

"Barrets Blancs"

Nº3

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

Campeonato de Cocina y Repostería de Cataluña

El futuro de la cocina catalana empieza aquí

El talento que representará a Cataluña
en el Campeonato de España de FACYRE



PUBLICACIÓN Nº 3 FEBRERO 2026

ALIMENTARIA 2026

La gran cita del sector gastronómico

PARTNERS



REVISTA DIGITAL "BARRETS BLANCS"

PUBLICACIÓN Nº 3
FEBRERO 2026 | 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



SUMARIO

02 PARTNERS

LISTADO DE PATROCINADORES
CRÉDITOS DE LA PUBLICACIÓN

03 SUMARIO

04 EDITORIAL

CARTA DEL PRESIDENTE
JANI PAASIKOSKI

06 SABORES MEDITERRÁNEOS

MANUEL FRANCÉS SÁNCHEZ,
COCINA, TERRITORIO Y ACOMPAÑAMIENTO
PROFESIONAL

10 RECETA DE TEMPORADA

PATÉ DE CALABAZA ASADA

12 "SALÓN DEL GUSTO"

14 CAVIAROLI

ESFERIFICACIONES DE ACEITE DE OLIVA Y
OTROS PRODUCTOS GOURMET MEDIANTE
TÉCNICAS DE ALTA TECNOLOGÍA CULINARIA

17 NOTICIAS

ACUERDO DE COLABORACIÓN ENTRE BCH
(BARCELONA CULINARY HUB) Y ACYRE
BARCELONA

20 LA GASTRONOMÍA CATALANA DESPIDE A
CARLES VILARRUBÍ Y DA LA BIENVENIDA A
UNA NUEVA ETAPA

22 CAMPEONATO DE COCINA Y REPOSTERÍA
DE CATALUÑA, GRAN OBJETIVO DE ACYRE
BARCELONA PARA 2026

24 MINGO MORILLA, REELEGIDO PRESIDENTE
DE LA FIHRT

25 EVENTOS

BARCELONA WINE WEEK

27 ALIMENTARIA REUNIRÁ A 110.000
PROFESIONALES Y 3.300 EMPRESAS EN SU
50 ANIVERSARIO

RESUMEN DE EVENTOS FEBRERO Y MARZO

32 CULTURA

MEMORIA DEL OFICIO
CULTURA GASTRONÓMICA ·



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

EDITORIAL

ACYRE Barcelona, presente y en movimiento

Con este tercer número de **Barrets Blancs**, ACYRE Barcelona reafirma su compromiso con la profesión, la ciudad y sus socios. Trabajo, presencia institucional, encuentros y nuevos proyectos marcan una etapa de reconstrucción ilusionante y necesaria para situar a la asociación en el lugar que merece dentro del panorama gastronómico.

Estimadas socias, socios y amigos de la Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona,

Tenéis en vuestras manos el **tercer número de nuestra revista bimestral "Barrets Blancs"**, una herramienta clave para comunicar nuestra evolución, nuestro trabajo y, sobre todo, una muestra clara de que **ACYRE Barcelona está viva**, activa y comprometida con el lugar que le corresponde dentro del mundo gastronómico.

Este proyecto es posible **gracias al esfuerzo constante de un pequeño núcleo de socias y socios** que ponen todo su empeño en sacar adelante la revista, así como al apoyo de colaboradores y patrocinadores que creen firmemente en nuestra asociación. Queremos expresar un agradecimiento muy especial a **Cooking Books**, editorial especializada en libros de cocina profesional, y a la periodista **María José Segura**, cuya colaboración resulta fundamental.

"Barrets Blancs es la herramienta que nos permite explicar quiénes somos, qué hacemos y hacia dónde vamos."

Pero para estar vivos no basta con trabajar: **también hay que estar presentes**. Aunque todavía no hemos logrado consolidar un calendario mensual regular de actividades, sí hemos comenzado a participar activamente en los principales eventos gastronómicos de nuestra ciudad.

En el momento de escribir estas líneas da comienzo el **Barcelona Wine Week**, una cita que en pocos años se ha convertido en referente nacional e internacional. Gracias a la cortesía de la organización, **ACYRE Barcelona ha podido facilitar entradas gratuitas a sus socios**, fomentando así la participación y el contacto directo con el sector.

Coincidiendo con estas fechas, también se celebra la asamblea anual de la **FIRHT – Federació Intercomarcal d'Hosteleria, Restauració i Turisme**, entidad de la que somos miembros activos y con la que trabajamos para **generar sinergias y beneficios reales** para nuestros socios.

"Estar presentes es una forma de defender la profesión y de reforzar el papel de ACYRE Barcelona en el sector."

A finales del mes de marzo volveremos a estar presentes en **Alimentaria & Hostelco**, en colaboración con nuestra federación **FACYRE**, que agrupa y representa a más de diez mil cocineros y reposteros de toda España. Dispondremos de un **stand informativo conjunto**, cuya gestión asumirá ACYRE Barcelona, y para el que solicitamos la colaboración voluntaria de nuestros socios interesados en realizar una labor informativa y representativa.

También creemos firmemente que la asociación debe ser un espacio para la **convivencia, la amistad y el disfrute**. Por ello, el próximo **23 de febrero** hemos organizado una cena de socios en el restaurante **Pepa Tomate**, en la calle Parlament. Su chef ejecutivo y socio de ACYRE Barcelona, **Josep Carbonell**, ha preparado un menú especial para compartir una velada distendida, conocernos mejor y debatir, de forma cercana, el rumbo que queremos para nuestra asociación.

"La asociación también se construye alrededor de una mesa, compartiendo ideas, inquietudes y amistad."

Nuestra intención es organizar este tipo de encuentros **al menos una vez por trimestre**, siempre en restaurantes de nuestros propios socios, ya sea como propietarios o como chefs ejecutivos.



Uno de los grandes **objetivos de este año** es, sin duda, el lanzamiento de nuestro **Campeonato de Cocina y Repostería**, con el propósito de proclamar a los campeones de Cataluña en ambas disciplinas y designar a nuestros representantes para el Campeonato de España organizado por FACYRE. Ya estamos trabajando con distintas empresas y entidades, aunque seguimos **buscando nuevos apoyos y colaboradores** que quieran formar parte de este proyecto ilusionante.

Paralelamente, continuamos mejorando nuestra página web www.acyrebarcelona.cat, donde esperamos incorporar próximamente una **bolsa de trabajo**, un **calendario de actividades** y un acceso directo a la **tienda privada de nuestro patrocinador CSTY**, desde donde adquirir el uniforme oficial de la **"Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona"**.

"Nuestro objetivo es ofrecer herramientas útiles, actuales y profesionales a nuestros socios."

