes i, tot seguit, posar la mirada en l'any vinent. Només demano que aquest ritme no s'aturi i que continuem amb aquesta bona energia que hem aconseguit. **Junts aixecarem l'Associació!**

Bones festes i moltes gràcies a tothom!



Jani Paasikoski
President

SABORS MEDITERRANIS XAVI LAHUERTA

L'elegància contemporània de la cuina barcelonina

La gastronomia catalana ha viscut en les darreres dècades una efervescència creativa que ha situat Barcelona dins el mapa culinari internacional. En aquest escenari destaca la figura del xef Xavi Lahuerta, un dels cuiners més influents i respectats de la ciutat. **La seva feina combina tècnica, sensibilitat mediterrània i una visió actual del producte local**, consolidant-lo com un referent del panorama gastronòmic contemporani.

Una trajectòria marcada per l'excel·lència

Format a Barcelona, Xavi Lahuerta ha passat per alguns dels entorns culinaris més prestigiosos del país. Ha treballat amb grans mestres de l'alta cuina, una experiència que li ha permès construir un estil propi, precís i elegant. Destaca també la seva trajectòria com a xef executiu de l'Hotel Mercer 5 GL, on ha desenvolupat una potent proposta gastronòmica basada en el respecte pel producte i la creativitat sense artificis.

A més de la seva tasca als fogons, **Lahuerta s'ha consolidat com a consultor gastronòmic i formador**, ajudant restaurants i marques a millorar els seus processos, les cartes i la seva identitat culinària.

Filosofia culinària: producte, tradició i modernitat

Per a Xavi Lahuerta, la cuina és un diàleg constant entre tradició i modernitat. Els seus plats parteixen d'una base mediterrània —amb una atenció especial al producte de proximitat— i evolucionen cap a propostes contemporànies que combinen tècnica, estètica i sabor.

La seva gastronomia es caracteritza per:

- Respecte absolut per la matèria primera, donant protagonisme a peixos, verdures de temporada i productes locals.
- Execucions netes i ben definides, sense elements superflus.
- Sabors recognoscibles però reinterpretats, que connecten emoció i memòria.
- Una posada en escena cuidada, equilibrant elegància i naturalitat.



Embajador culinario y figura pública

Més enllà de la seva feina als fogons, Xavi Lahuerta és una figura activa en la comunicació gastronòmica. Imparteix conferències, participa en esdeveniments professionals i col·labora amb nombroses marques vinculades al sector gastronòmic. La seva presència als mitjans i a les xarxes socials reforça la seva autoritat com a veu experta en la cuina mediterrània contemporània.

També destaca la seva tasca com a ambaixador gastronòmic de Barcelona, portant l'essència culinària catalana a esdeveniments internacionals i contribuint a projectar la ciutat com a destinació gastronòmica de primer nivell.

Projectes i aportació al sector

Al llarg de la seva carrera, Lahuerta ha desenvolupat projectes diversos que van des de la direcció culinària en hotels de luxe fins a la consultoria estratègica per a restaurants. La seva capacitat per gestionar equips, crear conceptes gastronòmics sòlids i elevar el nivell tècnic de les cuines l'ha convertit en un professional molt sol·licitat.

La seva aportació al sector es manifesta en tres àmbits clau:

- Innovació constant: evolucionar sense perdre l'arrel mediterrània.
- Formació i transmissió: compartir coneixement amb les noves generacions.
- Identitat culinària: defensar una cuina catalana moderna, oberta al món però fidel a la seva essència.

Xavi Lahuerta representa una de les veus més sòlides i elegants de la cuina barcelonina actual. La seva combinació de tècnica impecable, sensibilitat culinària i visió contemporània el situa com un xef imprescindible per entendre l'evolució de la gastronomia a Barcelona.

Xavier Lahuerta, l'ambaixador gastronòmic que converteix cada projecte en una experiència memorable

La història de Xavier Lahuerta és la d'un cuiner que ha construït el seu camí guiant-se per l'instint i la curiositat. Català d'arrels sòlides, avança sense presses, sense imitar tendències i fidel a una personalitat culinària pròpia.

Amb més de trenta anys d'experiència, ha format part d'equips que han sumat fins a dotze estrelles Michelin en prestigiosos restaurants nacionals i internacionals, així com en hotels de gran luxe com Mandarin Oriental, W Barcelona, Mercer Barcelona o el Monestir de Rocamador. També compta amb una àmplia trajectòria en càtering i esdeveniments de luxe, tant a nivell nacional com internacional.

Els seus viatges pels Estats Units, Mèxic, Colòmbia, Puerto Rico, Veneçuela, França, Portugal, Itàlia, Bèlgica, Finlàndia, Alemanya, Mònaco, Anglaterra o Singapur han enriquit una visió gastronòmica oberta al món.

Més enllà dels reconeixements, Lahuerta es guia per un concepte molt personal de l'èxit: la felicitat. La seva, quan cuina en un entorn alineat amb els seus valors; i la dels seus comensals, quan marxen amb un somriure i el record inesborrable d'una vivència única.

«La felicitat pròpia, realitzant-me amb allò que m'apassiona: cuinar en un espai que reflecteixi els meus valors. I la felicitat dels meus comensals, quan marxen amb un somriure i el record d'una experiència única.»

– Com va començar la teva relació amb la cuina i quan vas saber que seria el teu camí professional?

Des de ben aviat vaig saber que el bon menjar seria important a la meua vida. Va ser l'inici del meu recorregut en la gastronomia des d'una visió diferent de la professió, amb un missatge clar que marcaria la meua manera d'entendre la vida.

– Quins aprenentatges clau t'han deixat aquests trenta anys entre fogons?

La humilitat humana del dia a dia.

– Has format part d'equips que han sumat fins a dotze estrelles Michelin. Què t'emportes d'aquella etapa?

L'aprenentatge professional i personal, el treball en equip, el valor de compartir, conèixer amb companys de cultures molt diverses i l'agraïment de sentir-me afortunat per haver format part d'aquests equips.

– Quins països o experiències internacionals han marcat més la teua manera de cuinar?

Recentment, descobrir Finlàndia com a país, cultura i gastronomia, amb persones que ens han obert la porta de casa seva per donar-nos a conèixer els seus hàbits culinaris i tradicions. Tot i això, és difícil triar, perquè cada lloc m'ha aportat una experiència pròpia.

– Sovint avances xino-xano, sense seguir modes ni comparar-te. Què significa per a tu construir un estil propi?

Ser un cuiner d'arrel, amb identitat pròpia, fidel a la teua idea de desenvolupament i donant sentit a la teua manera d'entendre la cuina.

– Com definiries la teua cuina en tres paraules?

Respecte, passió i sentiment.

– Quina importància tenen els valors personals a l'hora de crear un plat?

Els valors són la base per desenvolupar un concepte culinari. Representen el respecte cap a un equip que expressa tot el seu coneixement en un llenç compartit amb les persones.



Lloms de cérvol
al verd de porro, a la sal de romaní, nixtamalitxat vegetal,
blat de moro torrat i coulis de móres.

ENTREVISTA ... 2

– Què significa per a tu ser considerat un ambaixador gastronòmic?

És una cosa molt especial i una gran responsabilitat que exerceixo amb orgull. Em sento afortunat de poder defensar una cultura tan rica com la nostra.

– Què ha de tenir un projecte perquè decideixis implicar-t'hi?

Sentit comú, coherència i objectius reals.

– Què aporta Xavier Lahuerta a un projecte gastronòmic des del primer dia?

Professionalitat.

– Com es tradueix la felicitat, el teu concepte d'èxit, en el treball diari?

En compartir emocions a través del plat: textures, simetria, fragàncies aromàtiques... provocant un viatge interior al comensal.

– Què hauria de sentir algú després de viure una experiència gastronòmica amb tu?

Felicitat.

– Quin ha estat el moment més feliç o memorable de la teva carrera?

