

"Barrets Blancs"

Nº3

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

Campionat de Cuina i Rebosteria de Catalunya

El futur de la cuina catalana comença aquí

El talent que representarà a Catalunya
en el Campionat d'Espanya de FACYRE



PUBLICACIÓ Nº 3

FEBRER 2026

ALIMENTARIA 2026

La gran cita del sector gastronòmic

PARTNERS



REVISTA DIGITAL "BARRETS BLANCS"

PUBLICACIÓ N° 3
FEBRER 2026 | 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 PRESIDENT
JANI PAASIKOSKI

06 SABORS MEDITERRANIS

MANEL FRANCÉS SÁNCHEZ,
CUINA, TERRITORI I ACOMPANYAMENT
PROFESSIONAL

10 RECEPTA DE TEMPORADA

PATÉ DE CARBASSA ROSTIDA

12 "SALÓN DEL GUSTO"

14 CAVIAROLI
ESFERIFICACIONES D'OLI D'OLIVA I ALTRES
PRODUCTES GURMET MITJANÇANT TÈCNI-
QUES D'ALTA TECNOLOGIA CULINÀRIA

17 NOTÍCIES

ACORD DE COL·LABORACIÓ ENTRE BCH
(BARCELONA CULINARY HUB) I ACYRE
BARCELONA

20 LA GASTRONOMIA CATALANA ACOMIADA
CARLES VILARRUBÍ I INICIA UNA NOVA
ETAPA

22 EL CAMPIONAT DE CUINA I PASTISSERIA
DE CATALUNYA, GRAN OBJECTIU D'ACYRE
BARCELONA PER AL 2026

24 MINGO MORILLA, REELEGIT PRESIDENT DE
LA FIHRT

25 ESDEVENIMENTS

BARCELONA WINE WEEK

27 ALIMENTARIA REUNIRÀ 110.000
PROFESSIONALS I 3.300 EMPRESES EN EL
SEU 50 ANIVERSARI

30 RESUM D'ESDEVENIMENTS FEBRER I MARÇ

32 CULTURA

MEMÒRIA DE L'OFICI
CULTURA GASTRONÒMICA · PENSAMENT
· TERRITORI



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, present i en moviment

Amb aquest tercer número de Barrets Blancs, ACYRE Barcelona reafirma el seu compromís amb la professió, la ciutat i els seus associats. Treball, presència institucional, trobades i nous projectes marquen una etapa de reconstrucció il·lusionant i necessària per situar l'associació en el lloc que li correspon dins del panorama gastronòmic.

Benvolgudes sòcies, socis i amics de l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona,

Teniu a les vostres mans el tercer número de la nostra revista bimestral Barrets Blancs, una eina clau per comunicar la nostra evolució, la nostra feina i, sobretot, una mostra clara que ACYRE Barcelona és viva, activa i compromesa amb el paper que li correspon dins del món gastronòmic.

Aquest projecte és possible gràcies a l'esforç constant d'un petit nucli de sòcies i socis que posen tota la seva energia a fer realitat la revista, així com al suport de col·laboradors i patrocinadors que creuen fermament en la nostra associació. Volem expressar un agraïment molt especial a Cooking Books, editorial especialitzada en llibres de cuina professional, i a la periodista María José Segura, la col·laboració de la qual és fonamental.

"Barrets Blancs és l'eina que ens permet explicar qui som, què fem i cap a on anem."

Però per estar vius no n'hi ha prou amb treballar: també cal ser presents. Tot i que encara no hem aconseguit consolidar un calendari mensual regular d'activitats, sí que hem començat a participar activament en els principals esdeveniments gastronòmics de la nostra ciutat.

En el moment d'escriure aquestes línies s'inicia la Barcelona Wine Week, una cita que en pocs anys s'ha convertit en un referent nacional i internacional. Gràcies a la cortesia de l'organització, ACYRE Barcelona ha pogut facilitar entrades gratuïtes als seus socis, fomentant així la participació i el contacte directe amb el sector.

Coincidint amb aquestes dates, també se celebra l'assemblea anual de la FIHRT – Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme, entitat de la qual som membres actius i amb la qual treballem per generar sinergies i beneficis reals per als nostres associats.

"Ser presents és una manera de defensar la professió i de reforçar el paper d'ACYRE Barcelona dins del sector."

A finals del mes de març tornarem a ser presents a Alimentaria & Hostelco, en col·laboració amb la nostra federació FACYRE, que agrupa i representa més de deu mil cuiners i pastissers d'arreu de l'Estat. Disposarem d'un estand informatiu conjunt, la gestió del qual assumirà ACYRE Barcelona, i per al qual demanem la col·laboració voluntària dels socis interessats a desenvolupar una tasca informativa i representativa.

També creiem fermament que l'associació ha de ser un espai de convivència, amiatat i gaudi. Per aquest motiu, el proper 23 de febrer hem organitzat un sopar de socis al restaurant Pepa Tomate, al carrer Parlament. El seu xef executiu i soci d'ACYRE Barcelona, Josep Carbonell, ha preparat un menú especial per compartir una vetllada distesa, conèixer-nos millor i debatre, de manera propera, el rumb que volem per a la nostra associació.

"L'associació també es construeix al voltant d'una taula, compartint idees, inquietuds i amiatat."



Un dels grans objectius d'aquest any és, sens dubte, el llançament del nostre Campionat de Cuina i Pastisseria, amb la voluntat de proclamar els campions de Catalunya en ambdues disciplines i designar els nostres representants per al Campionat d'Espanya organitzat per FACYRE. Ja estem treballant amb diferents empreses i entitats, tot i que continuem buscant nous suports i col·laboradors que vulguin formar part d'aquest projecte il·lusionant.

Paral·lelament, continuem millorant la nostra pàgina web www.acyrebarcelona.cat, on esperem incorporar properament una borsa de treball, un calendari d'activitats i un accés directe a la botiga privada del nostre patrocinador CSTY, des d'on adquirir l'uniforme oficial de l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona.

"El nostre objectiu és oferir eines útils, actuals i professionals als nostres socis."

Finalment, continua activa la nostra campanya de captació de nous socis. Després de fer net el passat mes de tardor, ja hem assolit prop de vuitanta noves altes, però volem seguir creixent. Per això, us demanem la vostra ajuda per difondre el missatge i els objectius d'ACYRE Barcelona.