Por último, sigue activa nuestra **campana de captación de nuevos socios**. Tras hacer borrón y cuenta nueva el pasado otoño, ya hemos alcanzado cerca de ochenta nuevas altas, pero queremos seguir creciendo. Para ello, os pedimos vuestra ayuda para difundir el mensaje y los objetivos de ACYRE Barcelona.

Nuestro compromiso es claro: **convertirnos en una referencia gastronómica sólida, útil y respetada**, con la responsabilidad y la seriedad que merece una **asociación centenaria como la nuestra**.

SABORES MEDITERRÁNEOS

MANUEL FRANCÉS SÁNCHEZ

cocina, territorio y acompañamiento profesional

En el mapa gastronómico de las Terres de l'Ebre, el **Restaurant L'Hort** ha construido su identidad a partir del producto, el territorio y una mirada honesta a la cocina rural contemporánea. En ese recorrido, la presencia del chef Manuel Francés Sánchez marcó una etapa definida por el rigor profesional y el trabajo diario al frente de los fogones.

Durante su vinculación con L'Hort, Manuel Francés asumió la responsabilidad operativa de la cocina, encargándose de la ejecución del menú, la organización del equipo y el desarrollo técnico de la propuesta gastronómica. Su labor se integró plenamente en la filosofía del restaurante, basada en el respeto por el recetario tradicional, la temporalidad y el producto de proximidad, aportando estructura, regularidad y precisión en el servicio.

Lejos de plantear una reinterpretación rupturista, su paso por L'Hort se caracterizó por una lectura respetuosa del proyecto, entendiendo la cocina como un oficio ligado al entorno y al ritmo del territorio. El restaurante, creado y desarrollado por su fundador y propietario, Joaquín Romero, continuó así su evolución incorporando distintas miradas profesionales que han contribuido a su consolidación.

Paralelamente a su trabajo en cocina, Manuel Francés desarrolla una labor de coaching y **acompañamiento profesional en 4 Fuegos – Consultoría gastronómica**, donde trabaja con restaurantes y equipos de sala y cocina en procesos de mejora organizativa, optimización de recursos y refuerzo del liderazgo interno. Su enfoque parte de la experiencia real en el oficio y se centra en las personas, los equipos y la viabilidad de los proyectos gastronómicos..

La trayectoria de Manuel Francés Sánchez se inscribe, así, como la de un profesional que combina cocina, gestión y transmisión de conocimiento, siempre desde el respeto por el producto, el territorio y el trabajo bien hecho.





4FUEGOS

Consultoría gastronómica

Creamos restaurantes que cuentan una historia

"En 4 Fuegos no llevamos una carta bajo el brazo, llevamos una idea. Llegamos al lugar, respiramos su aire, hablamos con su gente y probamos su tierra. Y de ahí nace un concepto gastronómico irrepetible, hecho a medida para ese entorno y diferente a todo lo que ya existe. Creamos restaurantes que cuentan una historia... la del lugar donde viven."

Áreas de trabajo y servicios:-

- Consultoría de negocio

Análisis y acompañamiento para negocios operativos o en fase de apertura.

- Oferta gastronómica

Diseño de cartas rentables, atractivas y adaptadas al territorio, al entorno y al público objetivo.

- Rentabilidad

Evaluación del modelo de negocio, punto de equilibrio, plan de viabilidad y control de costes.

- MKT y Comunicación

El desarrollo de una estrategia de marketing es primordial para la difusión de la marca.

www.4fuegos.es

ENTREVISTA a Manuel Francés Sánchez

por María Jose Segura, periodista

Una escapada a la Terra Alta y al Matarraña nos llevó hasta L'Hort del Fortunyó, en Arnes, Tarragona. Situado a las afueras del pueblo, junto al Parque Natural de Els Ports, este alojamiento rural se alza sobre una roca, rodeado de olivos y protegido por un antiguo muro de piedra. Al frente del proyecto está Manuel Francés Sánchez, junto a la tercera generación de la familia Clua, que apuestan por una cocina de autor basada en el producto local, con alguna pincelada exótica. Un proyecto con identidad propia.

- **¿Hubo algún momento en su carrera en el que dudara de seguir adelante con este proyecto?**

Pues desde que empezamos los primeros meses siempre fue una incertidumbre. Pero a partir de nuestra primera temporada fuerte de trabajo nos dimos cuenta que íbamos por el camino correcto.

- **¿Cómo definiría su cocina en pocas palabras?**

Un homenaje a esta tierra y a sus riquezas, al producto local y al hombre que lo trabaja.

- **¿Por qué decidió apostar desde el inicio por una cocina basada en el producto de proximidad?**

Era la mejor forma de destacar, la mayor diferenciación que podríamos tener con respecto a cualquier restaurante de una gran ciudad, sería utilizar el producto de nuestra tierra y expresar con nuestra experiencia cómo realzar su calidad excelente.

- **¿Cree que la cocina tradicional está viviendo una segunda juventud?**

Que buena pregunta. Hoy en día pienso que sí. La tendencia es buscar en el pasado y ponerlo en la mesa de la forma más sensata y humilde posible.

- **¿Qué papel juegan los productores locales en el día a día de su cocina?**

Imprescindible, un restaurante como el nuestro, en un entorno rural. El productor local es igual de importante que las personas que ponen en la mesa

- **¿Cómo se construye esa relación de confianza entre el chef y el agricultor?**

La transmisión de conocimientos, es brutal. Ellos nos explican cuáles son sus principales necesidades para obtener un producto de calidad y muchas dudas nuestras se resuelven con sus razonadas explicaciones

- **¿Hay algún producto o productor que haya marcado especialmente su trayectoria?**

Conocí a Toni Beltrán y Ariadna, de Identitat olive oil. Son pequeños productores, tienen uno de los mejores aceites de oliva que nunca he probado, a pesar de todos los premios que han recibido son de las personas más honestas y sencillas que he conocido nunca. Hablar con ellos es casi como viajar por un campo de Olivos centenarios durante todos los procesos hasta que finalmente que extraen ese jugo en su pequeño molino. El resultado es espectacular.

- **¿Qué platos representan mejor su manera de entender la gastronomía?**

Un paté de calabaza que acompaña esta entrevista. Describe nuestro trabajo en restaurant L'Hort. El producto de nuestro propio huerto puesto en la mesa. No nos podemos sentir mas orgullosos de esto.

- **¿Cómo decide cuándo un plato debe mantenerse y cuándo es momento de renovarlo?**

Facil, cuando el producto se encuentra fuera de temporada sale de nuestra propuesta. constantemente los estamos eliminando e incorporando.

- **¿Qué le sigue motivando cada día después de más de tres décadas en la cocina?**

La sensación de un buen trabajo. Esto lo percibimos cada día con la reacción de nuestros clientes.