Cada dia que visc aquest ofici és un moment feliç i memorable.

– Cap a on creus que es dirigeix la gastronomia actual?

No soc qui per dir-ho; el realment important és cap a on es dirigeix la cuina que volem explicar amb l'equip que m'acompanya.

– Quins projectes t'il·lusionen ara mateix?

El restaurant Mercer, a l'Hotel Mercer Barcelona, al Barri Gòtic.

– Quins sacrificis vas fer per arribar on ets i quin d'ells tornaries a repetir sense dubtar-ho?

La cuina és un sacrifici continu que has d'estimar per poder, cada dia, continuar avançant cap a l'objectiu de l'endemà.

– Has treballat en cuines amb fins a 12 estrelles Michelin... què vas aprendre sobre la grandesa i la pressió extrema?

Compromís.

– Si poguessis tornar al primer dia a la cuina, quin consell li donaries a aquell jove Xavier?

Ser conscient que ser cuiner és una responsabilitat que t'acompanyarà sempre i que no has d'abandonar mai tot el que la gastronomia t'ofereix.

– ¿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 la teva cuina parlés, quina història explicaria sobre tu?

Equilibri.

– Quins límits estàs disposat a trencar en la recerca del teu estil propi?

La decisió que vaig prendre fa molts anys, a nivell culinari, de mantenir sempre una línia fidel a la meua manera de veure i entendre la gastronomia.

– Quan arribes a un projecte, què és el primer que transformes?

La manera d'entendre allò que per a alguns és un problema i que, per a mi, és veure-ho com una solució.

– Com aconseguixes que la teva empremta es percebi en cada detall d'un projecte sense ser-hi present?

Sent present en cadascun dels membres de l'equip que m'acompanya, des d'un punt de vista humà, de comprensió cap a la seva persona, creant un vincle personal de compromís mutu.

– Què et diferencia d'altres cuiners que també són referents internacionals?

La veritat és que tots som cuiners; l'única diferència és que cadascun de nosaltres transformem la matèria primera en un missatge propi.

– Dius que el teu èxit es mesura en felicitat. Com mesures un instant de felicitat en un plat?

En un somriure.

– Quina és la reacció d'un comensal que mai oblidaràs i per què?

Cada reacció és una cosa que no oblidó mai, pel que significa per a cada comensal.

– Si poguessis regalar un record gastronòmic que perdurés per sempre, com seria?

La imatge eterna d'un plat que et provoqui un sentiment d'emoció.

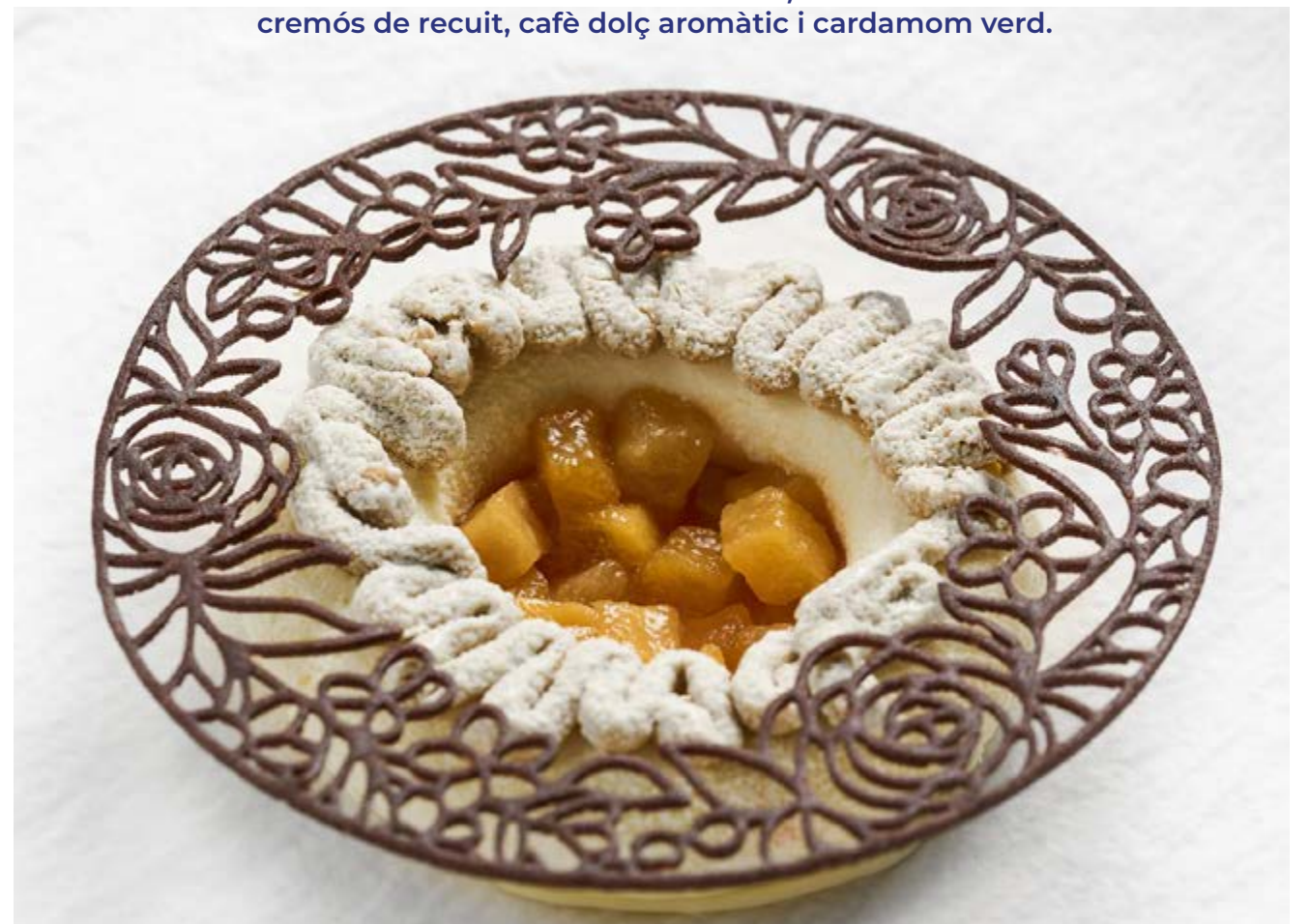
– Quina revolució o canvi t'agradaria veure en la gastronomia i que encara no està passant?

Ho porto vivint des que vaig començar: l'evolució de la cuina a través dels joves, que suggereixen amb les seves idees i la seva visió de com executar la seva cuina.

– Si el teu llegat fos un sabor, quin seria?

Origen de la memòria.

PERA en confitura,
cremós de recuit, cafè dolç aromàtic i cardamom verd.



TÀRTAR DE GAMBES VERMELLES AMB OUS DE TRUITA I MAIONESA DELS SEUS CAPS

Aquest tàrtar de gambes vermelles presenta la gamba en la seva forma més pura i delicada. La preparació en cru potencia la seva textura sedosa i la seva dolçor natural, acompanyada per la frescor cruixent de la poma verda, l'esclat salí dels ous de truita i una maionesa elaborada a partir dels caps, que aporta un fons marí intens i harmoniós.

És un entrant elegant, precís i fresc, ideal per posar en valor un producte d'alta qualitat sense artificis.

Descripció del plat

Un tàrtar lleuger i refinat en què cada element compleix una funció concreta:

- La gamba vermella, protagonista indiscutible, es treballa a ganivet per mantenir-ne la suculència.
- Els ous de truita aporten textura i punts salins equilibrats.
- La poma verda introdueix un contrast fresc, net i lleugerament àcid.
- La maionesa dels caps aporta profunditat, umami i un perfum marí reconeixible.
- Les potes cruixents afegeixen estructura i un toc visual que completa l'emplat.