El nostre compromís és clar: convertir-nos en una referència gastronòmica sòlida, útil i respectada, amb la responsabilitat i la seriositat que mereix una associació centenària com la nostra.

SABORS MEDITERRANIS

MANEL FRANCÉS SÁNCHEZ

Cuina, territori i acompanyament professional

En el mapa gastronòmic de les Terres de l'Ebre, el **Restaurant L'Hort** ha construït la seva identitat a partir del producte, el territori i una mirada honesta a la cuina rural contemporània. En aquest recorregut, la presència del xef Manuel Francés Sánchez va marcar una etapa definida pel rigor professional i el treball diari al capdavant dels fogons.

Durant la seva vinculació amb L'Hort, Manuel Francés va assumir la responsabilitat operativa de la cuina, encarregant-se de l'execució del menú, l'organització de l'equip i el desenvolupament tècnic de la proposta gastronòmica.

La seva tasca es va integrar plenament en la filosofia del restaurant, basada en el respecte pel receptari tradicional, la temporalitat i el producte de proximitat, aportant estructura, regularitat i precisió en el servei.

Lluny de plantejar una reinterpretació rupturista, el seu pas per L'Hort es va caracteritzar per una lectura respectuosa del projecte, entenent la cuina com un ofici lligat a l'entorn i al ritme del territori. El restaurant, creat i desenvolupat pel seu fundador i propietari, Joaquín Romero, va continuar així la seva evolució incorporant diferents mirades professionals que han contribuït a la seva consolidació.

Paral·lelament a la seva feina a la cuina, Manuel Francés desenvolupa una tasca de coaching i acompanyament professional a **4 Fuegos – Consultoria gastronòmica**, on treballa amb restaurants i equips de sala i cuina en processos de millora organitzativa, optimització de recursos i reforç del lideratge intern. El seu enfocament parteix de l'experiència real en l'ofici i se centra en les persones, els equips i la viabilitat dels projectes gastronòmics.

La trajectòria de Manuel Francés Sánchez s'inscriu, així, com la d'un professional que combina cuina, gestió i transmissió de coneixement, sempre des del **respecte pel producte, el territori i la feina ben feta**.





4FUEGOS

CONSULTORIA GASTRONÒMICA

Creem restaurants que expliquen una història

"A 4 Fuegos no portem una carta sota el braç, portem una idea. Arribem al lloc, respirem el seu aire, parlem amb la seva gent i tastem la seva terra. I d'aquí neix un concepte gastronòmic irrepetible, fet a mida per a aquest entorn i diferent de tot el que ja existeix. Creem restaurants que expliquen una història... la del lloc on viuen."

Àrees de treball i serveis

— Consultoria de negoci

Anàlisi i acompanyament per a negocis en funcionament o en fase d'obertura.

— Oferta gastronòmica

Disseny de cartes rendibles, atractives i adaptades al territori, a l'entorn i al públic objectiu.

— Rendibilitat

Avaluació del model de negoci, punt d'equilibri, pla de viabilitat i control de costos.

— Màrqueting i comunicació

El desenvolupament d'una estratègia de màrqueting és clau per a la difusió i el posicionament de la

www.4fuegos.es

ENTREVISTA a Manel Francés Sánchez

Per María José Segura, periodista

Una escapada a la Terra Alta i al Matarranya ens va portar fins a L'Hort del Fortunyó, a Arnes (Tarragona). Situat als afores del poble, al costat del Parc Natural dels Ports, aquest allotjament rural s'alça sobre una roca, envoltat d'oliveres i protegit per un antic mur de pedra. Al capdavant del projecte hi ha Manuel Francés Sánchez, juntament amb la tercera generació de la família Clua, que aposten per una cuina d'autor basada en el producte local, amb alguna pinzellada exòtica. Un projecte amb identitat pròpia.

- **Hi va haver algun moment en la seva carrera en què dubtés de continuar amb aquest projecte?**

Des que vam començar, els primers mesos sempre van ser d'incertesa. Però a partir de la primera temporada forta de feina ens vam adonar que anàvem pel bon camí.

- **Com definiria la seva cuina en poques paraules?**

Un homenatge a aquesta terra i a les seves riqueses, al producte local i a l'home que el treballa.

- **Per què va decidir apostar des de l'inici per una cuina basada en el producte de proximitat?**

Era la millor manera de destacar. La diferència més gran que podíem tenir respecte a qualsevol restaurant d'una gran ciutat era utilitzar el producte de la nostra terra i expressar, amb la nostra experiència, com posar en valor la seva qualitat excel·lent.

- **Creu que la cuina tradicional viu una segona joventut?**

Quina bona pregunta. Avui dia penso que sí. La tendència és buscar en el passat i portar-lo a taula de la manera més sensata i humil possible.

- **Quin paper tenen els productors locals en el dia a dia de la seva cuina?**

Imprescindible. En un restaurant com el nostre, en un entorn rural, el productor local és tan important com les persones que posen el plat a taula.

- **Com es construeix aquesta relació de confiança entre el xef i l'agricultor?**

La transmissió de coneixement és brutal. Ells ens expliquen quines són les seves principals necessitats per obtenir un producte de qualitat, i moltes de les nostres dubtes es resolen amb les seves explicacions raonades.

- **Hi ha algun producte o productor que hagi marcat especialment la seva trajectòria?**

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.

- **Hi ha algun producte o productor que hagi marcat especialment la seva trajectòria?**

Vaig conèixer en Toni Beltrán i l'Ariadna, d'Identitat Olive Oil. Són petits productors i tenen un dels millors olis d'oliva que he tastat mai. Malgrat tots els premis que han rebut, són d'una honestedat i senzillesa extraordinàries. Parlar amb ells és gairebé com viatjar per un camp d'oliveres centenàries fins al moment en què n'extreuen el suc al seu petit molí. El resultat és espectacular.

● **Quins plats representen millor la seva manera d'entendre la gastronomia?** Facíl, cuando Un paté de carbassa que acompanya aquesta entrevista. Resumeix la nostra feina a L'Hort: producte del nostre propi hort posat a taula. No ens en podem sentir més orgullosos.

● **Com decideix quan un plat s'ha de mantenir i quan cal renovar-lo?**

És fàcil: quan el producte surt de temporada, desapareix de la nostra proposta. Constantment anem retirant i incorporant plats.

● **Què el continua motivant cada dia després de més de tres dècades a la cuina?**

La sensació de la feina ben feta. Això ho percebem cada dia amb la reacció dels nostres clients.