- **¿Qué ha aprendido del oficio con el paso del tiempo?**

Que buena pregunta...TODO, la experiencia lo da todo. La escuela nos dio un a buena base, una buena formación era imprescindible. Pero la trayectoria, los intensos servicios, los cambios de carta que te hacían sentir que se caía todo el castillo. Esto es el verdadero aprendizaje.

- **Si tuviera que definir su cocina con un recuerdo personal, ¿cuál sería?**

Las enormes marmitas con fondos de ave, o huesos, eternamente en el fuego, al mínimo.

- **¿Qué retos se marca a corto y medio plazo?**

El equilibrio entre Calidad, rentabilidad y condiciones optimas para un equipo motivado y cómodo.

- **¿Cómo descubriste tu pasión por la cocina?**

Jijijijij. Hace muchísimos años, trabajando de camarero, viendo como trabajaban en la cocina no podia entender como podían estar ahí dentro felices y casi siempre sonriendo. Eso tan extraño me creó laintriga de querer estar ahí y no en la sala.

- **¿Qué consejo daría a los jóvenes cocineros que apuestan por la cocina de territorio?**

Importante, No prisa, escuchar y respetar "limpiar y seguir".

- **¿ Cuando un comensal se va satisfecho de su restaurante, ¿qué cree que se lleva más allá de la comida?**

Una combinación de emociones positiva, ganas de recomendarnos y la sensación de que ha pagado menos de lo que le hemos dado.



PATÉ DE CALABAZA ASADA

Este paté de calabaza asada nace de la cocina de temporada y del respeto por el producto.

La calabaza, asada lentamente, concentra su dulzor natural y desarrolla notas profundas y ligeramente caramelizadas.

Triturada hasta lograr una textura sedosa, se equilibra con un punto graso suave y matices aromáticos que aportan complejidad sin eclipsar el sabor principal.

El resultado es un paté vegetal elegante y reconfortante, de perfil delicado pero con carácter, ideal para abrir una comida, acompañar panes rústicos o formar parte de una mesa de aperitivos donde el protagonismo lo tiene la sencillez bien ejecutada. Un plato honesto, cálido y profundamente ligado al producto y a la temporalidad.

INGREDIENTES

(10 PERSONAS):

- 700 gramos de pulpa bien escurrida de calabaza asada
- 160 de avellana tostada
- 200 de aceite de oliva virgen extra
- 2 diente de ajo confitados
- sal
- ralladura de lima
- pimienta blanca
- comino molido
- Ras Al Hanut
- granada
- sirope de ágave
- crunchy de frutos secos (pipas de girasol, pipas de calabaza, anacardos, nuez de macadamia, avellanas.).

PROCESO

- Cortar longitudinalmente las calabazas, retirar las semillas y reservarlas. hacer unas incisiones transversales de 0,5 cm aproximadamente y añadirle sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra. Hornear 190°-220° 40-45 minutos, dejar reposar y enfriar. Una vez fría extraer la carne y pasar por estameña intentando retirar el máximo de líquido posible.
- Procesar la avellana y el ajo, añadir la pulpa de calabaza e ir incorporando el aceite y las especias hasta conseguir una pasta homogénea y con las notas sutiles de las especias y la lima.
- Para el Crunchy de frutos secos. En una bandeja de horno forrada de papel disponer la mezcla y aderezarla con sirope de ágave, sichimi togarasi, escamas de sal maldon y ralladura de lima. Poner horno a 160-170° y hornear durante 15-17 minutos.
- **Al pase.** Disponer en la base del plato de forma generosa la pasta de la calabaza en un lateral sobre ella un par de cucharadas del crunchy de frutos secos, sobre ella de forma aleatoria granos de granada y flores del momento.



ELAB

Paté de Calabaza Asada

Manuel Francés Sánchez, Restaurant L'Hort, (Arnes. Tarragona).



"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"

CAVIAROLI

esferificaciones de aceite de oliva y otros productos gourmet mediante técnicas de alta tecnología culinaria



Fundada en 2011, CAVIAROLI, es una empresa familiar catalana, pionera y **líder mundial en la creación de esferificaciones de aceite de oliva** y otros productos gourmet mediante técnicas de alta tecnología culinaria. Fundada en 2011 por la familia Ramon, fabrica 'caviar' de aceite, esferas que estallan en la boca, utilizadas en restaurantes de alto nivel, incluyendo colaboraciones con el chef Albert Adrià.

En estos 15 años, **CAVIAROLI** ha crecido, diversificando su oferta y aplicando la tecnología de esferificación a diversos ingredientes gastronómicos. Actualmente está presente en más de 20 países de Europa, Asia, América y Oceanía y tiene presencia en muchos de los mejores restaurantes del mundo.

El 20% de la producción de Caviaroli va dirigida al consumidor final y el 80% al Canal Horeca y la empresa exporta más del 60% de su producción.

Su Departamento de I+D, al que destinan el 20% de los beneficios anuales, trabaja para sorprender tanto a cocineros profesionales como a los consumidores que, a nivel doméstico, quieren dar un toque original y de alta cocina a sus platos.

Recientemente la empresa ha invertido 3 millones de euros para abrir una nueva fábrica a 100 metros de las instalaciones originales. Este traslado les ha permitido disponer de 2.000 metros cuadrados de naves y 400 metros cuadrados de oficinas para seguir creciendo y diversificando su producción.

Amplia gama de productos

Además del caviar de aceite de oliva del que disponen de más de 20 referencias (clásico, trufa, sésamo, etc.) y de vinagre (módena, Pedro Ximenes, etc.), en su momento desarrollaron productos novedosos como las falsas olivas esféricas **Caviaroli Drops** o la marca de salsa de oliva líquida **Olíquida**.

Entre sus últimas novedades gastronómicas, se encuentran su gama de pinturas comestibles Pinturas by Caviaroli (gamba, pistacho, almendra, cebollino, eneldo, frambuesa y tomate), su colección de perlas de fruta Caviaroli Fruit (limón, frambuesa, mango, yuzu y maracuyá), sus Salsas de Oliva Verde Líquida, su Pasta Pura de Oliva Verde, entre otras.

Pintura de Gamba by Caviaroli

La Pintura de Gamba by Caviaroli es la última novedad lanzada al mercado por la firma. Se trata de una emulsión gourmet de alta concentración, elaborada exclusivamente con gamba roja del Mediterráneo, que la empresa ha desarrollado como parte de su colección de pinturas de aceite comestibles, pensadas originariamente para la cocina profesional.

Este producto combina tres funciones principales: decorar, aliñar y potenciar el sabor de un plato con solo unas gotas o un simple trazo.

Visualmente tiene un color coral intenso, casi de color grana, con una textura espesa, brillante y sedosa, que permite aplicarla directamente al plato como si se tratase de una pincelada artística.