INGREDIENTS

(10 PERSONAS):

- 500 g de gambes vermelles
- 80 g d'ous de truita
- 1 poma verda
- Cibulet
- 1 llima
- Oli d'oliva verge extra
- Sal marina
- Pebre blanc (recent mòlt)
- 1 gra d'all
- 1 bitxo

ELABORACIÓ:

• Separar el cap de la gamba de la cua. Separar les potes del caparrot sense desprendre-les del tot, extreure la substància del cap i reservar-la juntament amb les potes. Assecar les potes amb paper de cuina i fregir-les en oli calent a 180 °C fins que quedin ben cruixents. Escórrer sobre paper absorbent i salpebrar.

• Pelar el gra d'all, tallar-lo a làmines i daurar-lo en 100 ml d'oli d'oliva juntament amb el bitxo. Retirar del foc, afegir la substància dels caps i deixar refredar. Triturar-ho bé amb el túrmix, colar-ho amb un colador fi, barrejar-ho amb la maionesa i ajustar de sal.

• Retirar l'intestí de les cues de les gambes i tallar-les a dauets. Rentar la poma i tallar-la també a dauets molt petits.

• Picar finament el cibulet.

• En un bol, barrejar la carn de gamba, els ous de truita, la poma picada i el cibulet. Condimentar amb sal, pebre blanc acabat de moldre, una mica de ratlladura de pell de llima i el seu suc. Afegir finalment un parell de cullerades d'oli d'oliva verge extra i barrejar-ho bé.

• Deixar refrescar uns minuts a la nevera abans d'emplatar.

• Servir en un motlle cilíndric sobre un plat fred, decorar amb les potes fregides i acabar amb unes gotes de maionesa de gamba.



TÀRTAR DE GAMBES VERMELLES
AMB OUS DE TRUITA I MAIONESA DELS SEUS CAPS

Jani Paasikoski

"EL SALÓ DEL GUST"

A **"Barrets Blancs"** creiem que l'excel·lència gastronòmica mereix un espai propi. Per això presentem el Saló del Gust, una secció on reunim aquells productes que considerem veritables referents de qualitat, proximitat i respecte ecològic.

El nostre compromís és apropar als lectors tot **allò que neix de la terra amb autenticitat**, que s'elabora amb saber fer i que reflecteix una manera responsable d'entendre la gastronomia.

Cada producte **seleccionat és fruit d'una elecció rigorosa**, guiada per la convicció que el bon gust no es limita al paladar, sinó que també abraça els valors de la sostenibilitat, la cultura i el respecte per l'entorn.

El Saló del Gust és, així, l'expressió de la nostra voluntat de reconèixer i recomanar el millor del nostre patrimoni culinari: **un espai on convergeixen la tradició, la innovació i l'excel·lència**.

"Un viatge al cor dels sabors amb ànima"





“Safrà del Montsec”

L'or vermell que reneix a terres catalanes

A la serralada prelitoral catalana, entre el Prepirineu i la serenor de les seves valls agrícoles, floreix **un dels productes més valuosos i delicats de la gastronomia mediterrània: el Safrà del Montsec**. Aquest safrà, conreat de manera artesanal a la comarca del Montsec, s'ha convertit en un referent per la seva puresa, el seu aroma profund i la seva qualitat impecable, situant-se entre els millors safrans del país.

Un cultiu ancestral que torna a la vida

El safrà va ser històricament un cultiu molt estès a l'interior de la península, especialment en zones seques i de clima continental. Tanmateix, la mecanització agrícola i els elevats costos laborals van provocar que desaparegués gairebé del tot en moltes regions.

Al Montsec, un territori de secans, feixes antigues i un clima ideal per a la flor del *Crocus sativus*, un grup de productors ha impulsat el renaixement d'aquesta tradició. Amb paciència, recerca i un ferm compromís amb el territori, Safrà del Montsec ha recuperat un cultiu pràcticament perdut, retornant-li l'esplendor d'altres temps.

Un procés totalment artesanal

El valor del “**safrà del Montsec**” rau tant en la seva qualitat com en el rigor del seu procés d'elaboració artesanal. Cada etapa requereix precisió i treball manual:

Collita a trenc d'alba

Les flors es recullen una a una abans que s'obrin, per preservar-ne la puresa i evitar la pèrdua d'aroma.

Espellofat tradicional

Els estigmes —els fils vermells— se separen manualment amb una cura extrema, seleccionant només les parts més nobles.

Assecat lent i controlat

Per concentrar els compostos aromàtics, el safrà es torra suaument. Aquest pas és clau per obtenir el seu aroma floral, el color intens i el característic sabor lleugerament amarg.

El resultat és un safrà d'una potència aromàtica excepcional, molt superior a la de productes importats o industrialitzats. Safrà del Montsec destaca especialment pel seu elevat contingut de crocina, picrocrocina i safranal, els compostos responsables del color, el sabor i l'aroma.



Usos gastronòmics

El safrà del Montsec s'ha guanyat un lloc destacat tant en cuines professionals com en llars gurmet. La seva alta qualitat permet utilitzar-ne dosis petites amb resultats molt intensos. En la gastronomia catalanomediterrània és un ingredient essencial per a:

- Arrossos de mar i muntanya
- Suquets i guisats tradicionals
- Postres amb llet (flams, cremes, gelats artesans)
- Infusions i olis aromàtics
- Plats d'autor que busquen tocs florals i daurats

Els xefs valoren Safrà del Montsec per la seva regularitat, frescor i puresa, tres aspectes que marquen la diferència respecte a safrans d'origen dubtós o barrejats.





Conclusió: un tresor que cal protegir

Safrà del Montsec és molt més que un safrà de qualitat: **és un projecte de territori, un exemple de recuperació agrícola i un símbol del renaixement** d'una gastronomia arrelada a la terra. Cada pot encapsula tradició, paisatge i un treball minuciós que ret homenatge a les generacions que han conreat aquest **"or vermell"**.



NOTÍCIES

La història d'un viatge a la Lapònia finlandesa!

Per Jani Paasikoski, president d'ACYRE Barcelona

Us explicaré l'experiència d'aquest **increïble viatge a la Lapònia finlandesa de l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona**, des del meu punt de vista, tal com l'he viscut i sentit com a xef i president de l'Associació. Tot va començar aquesta primavera, al mes de maig, quan la meua amiga i col·lega finlandesa, **Maria Lehtinen, xef, professora de cuina** i membre de l'Associació de Xefs de Lapònia, va venir a visitar-me a Barcelona **amb la missió de signar els acords i conèixer els restaurants** dels xefs Jordi Esteve i Xavier Lahuerta, amb els quals havíem establert un preacord per acollir estudiants en pràctiques professionals de l'escola d'hostaleria Koulutuskeskus REDU, de la ciutat de Rovaniemi, capital de la Lapònia finlandesa.

La Maria va arribar a Barcelona amb una sorpresa a la maleta: ni més ni menys que **una invitació perquè ACYRE Barcelona participés en la famosa taula delicatessen** de l'Associació de Xefs de Lapònia, anomenada en finès **Lapin keittiömestareiden herkkupöytä** (literalment, "Delicacy Table" en anglès, "Taula Delicatessen").



La taula té **cada any un tema principal, i enguany havien escollit la cuina espanyola**. La taula delicatessen s'elabora des de l'any 1988 i és única en la seva espècie als països nòrdics, ja que es tracta de l'esdeveniment més antic i més gran d'aquest tipus. La taula consisteix en un gran bufet amb una vintena d'entrants, plats de peix, de carn i una proposta vegetariana com a plat principal, a més d'un bufet de pans i postres. Tot plegat s'elabora de manera artesanal, amb la mestria dels xefs lapons, per a uns **600 convidats que omplen** fidelment, any rere any, les taules de **l'Hotel Santa's Tunturi**, on se celebra l'esdeveniment, al complex turístic septentrional de Saariselkä. Amb "septentrional" vull dir aproximadament 220 quilòmetres al nord del cercle polar àrtic. Per elaborar tots els plats de la taula, **uns seixanta xefs, vinguts d'arreu de Finlàndia**, es van concentrar a les cuines de l'hotel Tunturi i van treballar durant tres dies de manera organitzada, sota la direcció del president de l'associació lapona, el xef **Petri Selander**.