● **Què ha après de l'ofici amb el pas del temps?**

Tot. L'experiència t'ho dona tot. L'escola ens va donar una bona base, una formació imprescindible. Però la trajectòria, els serveis intensos, els canvis de carta que et fan sentir que tot s'ensorra... això és el veritable aprenentatge.

● **Si hagués de definir la seva cuina amb un record personal, quin seria?**

Les enormes marmites amb fons d'au o d'ossos, eternament al foc, al mínim.

● **Quins reptes es marca a curt i mitjà termini?**

L'equilibri entre qualitat, rendibilitat i unes condicions òptimes per a un equip motivat i còmode.

● **Com va descobrir la seva passió per la cuina?**

Jijijiji. Fa molts anys, treballant de cambrer. Veient com treballaven a la cuina no podia entendre com podien ser-hi dins feliços i gairebé sempre somrient. Aquella cosa tan estranya em va despertar la intriga de voler ser-hi jo també, i no a la sala.

● **Quin consell donaria als joves cuiners que aposten per la cuina de territori?**

Important: no tenir pressa, escoltar i respectar. "Netejar i seguir".

● **Quan un comensal marxa satisfet del seu restaurant, què creu que s'endú més enllà del menjar?**

Una combinació d'emocions positives, ganes de recomanar-nos i la sensació que ha pagat menys del que ha rebut.



RECEPTA DE TEMPORADA

PATÉ DE CARBASSA ROSTIDA

Aquest paté de carbassa rostida neix de la cuina de temporada i del respecte pel producte. La carbassa, rostida lentament, concentra la seva dolçor natural i desenvolupa notes profundes i lleugerament caramel·litzades. Triturada fins a aconseguir una textura sedosa, s'equilibra amb un punt grassuau i matisos aromàtics que aporten complexitat sense eclipsar el sabor principal.

El resultat és un paté vegetal elegant i reconfortant, de perfil delicat però amb caràcter, ideal per iniciar un àpat, acompanyar pans rústics o formar part d'una taula d'aperitius on el protagonisme el té la senzillesa ben executada. Un plat honest, càlid i profundament lligat al producte i a la temporalitat.

INGREDIENTS

(10 PERSONAS):

- 700 g de polpa ben escorreguda de carbassa rostida
- 160 g d'avellana torrada
- 200 g d'oli d'oliva verge extra
- 2 grans d'all confitats
- Sal
- Ratlladura de llima
- Pebre blanc
- Comí mòlt
- Ras el Hanout
- Magrana
- Xarop d'atzavara
- *Crunchy* de fruits secs (pipes de gira-sol, pipes de carbassa, anacards, nous de macadàmia, avellanes)

ELABORACIÓ

• Tallar les carbasses longitudinalment, retirar les llavors i reservar-les. Fer unes incisions transversals d'uns 0,5 cm aproximadament, amanir amb sal, pebre i oli d'oliva verge extra. Enfornar a 190–220 °C durant 40–45 minuts. Deixar reposar i refredar. Un cop freda, extreure'n la polpa i passar-la per estamunya intentant retirar el màxim de líquid possible.

• Processar l'avellana i l'all, afegir la polpa de carbassa i anar incorporant l'oli i les espècies fins a obtenir una pasta homogènia, amb notes subtils d'espècies i llima.

• Per al *crunchy* de fruits secs: disposar la barreja en una safata de forn folrada amb paper, amanir amb xarop d'atzavara, *shichimi togarashi*, escates de sal Maldon i ratlladura de llima. Enfornar a 160–170 °C durant 15–17 minuts.

• **Presentació:** disposar generosament la pasta de carbassa a la base del plat. A un lateral, afegir un parell de cullerades del *crunchy* de fruits secs. Acabar amb grans de magrana i flors de temporada distribuïdes de manera aleatòria.

ELABORACIÓN



Paté de Carbassa rostida

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



"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"



CAVIAROLI

Esferificacions d'oli d'oliva i altres productes gourmet mitjançant tècniques d'alta tecnologia culinària

Fundada el 2011, **CAVIAROLI** és una **empresa familiar catalana, pionera i líder mundial en la creació d'esferificacions d'oli d'oliva i altres productes gourmet** mitjançant tècniques d'alta tecnologia culinària. Fundada per la família Ramon, fabrica "caviar" d'oli —esferes que esclaten a la boca— utilitzades en restaurants d'alt nivell, incloent col·laboracions amb el xef Albert Adrià.

Al llarg d'aquests quinze anys, **CAVIAROLI** ha crescut diversificant la seva oferta i aplicant la tecnologia de l'esferificació a diferents ingredients gastronòmics. Actualment és present en més de vint països d'Europa, Àsia, Amèrica i Oceania, amb presència en alguns dels millors restaurants del món.

El 20 % de la producció de **CAVIAROLI** es destina al consumidor final i el 80 % al canal HORECA, amb una exportació superior al 60 % del total. El seu departament d'R+D, al qual destinen el 20 % dels beneficis anuals, treballa per sorprendre tant cuiners professionals com consumidors que, a casa, volen aportar un toc original i d'alta cuina als seus plats.

Recentment, l'empresa ha invertit 3 milions d'euros en l'obertura d'una nova fàbrica a només 100 metres de les instal·lacions originals. Aquest trasllat els ha permès disposar de 2.000 m² de naus i 400 m² d'oficines per continuar creixent i diversificant la producció.

Àmplia gamma de productes

A més del caviar d'oli d'oliva —amb més de 20 referències (clàssic, tòfona, sèsam, etc.)— i de vinagre (Mòdena, Pedro Ximénez, etc.), **CAVIAROLI** ha desenvolupat productes innovadors com les falses olives esfèriques Caviaroli **Drops** o la marca de salsa d'oliva líquida **Oliquida**.

Entre les seves últimes novetats gastronòmiques, es troben la seva gamma de pintures comestibles **Pintures by Caviaroli** (gamba, festuc, ametlla, cebollí, anet, gerd i tomàquet), la seva col·lecció de **perles de fruita Caviaroli Fruit** (llimona, gerd, mango, iuzu i maracujà), les seves **Salses d'Oliva Verda Líquida**, la seva **Pasta Pura d'Oliva Verda**, entre altres.