En boca, ofrece un sabor profundo y largo, con notas marinas y yodadas muy marcadas, que recuerdan al coral de la gamba y a fondo de marisco concentrado, pero con un toque elegante y equilibrado.

Un producto versátil pensado para chefs, restauradores y profesionales de la cocina creativa que buscan aportar un elemento diferenciador al plato, tanto a nivel visual como creativo.

Con un tiempo de vida de 12 meses, las Pinturas by Caviaroli mantienen su frescura y calidad durante un período prolongado, garantizando una experiencia culinaria excepcional en cada uso. Una vez abierto el envase, se recomienda su consumo en un plazo de 30 días para mantener su máximo sabor y textura. Presentadas en elegantes botellas de vidrio de 250 ml, para preservar la integridad del producto y añadir un toque de elegancia a cualquier cocina profesional.



Caviaroli Fruit, perlas de fruta

Recientemente, **CAVIAROLI** ha añadido dos novedosas variedades a su gama de perlas de fruta Caviaroli Fruit: Yuzu y Maracuyá (fruta de la pasión), completando la gama de Limón, Frambuesa y Mango.



Caviaroli Fruit es el resultado de un intenso trabajo de I+D, con innumerables pruebas y tests, que contó en su momento, y que ha contado para la creación de estas nuevas variedades, con la validación de los mejores chefs. Para diseñar este producto Caviaroli puso la calidad y la experiencia de consumo en el centro de sus prioridades. Para ello buscó, y ahora ha rastreado de nuevo, los sabores más originales, dentro de las limitaciones impuestas al ser un producto perecedero y ha logrado las mejores condiciones de transporte para que el producto llegue en condiciones óptimas a cocinas particulares y profesionales.

CAVIAROLI®



AIR BAGUETTE
Nando Jubany, Can Joan



CARPACCIO DE RAPE
Bocca Restaurant, Mataró



OSTRAS, INFUSIÓN GIN Y CAVIAROLI
Angélica Vitali, Brasil

Para más información:

www.caviaroli.com

NOTICIAS

Acuerdo de colaboración entre BCH (Barcelona Culinary Hub) y ACYRE Barcelona

Formación, prestigio y ventajas exclusivas para los socios

La Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona (ACYRE Barcelona) y Barcelona Culinary Hub han iniciado un acuerdo de colaboración estratégica orientado a reforzar la formación continua, la profesionalización del sector y el acceso de los socios a programas académicos de alto nivel. Esta alianza se enmarca en una visión compartida: acercar la excelencia educativa al tejido profesional de la gastronomía y generar oportunidades reales de crecimiento para cocineros, reposteros y perfiles directivos del ámbito HORECA.



Un socio académico de referencia internacional

Barcelona Culinary Hub forma parte de Planeta Formación y Universidades, una red educativa con presencia en ocho países, más de 150.000 estudiantes activos y más de 600 programas en impartición. Su escuela superior de gastronomía, adscrita a la Universitat de Barcelona, se ha consolidado como un epicentro de innovación, talento y visión empresarial, con instalaciones de más de 4.000 m² que incluyen cocinas, obrador y aulas prácticas y demostrativas. El centro cuenta con un claustro de más de 150 docentes vinculados al sector y una comunidad internacional de alumnado procedente de más de 40 nacionalidades

Formación alineada con la realidad del sector

El acuerdo pone el foco en una oferta formativa diseñada para responder a las necesidades actuales de la profesión. Los programas abarcan áreas clave como Cocina y Producto, Panadería y Pastelería, Vino y Bebidas, Nutrición, Dirección y Gestión, y Marketing y Diseño gastronómico. Esta estructura permite a los socios de ACYRE Barcelona acceder a itinerarios formativos que combinan técnica, creatividad, sostenibilidad y gestión empresarial, con una clara orientación a la aplicación práctica y al desarrollo de proyectos reales.

Además, la escuela mantiene una estrecha vinculación con empresas líderes del sector y organiza de forma habitual masterclass, demostraciones y eventos con profesionales en activo, reforzando así el contacto directo entre formación y mercado laboral.

Beneficios exclusivos para los socios de ACYRE Barcelona

Uno de los ejes principales del acuerdo es la ventaja directa para los socios. Barcelona Culinary Hub ofrece un doble beneficio económico: por un lado, el acceso automático a su programa de ayudas económicas y, por otro, un descuento adicional del 5 % en los programas formativos para los miembros de ACYRE Barcelona. Esta medida busca facilitar el acceso a estudios superiores y especializados, eliminando barreras y fomentando la actualización constante de conocimientos.

De forma complementaria, el acuerdo contempla una aportación del 3 % del importe total de la matrícula de cada alumno procedente de ACYRE Barcelona, que revertirá en la propia asociación. Esta contribución permitirá reforzar proyectos, actividades y acciones de valor dirigidas a los socios, generando un retorno colectivo y sostenible.





**BARCELONA
CULINARY
HUB**

Escuela Superior
de Gastronomía

Centro adscrito
 UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Barcelona Culinary Hub

PARTNERS



VER PDF

 Planeta Formación y Universidades

Prestigio, visibilidad y desarrollo del talento

La colaboración también supone una asociación de marca basada en la reputación y el prestigio. ACYRE Barcelona se vincula a una institución académica de proyección internacional, mientras que Barcelona Culinary Hub refuerza su conexión con el tejido profesional y asociativo de la ciudad. Ambas entidades comparten el objetivo de impulsar el desarrollo local, fortalecer la comunidad gastronómica y promover una educación de calidad alineada con los retos actuales del sector.

Con este acuerdo, ACYRE Barcelona amplía el abanico de servicios y oportunidades para sus socios, consolidando su papel como entidad de referencia en la defensa del oficio, la formación y la excelencia profesional. Por su parte, Barcelona Culinary Hub reafirma su vocación de ser un punto de encuentro entre talento, conocimiento y empresa, contribuyendo activamente a la evolución de la gastronomía contemporánea.



La gastronomía catalana despide a Carles Vilarrubí y da la bienvenida a una nueva etapa

El pasado 29 de diciembre de 2025, la Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona lamentó profundamente el fallecimiento de Carles Vilarrubí, presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia, una figura clave en la defensa, promoción y prestigio de la gastronomía catalana.



Un referente institucional y cultural

Carles Vilarrubí fue una personalidad ampliamente reconocida por su compromiso con la cultura, la empresa y la gastronomía. Al frente de la Academia Catalana de Gastronomía ejerció un liderazgo discreto pero firme, contribuyendo a consolidar la institución como un referente intelectual y social del hecho gastronómico en Cataluña. Su labor se caracterizó por el respeto al producto, la defensa del territorio y la voluntad de situar la gastronomía catalana en el lugar que le corresponde dentro del panorama cultural europeo.