Preparatiu, col·laboracions i viatge

Després de rebre la invitació, vaig triar ràpidament els meus acompanyants: Xavi Lahuerta i Jordi Esteve, amb qui havia treballat recentment i amb qui també comparteixo responsabilitats a la junta directiva de la Chaîne des Rôtisseurs del bailiat de Barcelona. Tots dos van acceptar sense dubtar-ho, contagiats per l'entusiasme i per l'oportunitat de viatjar a la regió on viu la meva família materna, al poble de Kersilö, dedicat des de fa cinc-cents anys a la cria de rens.

Un cop format l'equip, va arribar el moment de planificar el menú. Ens vam reunir diverses vegades a Barcelona i vam mantenir un intens intercanvi de correus amb la Maria i amb els equips de xefs finlandesos. A poc a poc, el menú va anar prenent forma i es van anar localitzant els ingredients, una tasca no gens senzilla en aquelles latituds. Gràcies als meus contactes, les cuines de l'hotel Tunturi es van omplir de productes mediterranis **aportats per la distribuïdora finlandesa del canal HORECA Bravo Gourmet**, amb seu a Hèlsinki i una clara aposta pels productes espanyols com el pernil i el porc ibèric, els mariscos i l'oli d'oliva. En agraïment per haver-se convertit en un dels principals proveïdors de l'esdeveniment, Bravo Gourmet va patrocinar una part important del viatge, fet pel qual els estem profundament agraïts.

El projecte va estar en risc a causa d'un malentès: la invitació incloïa allotjament i manutenció, però no els vols. Un cop descartada l'opció de buscar patrocinadors externs, vaig recórrer a FACYRE, la Federació Espanyola de Cuiners i Rebosters. Després d'uns moments d'incertesa, l'entitat va aprovar finançar els bitllets d'avió, amb la condició que generéssim contingut audiovisual per a xarxes i altres mitjans. L'equip va acceptar la proposta amb alleujament i entusiasme.

Una de les accions més destacades del viatge va ser **regalar una jaqueta de cuiner a l'habitant més conegut de Lapònia: ni més ni menys que el Pare Noel**. Per fer-ho, vam fer parada al poble del Pare Noel, a Rovaniemi, on li vam obsequiar la nostra jaqueta acabada d'estrenar, **dissenyada pel nostre patrocinador, l'empresa d'uniformes professionals CSTY**, amb el nom del Pare Noel brodat al costat dels logotips de la nostra Associació i de FACYRE. Una acció mai vista fins ara, de la qual conservem una fotografia per a la història i un vídeo emotiu.



Vam volar cap a Lapònia un dimecres a principis de novembre, i la primera nit la vam passar convidats a la preciosa casa de la Maria, on els companys es van adonar que, efectivament, a totes les llars finlandeses hi ha una sauna. Abans, però, vam sopar al restaurant Sky Kitchen & View, votat com un dels cinquanta millors de Finlàndia.

L'endemà al matí vam iniciar l'últim tram del viatge fins a arribar a Saariselkä. Abans, però, vam fer parada per conèixer el lloc de treball de la Maria: l'escola de formació professional Koulutuskeskus REDU, on és professora de cuina i d'on provenen els estudiants més destacats que tenen plaça per fer les seves pràctiques a Barcelona. Ens van mostrar les instal·lacions del centre i vam prendre un cafè amb la direcció per establir les bases d'una col·laboració més profunda.

En arribar a l'hotel de Saariselkä, els xefs locals ja treballaven intensament en la preparació de l'esdeveniment. Després d'un breu descans, vam ser rebuts en una kota tradicional lapona, que recorda els tipis dels indis nord-americans, on vam degustar salmó cuinat a la flama, acompanyat de guarnicions típiques com salsa de múrgoles i tubercles saltats. El president Petri Selander ens va donar la benvinguda amb obsequis tradicionals: una peça de carn de ren curada, un ganivet tradicional per tallar la carn, una tassa de fusta típica de Lapònia i una ampolla del licor més famós de Finlàndia, l'Jaloviina. Més tard, vam oferir una presentació sobre la gastronomia espanyola i els seus plats més representatius, amb un breu recorregut per les tradicions i elaboracions més populars de les disset comunitats autònomes d'Espanya, per donar a conèixer la riquesa i l'amplitud de la cuina espanyola.

El divendres va començar amb la **reunió general de xefs per organitzar les tasques**. L'equip espanyol es va encarregar de supervisar els grups i orientar les elaboracions cap a sabors autènticament espanyols. L'empresa Bravo Gourmet va oferir un dinar de presentació dels seus productes. Al vespre, vam assistir a un acte de la **Chaîne des Rôtisseurs**, on es va reconèixer el restaurant local **Pirkon Pirtti** i es va gaudir d'un menú basat en ingredients lapons. La **presència de la presidenta de l'associació a Finlàndia, Johanna Hornborg**, va subratllar la rellevància de l'acte.

El dia clau de l'esdeveniment és el dissabte i, com és habitual, els xefs finlandesos estaven preparats per a l'últim esforç. **Tot va funcionar com la seda, sense nervis, fet que demostrava la gran experiència que tenen** en la preparació de la taula delicatessen. Els primers comensals van entrar a les sis de la tarda, però la taula havia d'estar llesta a les cinc, per indicació del xef Selander, per a les fotografies oficials i per presentar-la als membres de la Chaîne des Rôtisseurs. Un cop més, es va fer evident la importància i el respecte cap a l'associació: cada xef, com a cap de grup, presentava les elaboracions del seu equip als més de trenta membres de la Chaîne que havien arribat des de tots els racons de Finlàndia. L'entrada dels clients es va fer de manera esglaonada: els primers dos-cents a les sis, els següents a les set i els últims a les vuit del vespre, no per manca d'espai, sinó per evitar llargues cues al voltant del bufet. Hi va haver un moment de la nit en què la sala acollia sis-cents comensals asseguts a les seves taules i tots els xefs en plena activitat. La nostra tasca al bufet va ser tallar i servir el pernil ibèric.

El públic estava format per famílies senceres —des dels nets fins als avis—, parelles joves i grans, **i es respirava un ambient de celebració i alegria**. Durant el sopar, molts assistents comentaven que era la seva única sortida anual, mentre que d'**altres ja feien la reserva per a l'any següent**. Tothom coincidia que **aquesta edició havia destacat especialment per l'autenticitat dels sabors espanyols**, un fet que va sorprendre fins i tot l'equip, donada la precisió amb què havien treballat els xefs lapons. productos locales —alce, lucio y bayas árticas—

Un cop arribats al final del sopar, arriba la part més emocionant. **El xef i president Petri Selander convoca tots els cuiners a la cuina; ens col·loquem en fila i, guiats per ell, fem una volta per la sala entre els comensals, que s'aixequen i ens aplaudeixen sense parar.** La veritat és que **se'ns posa la pell de gallina per l'emoció i l'alegria d'haver pogut viure una experiència tan única.**

Després de l'esdeveniment, el viatge va continuar amb una estada de dos dies al poble de la meua família, a uns 100 quilòmetres al sud. Allà vam ser rebuts pels meus parents i allotjats a l'antiga escola on la meua mare i jo vam estudiar, avui reconvertida en apartaments.