Pintura de Gamba by Caviaroli

La **Pintura de Gamba by Caviaroli** és l'última novetat llançada al mercat per la signatura. Es tracta d'una emulsió gourmet d'alta concentració, elaborada exclusivament amb gamba vermella del Mediterrani, que l'empresa ha desenvolupat com a part de la seva col·lecció de pintures d'oli comestibles, pensades originàriament per a la cuina professional.

Aquest producte combina tres funcions principals: decorar, amanir i potenciar el sabor d'un plat amb solo unes gotes o un simple traç.

Visualment té un color coral intens, gairebé de color grana, amb una textura espessa, brillant i sedosa, que permet aplicar-la directament al plat com si es tractés d'una pinzellada artística.

En boca, ofereix un sabor profund i llarg, amb notes marines i iodades molt marcades, que recorden al coral de la gamba i a fons de marisc concentrat, però amb un toc elegant i equilibrat.

Un producte versàtil pensat per a xefs, restauradors i professionals de la cuina creativa que busquen aportar un element diferenciador al plat, tant a nivell visual com creatiu.

Amb un temps de vida de 12 mesos, les **Pintures by Caviaroli** mantenen la seva frescor i qualitat durant un període prolongat, garantint una experiència culinària excepcional en cada ús. Una vegada obert l'envàs, es recomana el seu consum en un termini de 30 dies per a mantenir el seu màxim sabor i textura. Presentades en elegants ampolles de vidre de 250 ml, per a preservar la integritat del producte i afegir un toc d'elegància a qualsevol cuina professional.



Caviaroli Fruit, perles de fruita

Recentment, **CAVIAROLI** ha afegit dues noves varietats a la seva gamma de perles de fruita Caviaroli Fruit: luzu i Maracujà (fruita de la passió), completant la gamma de Llimona, Gerd i Mango.



Caviaroli Fruit és el resultat d'un intens treball de R+D, amb innombrables proves i tests, que va comptar en el seu moment, i que ha comptat per a la creació d'aquestes noves varietats, amb la validació dels millors xefs. Per a dissenyar aquest producte Caviaroli va posar la qualitat i l'experiència de consum en el centre de les seves prioritats. Per a això va buscar, i ara ha rastrejat de nou, els sabors més originals, dins de les limitacions imposades a l'ésser un producte perible i ha aconseguit les millors condicions de transport perquè el producte arribi en condicions òptimes a cuines particulars i professionals.

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

NOTÍCIES

Acord de col·laboració entre BCH (Barcelona Culinary Hub) i ACYRE Barcelona

Formació, prestigi i avantatges exclusives per als socis

L'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona (ACYRE Barcelona) i Barcelona Culinary Hub han iniciat un acord de col·laboració estratègica orientat a reforçar la formació contínua, la professionalització del sector i l'accés dels socis a programes acadèmics d'alt nivell. Aquesta aliança s'emmarca en una visió compartida: apropar l'excel·lència educativa al teixit professional de la gastronomia i generar oportunitats reals de creixement per a cuiners, pastissers i perfils directius de l'àmbit HORECA.



Un soci acadèmic de referència internacional

Barcelona Culinary Hub forma part de Planeta Formación y Universidades, una xarxa educativa amb presència a vuit països, més de 150.000 estudiants actius i més de 600 programes en impartició. La seva escola superior de gastronomia, adscrita a la Universitat de Barcelona, s'ha consolidat com un epicentre d'innovació, talent i visió empresarial, amb instal·lacions de més de 4.000 m² que inclouen cuines, obrador i aules pràctiques i demostratives. El centre compta amb un claustre de més de 150 docents vinculats al sector i una comunitat internacional d'alumnat procedent de més de 40 nacionalitats.

Formació alineada amb la realitat del sector

L'acord posa el focus en una oferta formativa dissenyada per donar resposta a les necessitats actuals de la professió. Els programes abasten àrees clau com cuina i producte, fleca i pastisseria, vi i begudes, nutrició, direcció i gestió, i màrqueting i disseny gastronòmic.

Aquesta estructura permet als socis d'ACYRE Barcelona accedir a itineraris formatius que combinen tècnica, creativitat, sostenibilitat i gestió empresarial, amb una clara orientació a l'aplicació pràctica i al desenvolupament de projectes reals.

A més, l'escola manté una estreta vinculació amb empreses líders del sector i organitza de manera habitual masterclasses, demostracions i esdeveniments amb professionals en actiu, reforçant el contacte directe entre formació i mercat laboral.

Beneficis exclusius per als socis d'ACYRE Barcelona

Un dels eixos principals de l'acord és l'avantatge directe per als socis. Barcelona Culinary Hub ofereix un doble benefici econòmic: d'una banda, l'accés automàtic al seu programa d'ajuts econòmics i, de l'altra, un descompte addicional del 5 % en els programes formatius per als membres d'ACYRE Barcelona.

De manera complementària, l'acord preveu una aportació del 3 % de l'import total de la matrícula de cada alumne procedent d'ACYRE Barcelona, que revertirà en la pròpia associació. Aquesta contribució permetrà reforçar projectes, activitats i accions de valor dirigides als socis, generant un retorn col·lectiu i sostenible. dirigidas a los socios, generando un retorno colectivo y sostenible.





Prestigi, visibilitat i desenvolupament del talent

La col·laboració també suposa una associació de marca basada en la reputació i el prestigi. ACYRE Barcelona s'hi vincula com a entitat professional de referència, mentre que Barcelona Culinary Hub reforça la seva connexió amb el teixit associatiu i professional de la ciutat.

Amb aquest acord, ACYRE Barcelona amplia l'oferta de serveis i oportunitats per als seus socis, consolidant el seu paper com a entitat de referència en la defensa de l'ofici, la formació i l'excel·lència professional. Per la seva banda, Barcelona Culinary Hub reafirma la seva vocació de ser un punt de trobada entre talent, coneixement i empresa.



La gastronomia catalana acomiada Carles Vilarrubí i inicia una nova etapa

El passat 29 de desembre de 2025, l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona va lamentar profundament la defunció de Carles Vilarrubí, president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, una figura clau en la defensa, promoció i prestigi de la gastronomia catalana.



Un referent institucional i cultural

Carles Vilarrubí va ser una personalitat àmpliament reconeguda pel seu compromís amb la cultura, l'empresa i la gastronomia. Al capdavant de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia va exercir un lideratge discret però ferm, contribuint a consolidar la institució com un referent intel·lectual i social del fet gastronòmic a Catalunya.