Desde ACYRE Barcelona se quiso expresar en esa fecha el más sincero pésame a su familia, amistades y a toda la comunidad académica y gastronómica, reconociendo la huella profunda que deja su trayectoria y su dedicación al sector.

Continuidad y renovación al frente de la Academia

En este contexto de duelo y reconocimiento, la Acadèmia Catalana de Gastronomia ha iniciado una nueva etapa con el **nombramiento de Jordi Font como nuevo presidente**. Su designación representa una apuesta por la continuidad del legado institucional, al tiempo que abre una fase de renovación y proyección futura.

Jordi Font asume la presidencia con el **reto de dar continuidad a los valores que han definido a la Academia**, reforzando su papel como espacio de reflexión, reconocimiento y difusión de la gastronomía catalana. Su perfil y trayectoria auguran una etapa marcada por el diálogo con el sector profesional, las entidades gastronómicas y el conjunto de la sociedad civil.

Un mensaje de apoyo desde ACYRE Barcelona

La Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona ha querido **trasladar públicamente su apoyo al nuevo presidente y a la junta de la Academia**, reiterando su voluntad de seguir colaborando activamente en iniciativas que promuevan la cultura gastronómica, el talento culinario y el reconocimiento del oficio.

La pérdida de Carles Vilarrubí y el **nombramiento de Jordi Font** simbolizan, al mismo tiempo, el cierre de una etapa relevante y el inicio de un nuevo ciclo. Un relevo que reafirma la fortaleza de las instituciones gastronómicas catalanas y su capacidad para evolucionar sin perder su esencia. El presidente de ASCAIB, Koldo Royo, actuó como anfitrión durante toda la jornada, acompañando a participantes, asistentes y autoridades.



La nueva mesa directiva

El nuevo presidente se acompaña, en la mesa directiva, de académicos de primero orden, con una trayectoria consolidada en el mundo de la gastronomía y un reconocido prestigio en el ámbito cultural, empresarial, científico y universitario. Son estos

Vicepresidentes: Carme Ruscalleda y Rosa Mayordomo

Secretario general: Cristina Cabañas

Tesorero: Ramon Agenjo

Vocales: Marco Cerón, Paco de la Rosa, Montse Folch, Ignacio Garcia-Nieto, Toni Massanés, Ferran Rodes, Valentí Roqueta, Jordi Vilaseca y Elena Yepes

El Campeonato de Cocina y Repostería de Cataluña, eje estratégico de ACYRE Barcelona para 2026

Tal y como se ha señalado en la editorial de este número, el **Campeonato de Cocina y Repostería de Cataluña se consolida como el gran objetivo** estratégico de ACYRE Barcelona para el año 2026, reafirmandose como una cita clave para la promoción del talento gastronómico profesional del territorio. Concebido como un certamen de alto nivel, el campeonato se dirige exclusivamente a **cocineros y reposteros profesionales en activo**, con el objetivo de poner en valor el oficio, la excelencia técnica, la creatividad y la experiencia que definen la gastronomía catalana contemporánea.

En el marco de esta apuesta estratégica, ACYRE Barcelona ha alcanzado un **acuerdo con el Institut FP Sant Cugat para la celebración del campeonato** en sus instalaciones. El evento tendrá lugar en fechas aún por determinar, previsiblemente entre los meses de mayo y julio de 2026, un entorno que reúne las condiciones idóneas para acoger una competición de estas características y que permitirá **garantizar el correcto desarrollo técnico y organizativo del certamen**.



Ver convocatoria en nuestra web

Un campeonato alineado con los criterios nacionales

Con el objetivo de garantizar el máximo rigor, transparencia y coherencia competitiva, las bases del Campeonato de Cataluña toman como referencia directa el reglamento oficial del Certamen Nacional de Cocina y Repostería de FACYRE, adaptándolo posteriormente al contexto autonómico. Este enfoque permite que los candidatos seleccionados lleguen al Campeonato de España con pleno conocimiento de los procedimientos, exigencias técnicas y criterios de evaluación.

Entre los aspectos clave que se adoptan como referencia destacan:

- La composición de los equipos, formados por candidato/a y ayudante.
- El trabajo de cara al público, como parte esencial del espectáculo gastronómico y la pedagogía del oficio.
- La evaluación combinada del Jurado de Degustación y el Jurado Técnico, ponderando sabor, presentación, originalidad, respeto por el producto, sostenibilidad, limpieza y profesionalidad.
- El énfasis en la cocina y repostería elaboradas íntegramente durante la competición, sin elaboraciones previas ni semielaborados.

La cita nacional incluirá competiciones entre cocineros, reposteros y distintos perfiles profesionales del sector, además de un amplio programa de actividades paralelas orientadas tanto al público profesional como al general. Degustaciones, ponencias, exhibiciones culinarias y espacios dedicados a la promoción de los productos extremeños de calidad formarán parte de una programación concebida para proyectar la gastronomía como motor cultural, económico y turístico.

El Certamen Nacional de Gastronomía, organizado por ATUGABA y la FACYRE, contará con la colaboración del Ayuntamiento de Badajoz y de Caja Rural de Extremadura, consolidando una alianza institucional y sectorial de primer nivel.

En este contexto, el Campeonato de Cocina y Repostería de Cataluña se posiciona no solo como una competición autonómica, sino como una plataforma de proyección nacional para los profesionales catalanes, reforzando el compromiso de ACYRE Barcelona con la excelencia, la visibilidad del talento y la defensa del oficio culinario en el ámbito estatal.

Jurado de prestigio

En cuanto al jurado del campeonato, ACYRE Barcelona ha iniciado contactos para **configurar un panel de reconocido prestigio**, capaz de aportar solvencia, notoriedad y credibilidad al certamen.

Entre las propuestas planteadas se encuentra la invitación al presidente de la FIRHT (Federación Internacional de Restaurantes y Hoteles), así como la posibilidad de cursar invitación al presidente de la Chaîne des Rôtisseurs de Barcelona, junto a la participación de Jordi Esteve de ACYRE Barcelona y 2 cocineros y reposteros de reconocido nombre y prestigio del panorama gastronómico.



Mingo Morilla, reelegido presidente de la FIHRT en la Llotja de Barcelona

ACYRE Barcelona formaliza su acuerdo de integración y colaboración

La Llotja de Barcelona acogió el acto institucional en el que Mingo Morilla fue reelegido presidente de la Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme (FIHRT), renovando así la confianza del sector en su liderazgo al frente de una de las organizaciones más representativas de la hostelería, la restauración y el turismo en Cataluña.

La reelección de Morilla consolida una etapa marcada por el diálogo, la cohesión territorial y la defensa activa del sector, en un contexto de transformación y retos estructurales. El acto reunió a representantes institucionales, asociaciones empresariales y colectivos profesionales, subrayando el papel transversal de la FIHRT como interlocutor clave ante las administraciones y como espacio de coordinación del sector.