Van venir després els passejos per la natura i pel veïnat que em va veure créixer: boscos glaçats, coberts per una primera i fina capa de neu que havia caigut com a colofó la nit anterior a la finalització de l'esdeveniment. Vam menjar a casa dels meus familiars: alce caçat pel meu cosí, lluç pescat pel meu oncle i camemoros de postres, les baies àrtiques que només creixen als aiguamolls propers. La primera nit vam fer sauna a la cabana que tenen al poble, al costat del riu semicongelat, una sauna autèntica escalfada amb llenya recollida als mateixos boscos. L'endemà ens vam apropar a una altra cabana, on se'ns va unir més família; una cabana una mica més endins del bosc, sense electricitat ni aigua corrent, ja que l'aigua s'ha de treure del llac del costat. La meua tieta, també cuinera i propietària durant trenta anys del seu propi servei de càterin —ara ja jubilada—, ens va donar una cuixa de cria de ren i ens va dir que, per una vegada que tenia tres cuiners a casa, ho volia aprofitar i no cuinaria ella. Així que a Jordi, Xavi i a mi ens va tocar improvisar el sopar amb el ren, cuinant-lo al caliu de la llar de foc. I, com no podia ser d'una altra manera, també vam fer sauna a la cabana. El fred de la nit ja es feia notar i va deixar el cel ben clar, cosa que **ens va permetre gaudir de l'espectacle de les aurores boreals** en la nostra última nit a Lapònia.

Ha estat un viatge increïble. Jo ja coneixia tot això, però els anys i la distància m'havien allunyat d'aquesta manera de viure. **El millor ha estat veure-ho tot a través de la mirada de qui ho descobreix per primera vegada**, com ha estat el cas de Xavi i Jordi, que han quedat meravellats per l'amabilitat de la gent, per l'esforç que han fet perquè **se sentissin benvinguts i per com els han obert les portes de casa seva.** Tots dos van resumir la seva vivència amb una frase que ho diu tot: **«Sorprèn com al fred nord hi habita una gent amb tanta humanitat i tanta escalfor al cor.»**

No em queda res més que **donar les gràcies, de tot cor, a totes les persones que han participat i han fet possible aquest viatge** increïble, que perdurarà en els nostres cors, igual que l'amistat que s'ha forjat entre nosaltres. **Moltes gràcies.**



Jani Paasikoski



Neix una col·laboració gastronòmica entre Finlàndia i la nostra Associació amb l'arribada d'Arttu Soppela

Aquesta tardor, les cuines de Nectari han acollit un nou accent, un nou ritme i una mirada jove arribada del nord. **Arttu Soppela, estudiant de cuina a la prestigiosa escola finlandesa Koulutuskeskus REDU**, ha viscut durant dos mesos una immersió plena en la gastronomia mediterrània, compartint fogons, tècniques i emocions amb l'equip del restaurant.

La seva estada forma part del recent **acord de col·laboració signat entre la nostra Associació i la seva escola**, un pont culinari que neix amb la voluntat d'apropar cultures, enriquir aprenentatges i obrir les nostres cuines al talent internacional. L'Arttu és el primer estudiant a fer aquest pas, inaugurant una col·laboració que ja s'està ampliant a altres escoles finlandeses i a nous restaurants interessats a acollir futurs aprenents.

En aquestes pàgines, ens asseiem a conversar amb ell per **descobrir com ha viscut aquesta experiència**: què l'ha sorprès, què ha après i quins sabors s'emporta de tornada a Finlàndia.



ENTREVISTA A ARTTU SOPPELA ... 1

A) Sobre tu

1. Ens pots presentar i explicar-nos d'on ets?

Em dic Arttu Soppela, tinc 23 anys i soc de Salla, tot i que actualment visc a Rovaniemi. Tant el municipi de Salla com la ciutat de Rovaniemi es troben a la Lapònia finlandesa..

2. On estudies hostaleria i en quin curs et trobes actualment?

Estudio a Rovaniemi, al Centre de Formació de Lapònia REDU. Actualment estic cursant un programa de servei a la carta (à la carte) i un curs sobre com treballar en un entorn professional internacional.

3. Per què vas decidir estudiar cuina / hostaleria?

Acabava de finalitzar una etapa laboral en el sector de la construcció i em preguntava quin seria el següent pas. Feia un parell d'anys que estudiava cuina per internet i cuinava sovint per a la meua família i amics. Algú em va suggerir que sol·licités plaça en una escola d'hostaleria i la idea em va entusiasmar.

4. Com va començar el teu interès per la cuina? Hi ha algun record especial que t'hagi marcat?

El meu interès per la cuina va sorgir, probablement, a les classes d'economia domèstica de l'institut. Cuinar em va entusiasmar tant que, a poc a poc, vaig començar a fer-ho a casa. Mirava vídeos, buscava receptes i sempre provava coses noves. Quan cuinava i la meua mare em deia que el menjar estava bo, això em motivava encara més a continuar cuinant.

5. Què t'inspira o et motiva dins d'aquest sector?

El que més m'inspira és el fort esperit d'equip. És meravellós formar part d'un grup on tothom vol el millor per als altres i s'empenyen mútuament cap endavant. És una motivació senzilla però molt potent, que et permet continuar i donar sempre una mica més.

B) Sobre les teves pràctiques i l'experiència a Nectari

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

Amb la meua professora havíem parlat de la possibilitat de fer pràctiques a l'estranger. Sabíem que Barcelona era una de les opcions i que recentment s'hi havien establert bones relacions. Vam començar a gestionar el viatge tot i tenir un calendari molt ajustat. Finalment, vam aconseguir organitzar-ho tot i vaig poder viatjar a Barcelona.

7. Quines expectatives tenies abans de venir a Barcelona?

Estava molt il·lusionat amb la idea de venir a Barcelona. Va ser fantàstic poder passar dos mesos al clima càlid d'Espanya i escapar dels freds dies d'inici d'hivern a Finlàndia. A més, em feia molta il·lusió poder fer pràctiques en un restaurant d'un nivell tan alt.

8. Com va ser el teu primer dia al restaurant?

Em van presentar el restaurant i vaig conèixer els meus companys de feina. Vaig rebre la formació inicial i em van explicar les diferents tasques i el funcionament del dia a dia.

ENTREVISTA A ARTTU SOPPELA ... 2

9. Quines tasques fas habitualment durant les pràctiques?

Les tasques varien segons el dia, però generalment preparo entrants i postres, i ajudo els cuiners de la partida de postres durant el servei.

10. Què has après treballant amb l'equip de Nectari?

He rebut molt bons consells relacionats amb la cuina. L'actitud de l'equip envers la feina és admirable i ha estat un plaer observar xefs tan professionals en acció.

11. Quin ha estat el repte més gran durant l'estada?

Sens dubte, l'idioma. Al restaurant es parla majoritàriament en castellà i jo no el domino. Tot i això, quan ha calgut, m'han explicat les coses en anglès perquè ho pogués entendre.

12. Quin ha estat el moment més divertit o especial de les pràctiques?

El millor ha estat poder emplatat i servir els plats durant el servei. El meu moment preferit va ser un servei de dissabte amb el restaurant ple, molta activitat a la cuina i un ambient espectacular.

C) Cultura, cuina i aprenentatges

13. Has notat diferències entre la cuina finlandesa i l'espanyola?

Sí, n'hi ha, però no diria que siguin tan grans. La manera de treballar i els mètodes són força similars.

14. Què t'ha semblat la cuina catalana o mediterrània?

Abans de venir tenia alguns prejudicis basats en el que havia tastat a Finlàndia. Però aquí m'ha semblat una cuina molt saborosa i deliciosa. La cuina catalana que he provat m'ha encantat; les galtes han estat un dels meus plats preferits.

15. Hi ha algun plat espanyol que t'hagi sorprès especialment?

M'han agradat molts plats, però el meu favorit absolut són els embotits i el pernil ibèric.

16. Què t'agradaria endur-te de la cuina espanyola cap a Finlàndia?

El principi que no tot ha de ser tan meticulós i que no passa res si t'equivoques una mica. Una actitud positiva ajuda a convertir els contratemps en oportunitats.