La seva tasca es va caracteritzar pel respecte al producte, la defensa del territori i la voluntat de situar la gastronomia catalana en el lloc que li correspon dins del panorama cultural europeu.

Des d'ACYRE Barcelona es va voler expressar en aquella data el més sincer condol a la seva família, amistats i a tota la comunitat acadèmica i gastronòmica, reconeixent l'empremta profunda de la seva trajectòria i dedicació al sector.

Continuïtat i renovació al capdavant de l'Acadèmia

En aquest context de dol i reconeixement, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha iniciat una nova etapa amb el nomenament de Jordi Font com a nou president. La seva designació representa una aposta per la continuïtat del llegat institucional i, alhora, l'obertura d'una fase de renovació i projecció futura.

Jordi Font assumeix la presidència amb el repte de donar continuïtat als valors que han definit l'Acadèmia, reforçant el seu paper com a espai de reflexió, reconeixement i difusió de la gastronomia catalana.

Un missatge de suport des d'ACYRE Barcelona

L'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona ha volgut traslladar públicament el seu suport al nou president i a la junta de l'Acadèmia, reiterant la seva voluntat de continuar col·laborant activament en iniciatives que promoguin la cultura gastronòmica, el talent culinari i el reconeixement de l'ofici.



La nova junta directiva

El nou president s'acompanya, en la taula directiva, d'acadèmics de primer ordre, amb una trajectòria consolidada en el món de la gastronomia i un reconegut prestigi en l'àmbit cultural, empresarial, científic i universitari. Són aquests:

- **Vicepresidències:** Carme Rusalleda, Rosa Mayordomo
- **Secretaria general:** Cristina Cabañas
- **Tresoreria:** Ramon Agenjo
- **Vocals:** Marco Cerón, Paco de la Rosa, Montse Folch, Ignacio García-Nieto, Toni Massanés, Ferran Rodés, Valentí Roqueta, Jordi Vilaseca i Elena Yepes

El Campionat de Cuina i Pastisseria de Catalunya, eix estratègic d'ACYRE Barcelona per al 2026

Tal com s'ha indicat a l'editorial d'aquest número, el **Campionat de Cuina i Pastisseria de Catalunya** es consolida com el gran objectiu estratègic d'ACYRE Barcelona per a l'any 2026, reafirmant-se com una cita clau per a la promoció del talent gastronòmic professional del territori.

Concebut com un certamen d'alt nivell, el campionat s'adreça exclusivament a cuiners i pastissers professionals en actiu, amb l'objectiu de posar en valor l'ofici, l'excel·lència tècnica, la creativitat i l'experiència que defineixen la gastronomia catalana contemporània.

En el marc d'aquesta aposta, ACYRE Barcelona ha assolit un acord amb l'**Institut FP Sant Cugat** per a la celebració del campionat a les seves instal·lacions. L'esdeveniment tindrà lloc en dates encara per determinar, previsiblement entre els mesos de maig i juliol de 2026, en un entorn que reuneix les condicions idònies per garantir el correcte desenvolupament tècnic i organitzatiu del certamen.



Veure convocatòria en la nostra web

Un campionat alineat amb els criteris nacionals

Amb l'objectiu de garantir el màxim rigor, transparència i coherència competitiva, les bases del Campionat de Catalunya prenen com a referència directa el reglament oficial del **Certamen Nacional de Cuina i Pastisseria de FACYRE**, adaptant-lo posteriorment al context autonòmic. Aquest enfocament permet que els candidats seleccionats arribin al Campionat d'Espanya amb ple coneixement dels procediments, exigències tècniques i criteris d'avaluació.

Entre els aspectes clau que s'adopten com a referència destaquen:

- La composició dels equips, formats per candidat/a i ajudant.
- El treball de cara al públic, com a part essencial de l'espectacle gastronòmic i la pedagogia de l'ofici.
- L'avaluació combinada del Jurat de Degustació i el Jurat Tècnic, ponderant sabor, presentació, originalitat, respecte pel producte, sostenibilitat, neteja i professionalitat.
- L'èmfasi en la cuina i rebosteria elaborades íntegrament durant la competició, sense elaboracions prèvies ni semielaborats.

La cita nacional inclourà competicions entre cuiners, rebosters i diferents perfils professionals del sector, a més d'un ampli programa d'activitats paral·leles orientades tant al públic professional com al general. Degustacions, ponències, exhibicions culinàries i espais dedicats a la promoció dels productes extremerenys de qualitat formaran part d'una programació concebuda per a projectar la gastronomia com a motor cultural, econòmic i turístic.

El Certamen Nacional de Gastronomia, organitzat per ATUGABA i la FACYRE, comptarà amb la col·laboració de l'Ajuntament de Badajoz i de Caixa Rural d'Extremadura, consolidant una aliança institucional i sectorial de primer nivell.

En aquest context, el Campionat de Cuina i Rebosteria de Catalunya es posiciona no sols com una competició autonòmica, sinó com una plataforma de projecció nacional per als professionals catalans, reforçant el compromís de ACYRE Barcelona amb l'excel·lència, la visibilitat del talent i la defensa de l'ofici culinari en l'àmbit estatal.

Jurat de prestigi

Quant al jurat del campionat, ACYRE Barcelona ha iniciat contactes per a configurar un panell de reconegut prestigi, capaç d'aportar solvència, notorietat i credibilitat al certamen.

Entre les propostes plantejades es troba la invitació al president de la FIRHT (Federació Internacional de Restaurants i Hotels), així com la possibilitat de cursar invitació al president de la Chaîne donis Rôtisseurs de Barcelona, al costat de la participació de Jordi Esteve de ACYRE Barcelona i 2 cuiners i rebosters de reconegut nom i prestigi del panorama gastronòmic.



Mingo Morilla, reelegit president de la FIHRT a la Llotja de Barcelona

ACYRE Barcelona formalitza el seu acord d'integració i col·laboració

La Llotja de Barcelona va acollir l'acte institucional en què Mingo Morilla va ser reelegit president de la Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme (FIHRT), renovant així la confiança del sector en el seu lideratge al capdavant d'una de les organitzacions més representatives de l'hostaleria, la restauració i el turisme a Catalunya.