Durante su mandato, Mingo Morilla ha impulsado una visión integradora orientada a reforzar la profesionalización, la competitividad y la colaboración entre asociaciones intercomarcales, contribuyendo a fortalecer el tejido empresarial y gastronómico catalán.

En el marco de este encuentro, se formalizó asimismo el acuerdo de integración y colaboración de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona con la FIHRT, un paso estratégico que refuerza las sinergias entre el ámbito empresarial y el colectivo profesional de cocineros y reposteros. Este acuerdo permitirá trabajar de forma conjunta en proyectos vinculados a la formación, la promoción del talento, la excelencia gastronómica y la defensa del oficio.



Federació Intercomarcal
d'Hostaleria, Restauració
i Turisme

La reelección de Mingo Morilla y la incorporación de ACYRE Barcelona al ecosistema de trabajo de la FIHRT evidencian una voluntad compartida de avanzar hacia un sector más cohesionado, sólido y preparado para afrontar los desafíos de futuro, reforzando el posicionamiento de Cataluña como referente en hostelería

EVENTOS

Barcelona Wine Week consolida a Barcelona como capital internacional del vino

BWW BARCELONA
WINE WEEK

THE SPANISH WINE EVENT

Barcelona ha vuelto a situarse en el centro del mapa vitivinícola internacional con la celebración de una nueva edición de Barcelona Wine Week (BWW), un evento que se ha consolidado como cita estratégica para el vino de calidad, el negocio y el conocimiento. Celebrada en el recinto de Montjuïc, la feria ha reunido a bodegas, denominaciones de origen, distribuidores, sumilleres, restauradores y prescriptores procedentes de todo el mundo.

Desde su creación, Barcelona Wine Week ha apostado por un modelo altamente profesional y especializado, centrado en el vino de origen, la identidad territorial y el valor añadido que aportan las denominaciones de calidad. Esta edición ha vuelto a confirmar ese posicionamiento, reforzando el papel de Barcelona como plataforma de conexión entre productores y mercados internacionales.

El vino como eje cultural y económico

La feria ha puesto de relieve el peso cultural, económico y gastronómico del sector vitivinícola, especialmente en un contexto marcado por la necesidad de adaptación a nuevos hábitos de consumo, la sostenibilidad y la internacionalización. Bodegas de todas las zonas productoras del Estado han presentado sus vinos ante compradores profesionales y líderes de opinión, generando un entorno propicio para el intercambio comercial y la proyección exterior.

Barcelona Wine Week se consolida así como un escaparate privilegiado para los vinos españoles, combinando tradición y modernidad, y mostrando la diversidad de estilos, territorios y proyectos que definen el panorama vitivinícola actual.

Conocimiento, tendencias y debate

Más allá del espacio expositivo, el programa de catas, ponencias y mesas redondas ha sido uno de los grandes valores añadidos del evento. Sumilleres, enólogos, comunicadores y expertos del sector han compartido reflexiones en torno a temas clave como la sostenibilidad, la viticultura regenerativa, el cambio climático, la evolución del consumidor o el papel del vino en la alta gastronomía.

Este enfoque convierte a Barcelona Wine Week no solo en una feria comercial, sino también en un foro de reflexión y conocimiento, donde se anticipan tendencias y se abordan los retos de futuro del sector.

Gastronomía y vino, un binomio inseparable

La presencia de chefs, restauradores y profesionales de la sala ha reforzado el vínculo natural entre vino y gastronomía, subrayando la importancia del maridaje, la experiencia del comensal y el valor del producto bien explicado. En este sentido, BWW se reafirma como un punto de encuentro transversal que conecta producción, distribución y restauración.



Barcelona, escenario ideal

La celebración de Barcelona Wine Week refuerza el posicionamiento de la ciudad como capital gastronómica y vinícola, capaz de acoger eventos de alto nivel con proyección internacional. La combinación de infraestructuras, tejido profesional y cultura gastronómica convierte a Barcelona en un enclave estratégico para un evento de estas características.

Una cita ya imprescindible

Con cada nueva edición, Barcelona Wine Week consolida su lugar en el calendario ferial europeo como una cita imprescindible para los profesionales del vino. Un espacio donde se construyen relaciones, se generan oportunidades y se proyecta la excelencia del vino hacia el futuro.



Alimentaria reunirá a 110.000 profesionales y 3.300 empresas en su 50 aniversario

Barcelona vuelve a situarse en el epicentro mundial de la alimentación, la gastronomía y la innovación. La ciudad se prepara para acoger una nueva edición de Alimentaria, la gran cita internacional del sector agroalimentario y gastronómico, que convertirá de nuevo a la ciudad en punto de encuentro de profesionales, empresas y prescriptores llegados de todo el mundo. El recinto de Gran Vía se transformará durante varios días en un escaparate global donde producto, talento, negocio e innovación compartirán protagonismo.

Con una trayectoria consolidada y una proyección claramente internacional, Alimentaria se reafirma como una feria estratégica para el sector, capaz de conectar industria, restauración, distribución y alta gastronomía. Su celebración supone no solo una oportunidad comercial de primer orden, sino también un espacio de reflexión sobre los grandes retos que afronta la alimentación contemporánea: sostenibilidad, innovación, nuevos hábitos de consumo y valorización del producto.

Un punto de encuentro clave para el sector profesional

Alimentaria reúne a miles de expositores y visitantes profesionales de todos los continentes, consolidando a Barcelona como capital europea de la alimentación durante la feria. Productores, transformadores, distribuidores, importadores, chefs, compradores internacionales y responsables de compra encuentran aquí un entorno propicio para generar alianzas, explorar mercados y descubrir tendencias que marcarán el rumbo del sector en los próximos años.