17. Què creus que els cuiners espanyols podrien aprendre de la cuina finlandesa?

A més de totes les paraules malsonants en finès —riu—, podrien aprendre molt sobre els ingredients finlandesos i la nostra manera de cuinar.

18. Què t'agradaria ensenyar de la cuina finlandesa als teus companys d'aquí?

Els ingredients finlandesos i alguns dels nostres plats tradicionals.

19. Què t'agradaria que sentís algú en tastar un plat cuinat per tu?

M'agradaria que notés l'esforç que hi ha al darrere i que l'experiència fos tan bona que tingués ganes de repetir.

ENTREVISTA A ARTTU SOPPELA ... 3

D) Mirant cap al futur

20. Què t'agradaria fer quan acabis els estudis?

M'agradaria treballar en un restaurant a la carta. Sempre tinc ganes d'aprendre coses noves i continuar avançant en la meva carrera professional.

21. Quin somni professional t'agradaria complir?

M'agradaria participar en un concurs de cuina i guanyar-lo. I, sens dubte, fundar el meu propi restaurant amb un estil personal.

E) Tancament

22. Quin consell donaries a altres estudiants que vulguin fer pràctiques a l'estranger?

Que viatgin amb la ment oberta, que mantinguin els ulls i les orelles ben atents; és així com millor s'aprèn. I, sens dubte, que aprenguin castellà.

23. Vols afegir alguna cosa més sobre la teva experiència?

Vull donar les gràcies a totes les persones que he conegut i a tothom que ha fet possible aquest viatge. Ha estat una experiència única i n'estic molt agraït.



La cooperació gastronòmica establerta fa gairebé tres dècades es reforça amb aquest nou acord formatiu internacional.

Gairebé trenta anys després que el xef **Joan López Joaquina** introduís per primera vegada la cuina catalana a Finlàndia a nivell institucional, la història torna a desplegar-se amb un nou capítol. Aquell viatge pioner —realitzat **en representació d'ACYRE Barcelona, coneguda aleshores entre els associats com a Casal del Cuiner**— va portar fins a la ciutat de Tampere plats tan emblemàtics com el fricandó amb bolets, l'arròs negre, la fideuada o el rap a l'all cremat. En una època en què la cuina catalana encara era poc coneguda fora de les nostres fronteres, la proposta va sorprendre per tècniques aleshores inèdites a Finlàndia, com les picades de pa fregit, ametlles i avellanes.

Aquella trobada culinària va quedar enregistrada com el primer pont entre ambdues gastronomies en l'article publicat a la Revista Casal del Cuiner, número 45, de desembre de 1996, i **documentat per Josep Garcia i Fortuny** ([clic per veure el PDF de l'article](#)).

Avui, tres dècades més tard, aquest pont s'ha enfortit i ampliat. **Enguany, Espanya ha estat el país convidat i tema principal de la Delicacy Table**, un dels esdeveniments gastronòmics més rellevants de Finlàndia, i la participació d'ACYRE Barcelona hi ha tingut un paper destacat en representar oficialment FACYRE (Federació de Cuiners i Rebosters d'Espanya). Podeu veure'n els detalls a l'article La història d'un viatge a la Lapònia finlandesa.

L'intercanvi cultural s'ha materialitzat en un diàleg gastronòmic viu: la riquesa dels llacs i boscos finlandesos —amb els seus salmonecs, lluços, truites i la cèlebre musta-makkara— ha contrastat i harmonitzat amb la identitat mediterrània dels sofregits, les picades i els arrossos mariners. Les propostes d'ACYRE Barcelona, carregades de tècnica i sensibilitat, han reforçat la presència de la cuina espanyola a l'escenari nòrdic. **Reneix la col·laboració gastronòmica amb Finlàndia iniciada fa trenta anys, ara consolidada amb la incorporació d'Arttu Soppela.**

Aquest nou viatge no només ret homenatge a la tasca visionària de Joan López Joaquina i al **paper històric d'ACYRE Barcelona (Casal del Cuiner)**, sinó que celebra la continuïtat d'un vincle culinari que continua creixent. La **participació d'ACYRE Barcelona com a ambaixadora de FACYRE confirma que la gastronomia catalana i espanyola segueix viatjant, evolucionant i conquerint** noves taules amb el mateix esperit que fa trenta anys.



Catalunya brilla a la Guia Michelin 2026: quatre restaurants pugen a les dues estrelles i el territori assoleix un nou rècord

La gala de presentació de la Guia Michelin 2026 ha suposat un **important impuls per a la gastronomia catalana, amb quatre restaurants que pugen d'una a dues estrelles**: Enigma, Aleia, La Boscana i Mont Bar. Es tracta d'un reconeixement que consolida el moment daurat que viu l'alta cuina a Catalunya.

Dels cinc restaurants que enguany obtenen la segona estrella en tot l'Estat, **tres estan a Barcelona, ciutat que la pròpia guia defineix ja com una autèntica potència gastronòmica gràcies a les seves 29 estrelles Michelin**. El quart restaurant català a ascendir, La Boscana, està a Bellvís (Lleida). El cinquè nou biestrellado se situa a Madrid, però sota el segell del xef català Ramon Freixa.



La categoria d'una estrella Michelin també suma noves incorporacions a Catalunya, amb dues propostes barcelonines de fusió asiàtica: Kamikaze i Scapar, totes dues destacades per la seva creativitat i la seva tècnica. En el costat negatiu, només dos restaurants catalans deixen d'estar en la llista: Aürt —en procés de mudança— i Oria, tancat temporalment.

En el nivell més alt, el de les tres estrelles Michelin, tots els establiments catalans revaliden la màxima distinció: ABaC, Cuina Germans Torres, El Celler de Ca Roca i Lasarte mantenen intacte el seu prestigi internacional.

Amb aquests resultats, **Catalunya passa de 77 a 81 estrelles Michelin**, reforçant la seva posició com **un dels territoris amb major densitat d'alta cuina d'Europa**.

ACYRE Barcelona aconsegueix el Premi Plata en Rebosteria en l'XI Campionat Nacional de Cuina i Rebosteria amb Producte Local



El talent gastronòmic va brillar amb força el passat 11 de novembre en la XI edició del **Campionat d'Espanya de Cuina i Rebosteria** amb Producte Local, celebrat a Mallorca, en la Escola d'Hoteleria dels Illes Balears.

La cita gastronòmica, **organitzada per FACYRE i acolliment per ASCAIB**, va reunir el passat 11 de Novembre a alguns dels millors cuiners i rebosters del país en una competició centrada en l'excel·lència culinària i la defensa del producte local.

Barcelona, 12/11/2025 — **L'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona (ACYRE Barcelona) celebra un nou èxit per al seu equip de Rebosteria.** El conjunt, format per **Dragos Badea** com a capità d'equip, **Arnal Solans** com a pastisser principal i **Gabriela Prudencio** com a ajudant, **ha obtingut el Premi Plata en la Categoria de Rebosteria de l'XI Campionat Nacional de Cuina i Rebosteria** amb Producte Local, reafirmant el compromís de l'entitat amb l'excel·lència gastronòmica i la professionalització del sector.

La proposta presentada per l'equip barceloní va destacar per la seva tècnica depurada, la seva creativitat i un ús exemplar del producte local, valors especialment reconeguts pel certamen. El jurat va elogiar l'harmonia de sabors, la precisió en l'execució i l'expressivitat culinària de l'elaboració, elements que van situar a l'equip entre els millors professionals del país.

El campionat, **considerat un de les trobades gastronòmiques més rellevants a nivell estatal**, reuneix anualment cuiners i rebosters de totes les comunitats autònomes per a posar en valor els ingredients propis de cada territori. L'actuació de l'equip de ACYRE Barcelona reafirma el paper destacat de l'associació en la promoció de la gastronomia catalana i dels seus joves talents.