La reelecció de Morilla consolida una etapa marcada pel diàleg, la cohesió territorial i la defensa activa del sector, en un context de transformació i de reptes estructurals. L'acte va reunir representants institucionals, associacions empresarials i col·lectius professionals, posant en relleu el paper transversal de la FIHRT com a interlocutor clau davant les administracions i com a espai de coordinació del sector.

Durant el seu mandat, Mingo Morilla ha impulsat una visió integradora orientada a reforçar la professionalització, la competitivitat i la col·laboració entre associacions intercomarcals, contribuint a enfortir el teixit empresarial i gastronòmic català.

En el marc d'aquesta trobada, també es va formalitzar l'acord d'integració i col·laboració de l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona amb la FIHRT, un pas estratègic que reforça les sinergies entre l'àmbit empresarial i el col·lectiu professional de cuiners i pastissers.

Aquest acord permetrà treballar conjuntament en projectes vinculats a la formació, la promoció del talent, l'excel·lència gastronòmica i la defensa de l'ofici.



Federació Intercomarcal
d'Hostaleria, Restauració
i Turisme

La reelecció de Mingo Morilla i la incorporació d'ACYRE Barcelona a l'ecosistema de treball de la FIHRT evidencien una voluntat compartida d'avançar cap a un sector més cohesionat, sòlid i preparat per afrontar els reptes de futur, reforçant el posicionament de Catalunya com a referent en hostaleria.

ESDEVENIMENTS

Barcelona Wine Week consolida Barcelona com a capital internacional del vi

BWW BARCELONA
WINE WEEK

THE SPANISH WINE EVENT

Barcelona ha tornat a situar-se al centre del mapa vitivinícola internacional amb la celebració d'una nova edició de Barcelona Wine Week (BWW), un esdeveniment que s'ha consolidat com una cita estratègica per al vi de qualitat, el negoci i el coneixement.

Celebrada al recinte de Montjuïc, la fira ha reunit cellers, denominacions d'origen, distribuïdors, sommeliers, restauradors i prescriptors procedents d'arreu del món.

Des de la seva creació, Barcelona Wine Week ha apostat per un model altament professional i especialitzat, centrat en el vi d'origen, la identitat territorial i el valor afegit que aporten les denominacions de qualitat. Aquesta edició ha tornat a confirmar aquest posicionament, reforçant el paper de Barcelona com a plataforma de connexió entre productors i mercats internacionals.

El vi com a eix cultural i econòmic

La fira ha posat de manifest el pes cultural, econòmic i gastronòmic del sector vitivinícola, especialment en un context marcat per la necessitat d'adaptació a nous hàbits de consum, la sostenibilitat i la internacionalització.

Cellers de totes les zones productores de l'Estat han presentat els seus vins davant de compradors professionals i líders d'opinió, generant un entorn propici per a l'intercanvi comercial i la projecció exterior.

Barcelona Wine Week es consolida així com un aparador privilegiat per als vins espanyols, combinant tradició i modernitat, i mostrant la diversitat d'estils, territoris i projectes que defineixen el panorama vitivinícola actual.

Coneixement, tendències i debat

Més enllà de l'espai expositiu, el programa de tastos, ponències i taules rodones ha estat un dels grans valors afegits de l'esdeveniment. Sommeliers, enòlegs, comunicadors i experts del sector han compartit reflexions entorn de temes clau com la sostenibilitat, la viticultura regenerativa, el canvi climàtic, l'evolució del consumidor o el paper del vi en l'alta gastronomia.

Aquest enfocament converteix a Barcelona Wine Week no sols en una fira comercial, sinó també en un fòrum de reflexió i coneixement, on s'anticipen tendències i s'aborden els reptes de futur del sector.

Gastronomia i vi, un binomi inseparable

La presència de xefs, restauradors i professionals de la sala ha reforçat el vincle natural entre vi i gastronomia, subratllant la importància del maridatge, l'experiència del comensal i el valor del producte ben explicat. En aquest sentit, BWW es reafirma com un punt de trobada transversal que connecta producció, distribució i restauració.



Barcelona, escenari ideal

La celebració de Barcelona Wine Week reforça el posicionament de la ciutat com a capital gastronòmica i vinícola, capaç d'acollir esdeveniments d'alt nivell amb projecció internacional. La combinació d'infraestructures, teixit professional i cultura gastronòmica converteix Barcelona en un enclavament estratègic per a una cita d'aquestes característiques.

Una cita ja imprescindible

Amb cada nova edició, Barcelona Wine Week consolida el seu lloc en el calendari firal europeu com una cita imprescindible per als professionals del vi, un espai on es construeixen relacions, es generen oportunitats i es projecta l'excel·lència del vi cap al futur.



Alimentaria reunirà 110.000 professionals i 3.300 empreses en el seu 50è aniversari

Barcelona es prepara per tornar a situar-se en l'epicentre mundial de l'alimentació, la gastronomia i la innovació amb una nova edició d'**Alimentaria**, la gran cita internacional del sector agroalimentari.

El recinte de Gran Via es transformarà durant diversos dies en un aparador global on producte, talent, negoci i innovació compartiran protagonisme, convertint de nou la ciutat en punt de trobada de professionals, empreses i prescriptors d'arreu del món. Amb una trajectòria consolidada i una clara projecció internacional, Alimentaria es reafirma com una fira estratègica per al sector, capaç de connectar indústria, restauració, distribució i alta gastronomia.

La seva celebració representa no només una oportunitat comercial de primer ordre, sinó també un espai de reflexió sobre els grans reptes de l'alimentació contemporània: sostenibilitat, innovació, nous hàbits de consum i valorització del producte.

Un punt de trobada clau per al sector professional

Alimentaria reuneix milers d'expositors i visitants professionals dels cinc continents, consolidant Barcelona com a capital europea de l'alimentació durant la fira.

Productors, transformadors, distribuïdors, importadors, xefs, compradors internacionals i responsables de compres hi troben un entorn idoni per generar aliances, explorar mercats i descobrir tendències que marcaran el rumb del sector en els propers anys.