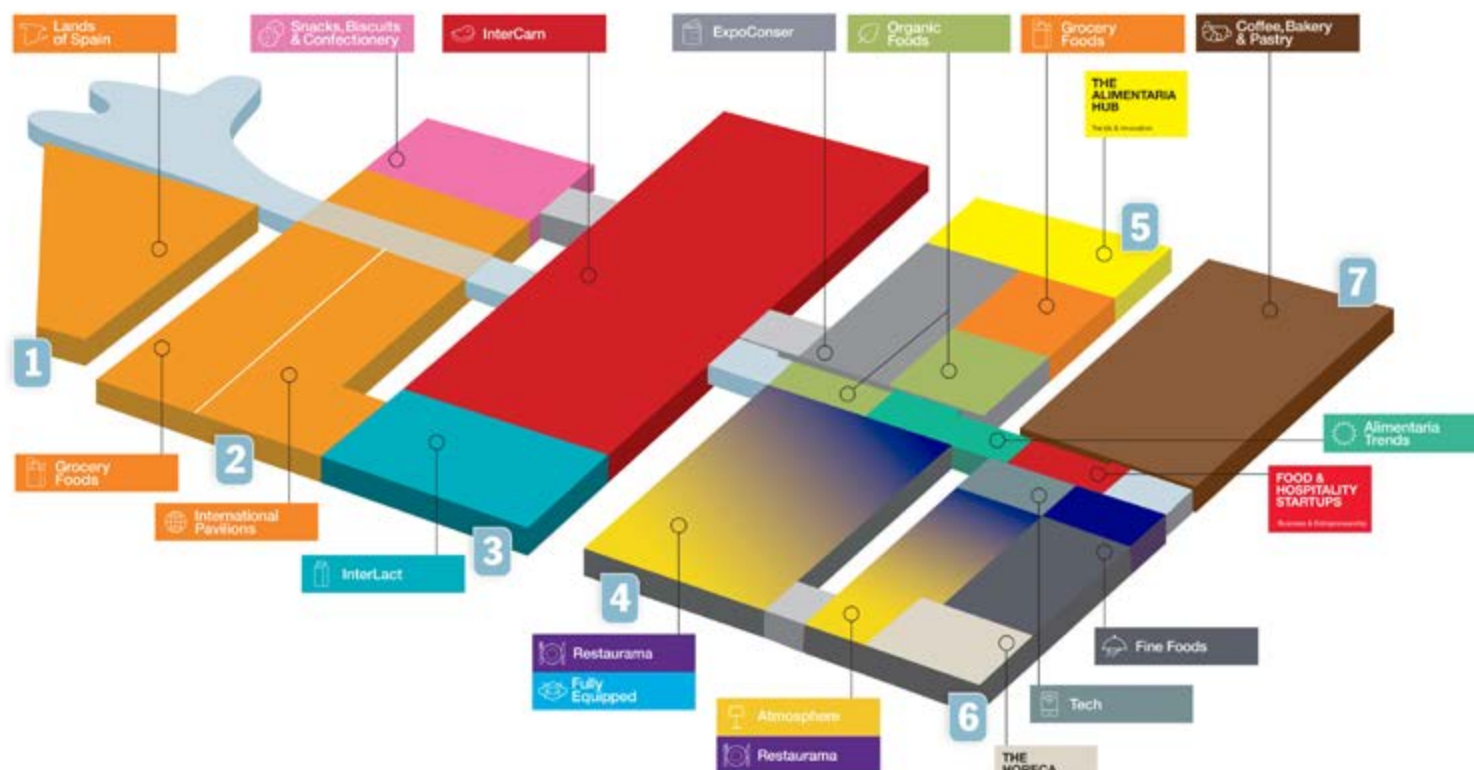
La feria destaca por su estructura transversal, organizada en áreas especializadas que permiten al visitante recorrer desde el producto de origen y la innovación industrial hasta la gastronomía más creativa y el foodservice. Esta diversidad convierte Alimentaria en una herramienta eficaz tanto para grandes empresas como para pequeños productores y proyectos emergentes que buscan visibilidad y proyección.



Alimentaria + Hostelco
RETAIL AND FOODSERVICE GROW TOGETHER

SECTORES / SECTORS

23-26 Marzo / March 2026
BARCELONA Gran Via Venue



Gastronomía, talento y conocimiento

Uno de los ejes fundamentales de Alimentaria es su firme apuesta por el conocimiento y el talento. A lo largo de la feria se desarrollan congresos, ponencias, showcookings y mesas redondas donde chefs de prestigio, expertos del sector y profesionales de referencia comparten experiencias y visiones de futuro.

La gastronomía ocupa un lugar central como motor cultural y económico, poniendo en valor la cocina como lenguaje universal y como elemento clave en la cadena alimentaria. Alimentaria se convierte así en un escenario donde tradición e innovación dialogan, y donde el producto es el auténtico protagonista, desde su origen hasta su aplicación en la cocina profesional.

Innovación y tendencias de futuro

La feria actúa también como un observatorio privilegiado de tendencias. Nuevos formatos de consumo, soluciones tecnológicas aplicadas a la producción y distribución, alimentos funcionales, sostenibilidad y economía circular forman parte del debate y de la oferta expositiva. Alimentaria no solo muestra lo que el sector es hoy, sino que anticipa hacia dónde se dirige.

Este enfoque innovador resulta especialmente relevante en un contexto de transformación constante, en el que la alimentación debe responder a nuevas exigencias sociales, medioambientales y económicas. La feria facilita el intercambio de conocimiento y promueve un sector más resiliente, competitivo y comprometido.

Barcelona, ciudad anfitriona y referente gastronómico

La celebración de Alimentaria refuerza el posicionamiento de Barcelona como ciudad abierta, creativa y profundamente vinculada a la cultura gastronómica. La capital catalana combina una potente industria alimentaria con una escena culinaria reconocida internacionalmente, convirtiéndose en el escenario ideal para acoger un evento de esta magnitud.

Para entidades profesionales, asociaciones y colectivos del sector —como cocineros, reposteros y empresarios gastronómicos— Alimentaria representa una cita imprescindible en el calendario anual. Un espacio donde establecer contactos, descubrir oportunidades y reafirmar el valor del oficio en un entorno global.

Una cita imprescindible

La próxima edición de Alimentaria volverá a demostrar por qué esta feria es mucho más que un evento comercial: es un punto de encuentro, un laboratorio de ideas y una plataforma de proyección internacional para la alimentación y la gastronomía. Barcelona se prepara así para recibir al sector con los brazos abiertos, consolidando su papel como capital del sabor, la innovación y el talento.



EVENTOS: Agenda gastronómica

Provincia de Barcelona

Tabla-resumen · Jornadas gastronómicas y eventos destacados

Municipio / Zona	Fechas aproximadas	Producto / Tema
Molins de Rei	Principios de febrero	Producto agrícola tradicional
Barcelona (Montjuïc / Gran Via)	Febrero	Vino de calidad
El Prat de Llobregat	Febrero – marzo	Carxofa del Prat
Sitges / Vilanova i la Geltrú	Febrero	Pescado de temporada marinera
Provincia de Barcelona (varios municipios)	Febrero	Cocina de invierno
Comarcas del Baix Llobregat, Vallès, Anoia y Penedès	Marzo	Calçot
Vilanova i la Geltrú / Garraf	Febrero – marzo	Xató
Sant Boi de Llobregat	Marzo	Carxofa
Barcelona ciudad y área metropolitana	Febrero – marzo	Producto de temporada
Diversos municipios	Marzo	Cocina de primavera fresco

• Febrero y Marzo

acados

Temática	Tipo de evento
Alimentario, cocina	Feria popular y gastronómica
Medio ambiente, sostenibilidad	Feria profesional
Restauración	Jornadas gastronómicas en restaurantes
Temporada, cocina	Jornadas gastronómicas
Verano, guisos, cuchara	Jornadas locales de restauración
	Calçotadas y jornadas populares
	Xatonadas populares y menús temáticos
	Jornadas gastronómicas
Temporada	Acciones en mercados municipales
Primavera, producto	Jornadas gastronómicas locales

CULTURA

MEMORIA DEL OFICIO

Cultura gastronómica · Pensamiento · Territorio

Memoria del Oficio es una sección dedicada a reflexionar sobre la gastronomía como cultura viva, poniendo en valor el oficio, la transmisión del conocimiento, el producto y el territorio. Un espacio para pensar la cocina más allá de la actualidad inmediata, con textos atemporales que dialogan entre tradición y contemporaneidad.