Resultats oficials del campionat

Categoria Cuina

Or: **Francisco Capilla i Antonio García** (Paradores Nacionals)
Plata: **Francisco Sayago i Gloria Belén Plaza** (Atugaba)
Bronze: **David Méndez i Kike Erazo** (ASCAIB – Mallorca)

Categoria Rebosteria

Or: **Sara Cámara i Teresa Montejo** (Maestres de Castella i Lleó)
Plata: **Gabriela Prudencio i Arnal Solans** (ACYRE Barcelona)
Bronze: **Aaron Melero i Raquel Hernández** (ACYRE Aragó)

Un jurat plural i representant de tota Espanya

Dos jurats —un per a cuina i un altre per a rebosteria— formats per deu representants de FACYRE de diferents comunitats autònomes van valorar les elaboracions.

El president de ASCAIB, Koldo Royo, va actuar com a amfitrió durant tota la jornada, acompanyant a participants, assistents i autoritats.



Des de ACYRE Barcelona, s'ha expressat un **profund orgull pel treball realitzat per Gabriela i Arnal**, l'esforç i la dedicació del qual es tradueixen en aquest important reconeixement nacional.

"Aquest Premi Plata és un reflex del compromís de ACYRE Barcelona amb el desenvolupament professional dels nostres cuiners i rebosters, i una mostra de l'alt nivell dels nostres equips." — ACYRE Barcelona

Amb aquest assoliment, Gabriela Prudencio i Arnal Solans es consoliden com a referents en la rebosteria creativa actual i **enforteixen la presència de ACYRE Barcelona en l'àmbit gastronòmic nacional.**

FELICITATS !!!

CULTURA

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



La presència de Barcelona com a ciutat convidada d'honor en la Fira Internacional del Llibre de Guadalajara (FIL) va quedar inaugurada amb un gest tan literari com gastronòmic: un menjar per a més de 700 comensals inspirada en l'obra de Manuel Vázquez Montalbán i en el seu icònic detectiu gourmet, Pepe Carvalho. El responsable de donar vida a aquesta travessia culinària va ser el xef barceloní Gerard Bellver, figura clau en el diàleg contemporani entre les cuines catalana i mexicana.

Un menú amb ànima literària

La proposta de Bellver tenia un doble desafiament: transportar a Mèxic la identitat culinària catalana sense perdre autenticitat i, al mateix temps, fer que els plats conversessin amb l'obra de Vázquez Montalbán. El xef reconeix que l'exercici va resultar "fàcil" des d'un punt de vista conceptual: "La literatura de Vázquez Montalbán està plena de referències gastronòmiques. Hi havia moltíssim on triar", va assegurar. El menú, servit als centenars de convidats que van donar inici al programa barceloní, va estar compost per tres preparacions emblemàtiques reinterpretades amb sensibilitat mexicana:

- Esqueixada de bacallà fumat, fresca i directa, picada d'ullet mediterrània amb accents locals.
- Suquet de peix, un dels plats més estimats de la tradició marinera catalana.
- Fricandó de bolets, elaborat "a la manera de Biscuter", el fidel ajudant de Carvalho.

Cada preparació buscava no sols representar Catalunya, sinó evocar episodis i gustos presents en les novel·les del detectiu, personatge tan aficionat a la cuina com a la reflexió sociopolítica.



FOTO EUROPA PRESS

Les postres més difícils: un "mel i mató" que creua oceans

Bellver va admetre que el plat més complex de resoldre va ser les postres. Finalment, va optar per una versió mexicana del clàssic mel i va matar, un dels favorits de Carvalho en la Fonda Europa. En aquesta interpretació transatlàntica:

- El va matar català es va substituir per un mató mexicà treballat com mousse.
- La mel d'abella va deixar passo a la mel d'atzavara, homenatge explícit a Jalisco, terra del tequila.
- La recepta va incorporar textures de fruita seca per a aportar profunditat i contrast.

El resultat va ser unes postres que mantenien l'essència catalana però parlava en veu mexicana, un reflex del propi recorregut vital del xef, que va viure 28 anys a Ciutat de Mèxic i va treballar durant tres anys en la cuina de la Residència de l'Ambaixada d'Espanya, on va realitzar nombrosos banquets diplomàtics.

Un tancament amb segell barceloní

Com a detall final, els assistents van rebre un pastís amb la forma de la rajola modernista de la flor de Barcelona, elaborat pel pastisser mexicà Ton Cortés, mexicà establert en la capital catalana des de fa més de dues dècades i guanyador del premi al Millor Panettone del Món 2024. Aquest gest va simbolitzar l'esperit de la trobada: un pont entre Barcelona i Guadalajara construït a través de la literatura, la memòria culinària i la creativitat de dos cuiners que viuen entre totes dues ciutats.



Literatura, cuina i territori: un diàleg en expansió

La inauguració gastronòmica de la FIL no va anar simplement un banquet; va ser una lectura comestible de Vázquez Montalbán. En evocar la passió culinària de Pepe Carvalho, Bellver va posar sobre la taula una mica més que un menú: un recordatori que la gastronomia catalana s'entén millor quan es connecta amb els seus narradors, els seus símbols i les seves migracions.

En aquesta edició de la FIL, Barcelona no sols arriba amb llibres: arriba amb sabors, històries i la veu literària d'un autor que va convertir el menjar en una eina de coneixement. I, des d'aquesta perspectiva, la cuina torna a ser un territori narratiu on Catalunya i Mèxic es troben amb naturalitat.

"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.



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025: un any per a recordar i un llegat que viatja fins a Manabí (l'Equador)

El reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, atorgat per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Art i Turisme (IGCAT), ha suposat una fita per al territori i per a la projecció internacional de la seva cuina. Al llarg de l'any, Catalunya ha exercit el seu paper no sols com a referent culinari, sinó com a laboratori viu d'innovació, sostenibilitat i cultura gastronòmica, reforçant la seva posició en el mapa mundial i consolidant un model que ara es transmet a Manabí, la regió equatoriana que prendrà el relleu.

Un any de celebració, divulgació i cohesió territorial

La distinció de IGCAT ha permès a Catalunya articular un programa que ha unit a productors, cuiners, científics, universitats, empreses agroalimentàries i administracions sota un mateix relat: la gastronomia com a motor econòmic, cultural i social. Entre les accions més destacades:

- **Rutes gastronòmiques temàtiques**, que han posat en valor la singularitat de cada comarca i els seus productes.
- **Congressos i jornades internacionals**, on s'ha debatut el futur de l'alimentació, la innovació culinària i la sostenibilitat.
- **Programes educatius**, destinats a joves i famílies, reforçant el valor del producte local i els hàbits saludables.
- **Col·laboracions entre xefs i productors**, que han enfortit el vincle entre territori i cuina.

El resultat ha estat un any vibrant, amb **una Catalunya oberta al món i decidida a mostrar la seva diversitat culinària**, la seva **creativitat** i el seu **compromís amb el producte de proximitat**.

Un llegat amb tres pilars: governança, sostenibilitat i identitat

1. Un model de governança gastronòmica

Catalunya ha demostrat que és possible articular una xarxa sòlida entre institucions, ciència, restauració, turisme i sector primari. Aquest enfocament, impulsat sota el paraigua de IGCAT, es converteix en referència per a regions que desitgen consolidar la gastronomia com a projecte estratègic.

2. Un compromís ferm amb la sostenibilitat

La sostenibilitat ha estat l'eix central de 2025: reducció del desaprofitament, impuls de l'agricultura regenerativa, consumeixo responsable i eficiència energètica en la restauració. Un llegat que es projecta cap a les futures regions distingides.

3. La defensa del patrimoni culinari

Catalunya ha posat en valor els receptaris tradicionals, els oficis alimentaris, els mercats i les històries familiars que sostenen la seva cultura gastronòmica. Un patrimoni viu que ara inspira a altres territoris.