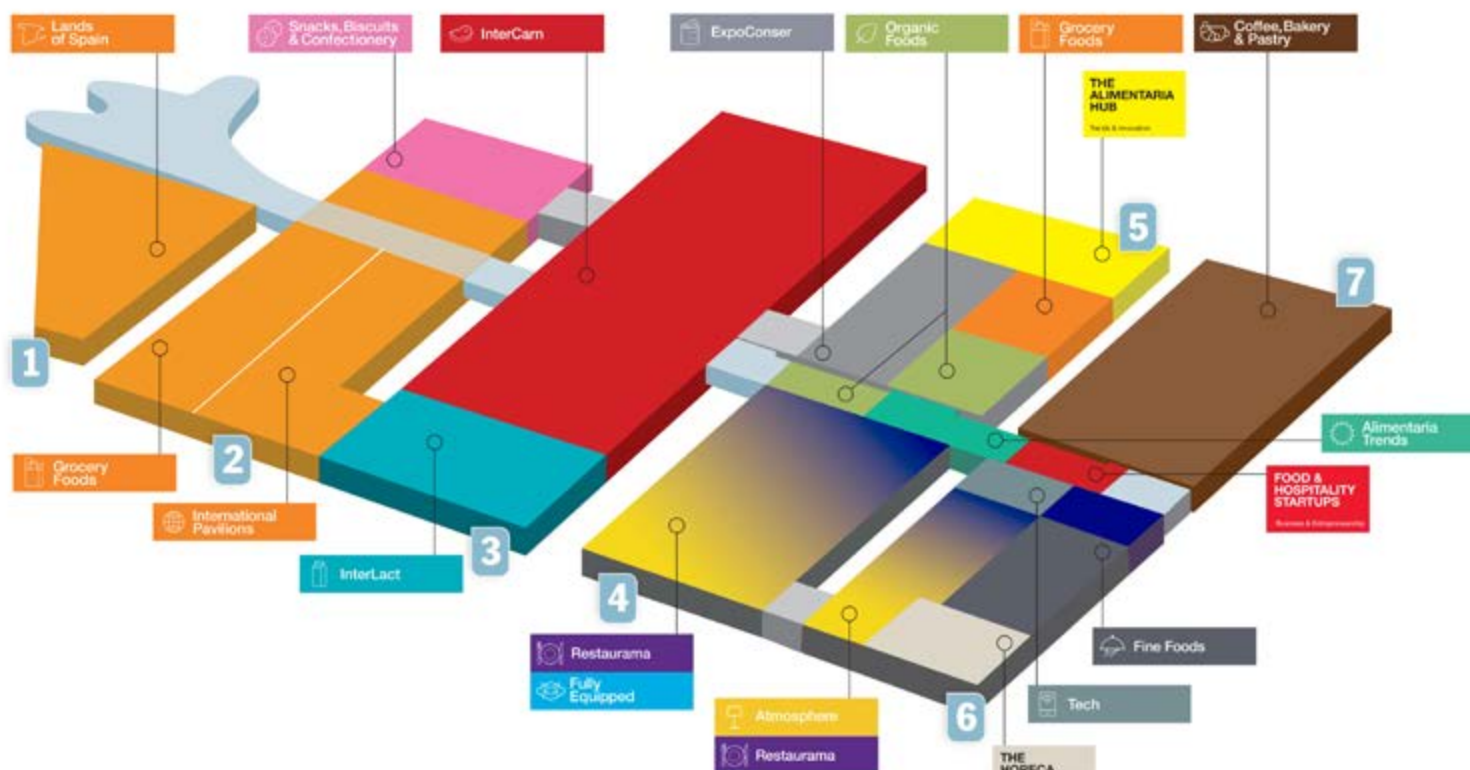
La fira destaca per la seva estructura transversal, organitzada en àrees especialitzades que permeten recórrer des del producte d'origen i la innovació industrial fins a la gastronomia més creativa i el foodservice. Aquesta diversitat converteix **Alimentaria** en una eina eficaç tant per a grans empreses com per a petits productors i projectes emergents que busquen visibilitat i projecció.



Alimentaria + Hostelco
RETAIL AND FOODSERVICE GROW TOGETHER

SECTORES / SECTORS

23-26 Marzo / March 2026
BARCELONA Gran Via Venue



Gastronomia, talent i coneixement

Un dels eixos fonamentals d'Alimentaria és la seva ferma aposta pel coneixement i el talent. Al llarg de la fira es desenvolupen congressos, ponències, showcookings i taules rodones en què xefs de prestigi, experts del sector i professionals de referència comparteixen experiències i visions de futur.

La gastronomia ocupa un lloc central com a motor cultural i econòmic, posant en valor la cuina com a llenguatge universal i com a element clau dins la cadena alimentària. Alimentaria es converteix així en un escenari on tradició i innovació dialoguen, i on el producte és el veritable protagonista, des del seu origen fins a la seva aplicació a la cuina professional.

Innovació i tendències de futur

La fira actua també com un observatori privilegiat de tendències. Nous formats de consum, solucions tecnològiques aplicades a la producció i la distribució, aliments funcionals, sostenibilitat i economia circular formen part del debat i de l'oferta expositiva.

Alimentaria no només mostra què és avui el sector, sinó que anticipa cap a on es dirigeix. Aquest enfocament innovador resulta especialment rellevant en un context de transformació constant, en què l'alimentació ha de respondre a noves exigències socials, mediambientals i econòmiques.

Barcelona, ciutat amfitriona i referent gastronòmic

La celebració d'Alimentaria reforça el posicionament de Barcelona com una ciutat oberta, creativa i profundament vinculada a la cultura gastronòmica. La capital catalana combina una potent indústria alimentària amb una escena culinària reconeguda internacionalment, convertint-se en l'escenari ideal per acollir un esdeveniment d'aquesta magnitud.

Per a entitats professionals, associacions i col·lectius del sector —com cuiners, pastissers i empresaris gastronòmics— Alimentaria representa una cita imprescindible en el calendari anual, un espai on establir contactes, descobrir oportunitats i reafirmar el valor de l'ofici en un entorn global.

Una cita imprescindible

La propera edició d'**Alimentaria** tornarà a demostrar per què aquesta fira és molt més que un esdeveniment comercial: és un punt de trobada, un laboratori d'idees i una plataforma de projecció internacional per a l'alimentació i la gastronomia.

Barcelona es prepara així per rebre el sector amb els braços oberts, consolidant el seu paper com a capital del sabor, la innovació i el talent.