La gastronomía es mucho más que técnica y tendencia. Es memoria, lenguaje y herencia compartida. Cada gesto aprendido, cada receta transmitida y cada producto ligado a un territorio forman parte de un oficio que se construye con tiempo, conocimiento y respeto.

Memoria del Oficio nace como un espacio para detenerse, observar y reflexionar sobre la cultura gastronómica desde una mirada profesional. Una sección que reivindica el valor del trabajo bien hecho, la importancia del aprendizaje continuo y la responsabilidad de preservar y transmitir el legado culinario a las generaciones futuras. La cultura gastronómica, el talento culinario y el reconocimiento del oficio.

La cocina como herencia cultural

La gastronomía es una forma de cultura en permanente construcción. No se limita al plato ni al acto de comer: es lenguaje, memoria colectiva y expresión de un territorio. En cada receta tradicional, en cada producto ligado a una estación y en cada gesto aprendido en silencio dentro de una cocina, se conserva una parte esencial de nuestra identidad.

Hablar de memoria del oficio es reconocer que la cocina no nace de la improvisación, sino de la acumulación de conocimiento transmitido de generación en generación. Un saber que no siempre ha sido escrito, pero que ha sobrevivido gracias a la observación, la repetición y el respeto por quienes enseñaron antes. La gastronomía, entendida desde esta perspectiva, es una herencia viva que evoluciona sin romper con su raíz.

El oficio como columna vertebral de la cultura gastronómica

Durante décadas, el aprendizaje culinario se basó en la práctica diaria, en el error corregido y en la paciencia. El oficio se forjaba en el contacto directo con el producto, en la comprensión de los tiempos y en la disciplina del trabajo bien hecho. Esa base sigue siendo hoy imprescindible, incluso en un contexto marcado por la innovación tecnológica, la visibilidad mediática y la globalización de la cocina.

Reivindicar el oficio no significa rechazar la evolución, sino dotarla de sentido. La técnica solo cobra valor cuando se apoya en el conocimiento profundo del producto y del proceso. La creatividad, cuando se ejerce con criterio y responsabilidad. La cultura gastronómica se fortalece cuando el cocinero y el repostero entienden su profesión como un compromiso a largo plazo, no como una carrera de corto recorrido.

Producto y territorio: la identidad en el plato

La cocina es inseparable del territorio. Cada paisaje determina un producto, cada clima marca una estacionalidad y cada comunidad desarrolla una forma propia de cocinar. En Cataluña, la diversidad geográfica ha generado una riqueza culinaria que va del mar a la montaña, del huerto al mercado, del recetario popular a la reinterpretación contemporánea.

La cultura gastronómica se expresa, sobre todo, en el respeto por el producto de origen. Conocer su procedencia, su ciclo natural y su valor real es un acto cultural en sí mismo. En un mundo cada vez más estandarizado, recuperar la cultura del origen se convierte en una herramienta de resistencia y de identidad. Cocinar con producto de proximidad no es una moda, es una forma de coherencia cultural y profesional.

Tradición y contemporaneidad: un diálogo necesario

Uno de los grandes retos actuales de la gastronomía es encontrar el equilibrio entre tradición y modernidad. La tradición no debe entenderse como un freno, sino como una base sólida desde la cual avanzar. Cada generación tiene la responsabilidad de reinterpretar el legado recibido, adaptándolo a su tiempo sin vaciarlo de contenido.

La cultura gastronómica contemporánea se construye cuando el pasado se estudia y se comprende. Cuando las técnicas clásicas conviven con nuevos lenguajes, y cuando la innovación se apoya en el conocimiento y no en la ruptura gratuita. En este diálogo constante se define una cocina con identidad, capaz de evolucionar sin perder su esencia.

La transmisión del conocimiento

El futuro del oficio depende, en gran medida, de la capacidad de transmitir el conocimiento. Escuelas, asociaciones profesionales, maestros y formadores desempeñan un papel fundamental en este proceso. No se trata solo de enseñar recetas o técnicas, sino de transmitir valores: respeto, esfuerzo, humildad y responsabilidad.

La cultura gastronómica necesita tiempo y espacios para ser explicada. Necesita reflexión, pensamiento crítico y memoria. En este sentido, las publicaciones especializadas, las academias y las asociaciones profesionales actúan como custodios de un patrimonio que va más allá de la actualidad inmediata.

Gastronomía, cultura y sociedad

La cocina siempre ha sido un reflejo de la sociedad. Cambian los hábitos, los ritmos y las formas de consumo, pero la necesidad de compartir y de reconocerse alrededor de una mesa permanece. La cultura gastronómica conecta generaciones, territorios y realidades sociales distintas, actuando como un lenguaje común.

En un contexto de transformación constante, la gastronomía puede y debe ejercer un papel cultural de primer orden. No solo como motor económico, sino como herramienta de cohesión social, educación alimentaria y preservación del patrimonio inmaterial.

Mirar al futuro desde la memoria

Pensar la gastronomía desde la memoria del oficio es una forma de proyectar el futuro con criterio. Sin memoria no hay identidad, y sin identidad no hay evolución posible. La cultura gastronómica del mañana se construirá sobre la base del conocimiento, el respeto por el producto, la dignificación del oficio y la capacidad de adaptación consciente.

Memoria del Oficio nace con esta vocación: ofrecer un espacio para la reflexión, alejado de la urgencia informativa, donde la gastronomía pueda pensarse desde la profundidad cultural y profesional que merece

Alimentaria

International Food, Drinks & Food Service Exhibition

A unique
Food, Drinks and
Gastronomy
Experience

2026
BARCELONA
23-26 de Marzo



ISSN: 3081-7749



**The
Alimentaria
Hub**
trends & innovation

**The
Horeca Hub**
Live Solutions
by Alimentaria & HOSTELCO

Alimentaria **HOSTELCO**

Business Platform

Alimentaria  Exhibitions