Manabí, nova Regió Mundial de la Gastronomia: un relleu ple de potencial

Amb la nominació de Manabí (l'Equador) com a Regió Mundial de la Gastronomia, el IGCAT reconeix l'enorme riquesa culinària d'aquesta província equatoriana, marcada per la biodiversitat, la pesca artesanal, els productes de costa i serra, i una identitat profundament lligada a la terra i a la mar.

El llegat que Catalunya transmet a Manabí inclou:

- **Eines de planificació i governança gastronòmica**, aplicades amb èxit durant 2025.
- **Metodologies de promoció del producte local i del turisme gastronòmic**.
- **Bones pràctiques en sostenibilitat, educació alimentària i valorització del territori**.
- **Una xarxa internacional de col·laboració impulsada per IGCAT**, que permetrà intercanvis entre xefs, universitats i productors.

Catalunya no sols lliura un títol: cedeix experiència, visió i una estructura que pot adaptar-se a l'enorme potencial de Manabí.

Conclusió: un pont gastronòmic entre dos territoris germans



El 2025 ha consolidat a Catalunya com una regió influent en l'escenari gastronòmic mundial. El seu llegat, avalat pel IGCAT, viatja ara a Manabí (l'Equador), que inicia la seva marxa amb una base sòlida i una història pròpia que compartir. Totes dues regions comparteixen un propòsit comú: **usar la gastronomia com a motor de desenvolupament, cohesió i prestigi internacional, celebrant la seva diversitat i projectant-la cap al futur.**

Des de ACYRE Barcelona, **volem expressar nostra més sincera felicitació a Manabí** pel seu nomenament com a nova Regió Mundial de la Gastronomia, així com el nostre desig d'èxit culinari, cultural i humà en aquesta nova etapa.

Estem convençuts que Manabí sabrà honrar aquest reconeixement, enriquir-lo amb la seva identitat pròpia i contribuir al diàleg gastronòmic mundial amb passió, talent i compromís.

Biblioteca Gastronòmica



Sorprèn amb un regal que alimenta la ment... i l'ànima.

En el marc de l'Any Gastronòmic i amb la voluntat de continuar impulsant **el coneixement, la divulgació i el gaudi de la cuina**, des d'Editorial COOKING BOOKS presentem una oferta especial de Cultura Gastronòmica, **pensada per a professionals, estudiants, amants de la gastronomia** i totes aquelles persones que desitgin aprofundir en l'univers culinari des d'una mirada actual, rigorosa i apassionada.

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 e Internacional

Descobreix la riquesa culinària de la nostra terra amb una col·lecció única de llibres digitals de l'editorial Cooking Books, reunits en una biblioteca virtual **imprescindible per a amants de la cuina, la història i la cultura gastronòmica.**



Diccionari Enciclopèdic Culinari

Carlos Ruiz del Castillo
Edició en Castellà

P.V.P. = 26,00 €

GASTRONOMIA de la A a la Z



Resumen Mundial de Cocina y Pastelería

Ramon Rabasó / Fernando Aneiros

Edició en Castellà

P.V.P. = 26,00 €

EL PRÁCTICO 6500 Recettes



Obra fundamental sobre la historia culinaria catalana y mediterránea

Josép Garcia i Fortuny

Edició en Català

P.V.P. = 26,00 €

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



Entre Fogons i Fotogrames La Màgia de la Gastronomia i el Cinema

Carlos Ruiz del Castillo
Edició en Castellà

P.V.P. = 15,00 €

GASTRONOMIA de PEL·LÍCULA

"Catalunya, la Millor Cuina del Món"

Oferta exclusiva Xef-Club: Biblioteca Virtual de Gastronomia eBooks interactius en format PDF

Amb motiu de la campanya "Catalunya, la Millor Cuina del Món", l'editorial catalana Cooking Books presenta una selecció única d'obres gastronòmiques que reten homenatge a l'art de cuinar, al coneixement culinari i a la història que uneix la cuina catalana amb la gastronomia universal.

1. GASTRONOMIA de la A a la Z

Obra mestra que no és només un compendi de paraules i definicions culinàries, sinó una immersió completa en la riquesa i diversitat de la cuina. Des dels ingredients més simples fins a les tècniques més avançades, aquest diccionari abasta tots els aspectes de la cuina, convertint-se en una eina essencial per a xefs professionals, amants de la cuina i curiosos gastronòmics per igual. Avalat per les principals institucions gastronòmiques del País: RAG, AIBGm Academia De La Rioja de Gastronomia, Acadèmia Catalana de Gastronomia, Fundació Alicia ...

2. EL PRÁCTICO – 6500 Recettes

Resum Mundial de Cuina i Patisserie - La Bíblia en Cuina

El receptari més complet de parla hispana. Una obra mítica que ha acompanyat a generacions de cuiners amb milers de receptes tradicionals i internacionals, des de la cuina casolana fins a l'alta gastronomia. Considerada com "la Bíblia en Cuina".

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

Un capítol oblidat de la nostra història (2 volums)

Una obra fonamental sobre la història culinària catalana i mediterrània, que rescata la figura dels grans cuiners escriptors catalans i les taules nobles de la Corona d'Aragó. Un viatge històric complet pels orígens de la nostra cultura gastronòmica.

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

4. GASTRONOMIA de PEL·LÍCULA

Un viatge culinari a través de més de 300 pel·lícules que han deixat una petjada indeleble en la història del Cinema i en el paladar dels espectadors. Les escenes més saboroses, els plats més emblemàtics i les històries darrere de les pel·lícules que han fet història entre fogons.



Tots els eBooks poden adquirir-se també de manera individual, sense necessitat de comprar el pack complet.

Com a membre de FACRE, pots beneficiar-te del BONO 20% que aplica un 20% de descompte en el moment de formalitzar la teva compra **ACYREBCN-20**.



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Biblioteca DIGITAL de Gastronomia

A) OFERTA DIGITAL Chef-Club



Biblioteca DIGITAL de Gastronomia CHEF-CLUB

1. eBook GASTRONOMIA de la A a la Z 26,00 €
2. eBook EL PRÁCTICO – 6500 Recptes 26,00 €
3. CUINA i CUINERS a la Corona d'Aragó i Catalunya 2 v. 26,00 €
4. eBook GASTRONOMIA de PEL·LÍCULA (**OBSEQUI**) 0,00 €

BONO **ACYREBCN-20** TOTAL ... 78.00 €
- 20% -15,60 €

TOTAL ... 62,40 €

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



Per a completar la seva comanda accedir a enllaç **COMPRAR EN BOTIGA WEB**
i utilitzi el BONO CUPÓ **ACYREBCN-20** en formalitzar la seva compra
i obtenir el 20% de descompte.



Comprar en Botiga WEB

amb el suport i col·laboració
d'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



LIBROS en formato PAPEL

B) OFERTA COMBO GASTRONOMÍA



Gastronomia CHEF-CLUB - NOVETATS en paper

1. **GASTRONOMIA de la A a la Z** llibre en PAPER 78,00 €
2. eBook **GASTRONOMÍA de la A a la Z** (26,00 €) **OBSEQUIO**
3. **GASTRONOMIA de PEL·LÍCULA** libro PAPER (25,00 €) **OBSEQUIO**
4. eBook **GASTRONOMÍA de PELÍCULA** (15,00 €) **OBSEQUIO**

TOTAL ... 78,00 €

que corresponen a compra llibres = 75,00 € + IVA 4% 3,00 € (**DESPESES d'ENVIAMENT INCLÒS**)

Per a completar la seva comanda accedir a enllaç
COMPRAR EN BOTIGA WEB



Comprar en Botiga WEB



amb el suport i col·laboració
d'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona





BARRETS BLANCS

PUBLICACIÓ Nº 2



www.acyrebarcelona.cat



ISSN: 3081-7749