ESDEVENIMENTS AGENDA GASTRONÒMICA

Taula resum · Jornades gastronòmiques

Municipi / Zona	Dates aproximades
Molins de Rei	Principis de febrer
Barcelona (Montjuïc / Gran Via)	Febrer
El Prat de Llobregat	Febrer – març
Sitges / Vilanova i la Geltrú	Febrer
Província de Barcelona (diversos municipis)	Febrer
Comarques del Baix Llobregat, Vallès, Anoia i Penedès	Març
Vilanova i la Geltrú / Garraf	Febrer – març
Sant Boi de Llobregat	Març
Barcelona ciutat i àrea metropolitana	Febrer – març
Diversos municipis	Març

niques i esdeveniments destacats

Producte / Temática	Tipus d'esdeveniment
Producte agroalimentari, cuina tradicional	Fira popular i gastronòmica
Vi de qualitat, sostenibilitat	Fira professional
Carxofa del Prat	Jornades gastronòmiques en restaurants
Peix de temporada, cuina marinera	Jornades gastronòmiques
Cuina d'hivern, guisats, plats de cullera	Jornades locals de restauració
Calçot	Calçotades i jornades populars
Xató	Xatonades populars i menús temàtics
Carxofa	Jornades gastronòmiques
Producte de temporada	Accions en mercats municipals
Cuina de primavera, producte fresc	Jornades gastronòmiques locals

CULTURA

MEMÒRIA DE L'OFICI

Cultura gastronòmica · Pensament · Territori

Memòria de l'Ofici és una secció dedicada a reflexionar sobre la gastronomia com a cultura viva, posant en valor l'ofici, la transmissió del coneixement, el producte i el territori. Un espai per pensar la cuina més enllà de l'actualitat immediata, amb textos atemporals que dialoguen entre tradició i contemporaneïtat.

La gastronomia és molt més que tècnica i tendència. És memòria, llenguatge i herència compartida. Cada gest après, cada recepta transmesa i cada producte lligat a un territori formen part d'un ofici que es construeix amb temps, coneixement i respecte.

Memòria de l'Ofici neix com un espai per aturar-se, observar i reflexionar sobre la cultura gastronòmica des d'una mirada professional. Una secció que reivindica el valor de la feina ben feta, la importància de l'aprenentatge continu i la responsabilitat de preservar i transmetre el llegat culinari a les generacions futures.

La cuina com a herència cultural

La gastronomia és una forma de cultura en construcció permanent. No es limita al plat ni a l'acte de menjar: és llenguatge, memòria col·lectiva i expressió d'un territori. En cada recepta tradicional, en cada producte lligat a una estació i en cada gest après en silenci dins d'una cuina, es conserva una part essencial de la nostra identitat.

Parlar de memòria de l'ofici és reconèixer que la cuina no neix de la improvisació, sinó de l'acumulació de coneixement transmès de generació en generació. Un saber que no sempre ha estat escrit, però que ha sobreviscut gràcies a l'observació, la repetició i el respecte envers aquells que van ensenyar abans.

L'ofici com a columna vertebral de la cultura gastronòmica

Durant dècades, l'aprenentatge culinari es va basar en la pràctica diària, en l'error corregit i en la paciència. L'ofici es forjava en el contacte directe amb el producte, en la comprensió dels temps i en la disciplina de la feina ben feta.

Aquesta base continua sent avui imprescindible, fins i tot en un context marcat per la innovació tecnològica, la visibilitat mediàtica i la globalització de la cuina. Reivindicar l'ofici no vol dir rebutjar l'evolució, sinó dotar-la de sentit.

La tècnica només té valor quan s'assenta sobre el coneixement profund del producte i del procés. La creativitat, quan s'exerceix amb criteri i responsabilitat. La cultura gastronòmica es reforça quan el cuiner i el pastisser entenen la seva professió com un compromís a llarg termini, i no com una cursa de curt recorregut.

Producte i territori: la identitat al plat

La cuina és inseparable del territori. Cada paisatge determina un producte, cada clima marca una estacionalitat i cada comunitat desenvolupa una manera pròpia de cuinar. A Catalunya, la diversitat geogràfica ha generat una riquesa culinària que va del mar a la muntanya, de l'hort al mercat, del receptari popular a la reinterpretació contemporània.

La cultura gastronòmica s'expressa, sobretot, en el respecte pel producte d'origen. Conèixer-ne la procedència, el cicle natural i el valor real és un acte cultural en si mateix. En un món cada vegada més estandarditzat, recuperar la cultura de l'origen esdevé una eina de resistència i d'identitat.

Tradició i contemporaneïtat: un diàleg necessari

Un dels grans reptes actuals de la gastronomia és trobar l'equilibri entre tradició i modernitat. La tradició no s'ha d'entendre com un fre, sinó com una base sòlida des d'on avançar.

Cada generació té la responsabilitat de reinterpretar el llegat rebut, adaptant-lo al seu temps sense buidar-lo de contingut. La cultura gastronòmica contemporània es construeix quan el passat s'estudia i es comprèn, quan les tècniques clàssiques conviuen amb nous llenguatges i quan la innovació es fonamenta en el coneixement, no en la ruptura gratuïta.

La transmissió del coneixement

El futur de l'ofici depèn, en gran mesura, de la capacitat de transmetre el coneixement. Escoles, associacions professionals, mestres i formadors tenen un paper fonamental en aquest procés.

No es tracta només d'ensenyar receptes o tècniques, sinó de transmetre valors: respecte, esforç, humilitat i responsabilitat. La cultura gastronòmica necessita temps i espais per ser explicada; necessita reflexió, pensament crític i memòria.

Gastronomia, cultura i societat

La cuina sempre ha estat un reflex de la societat. Canvien els hàbits, els ritmes i les formes de consum, però la necessitat de compartir i de reconèixer-se al voltant d'una taula es manté.

La cultura gastronòmica connecta generacions, territoris i realitats socials diverses, actuant com un llenguatge comú. En un context de transformació constant, la gastronomia pot i ha d'exercir un paper cultural de primer ordre, no només com a motor econòmic, sinó també com a eina de cohesió social, educació alimentària i preservació del patrimoni immaterial.

Mirar el futur des de la memòria

Pensar la gastronomia des de la **memòria de l'ofici** és una manera de projectar el futur amb criteri. Sense memòria no hi ha identitat, i sense identitat no hi ha evolució possible. La cultura gastronòmica del demà es construirà sobre la base del coneixement, el respecte pel producte, la dignificació de l'ofici i la capacitat d'adaptació conscient.

Memòria de l'Ofici neix amb aquesta vocació: oferir un espai de reflexió, allunyat de la urgència informativa, on la gastronomia pugui ser pensada amb la profunditat cultural i professional que mereix.

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