

# “Barrets Blancs”

La revista DIGITAL de la **Asociación de COCINEROS y REPOSTEROS de Barcelona**

Presentación oficial en LA BOQUERIA del  
**Campeonato de Cataluña de  
Cocina y Repostería**



# PARTNERS y Colaboradores



# SUMARIO

2	<b>PARTNERS y Colaboradores</b>
3	<b>SUMARIO</b>
5	<b>EDITORIAL</b>
6	<b>RECETA:</b> Raviolis de col verde con panna cotta de coliflor, humus de garbanzos y vinagreta de lentejas
9	<b>SALÓN del GUSTO :</b> Xavi Cels, el alma creativa de Fang de Vida
	<b>ARTÍCULOS y EVENTOS</b>
12	<b>Alimentaria 2026</b>
16	<b>Presentación Campeonato de Cataluña</b>
20	<b>Seguridad e Higiene Alimentaria</b>
23	<b>Eventos Gastronómicos 2026</b>
	<b>ENTREVISTAS</b>
24	<b>Entrevista Actor JOAN PERA</b>
27	<b>Entrevista FOOD FEED AGENCY</b>
	<b>CULTURA</b>
30	<b>Mesa redonda SANT JORDI</b>
31	<b>BIBLIOTECA GASTRONÓMICA DIGITAL</b>

**PUBLICACIÓN Nº 4**  
ABRIL 2026 | 0 €  
PUBLICACIÓN BIMESTRAL

**EDITA:** COOKING BOOKS  
**DIRECTOR:** JANI PAASIKOSKI  
**DISEÑO:** KIKEBCN.COM



**cookingbooks**

ISSN: 3081-7749  
**DEPÓSITO LEGAL: BARCELONA**

**FOTOGRAFÍA:**  
ACYRE BARCELONA  
JANI PAASIKOSKI  
JORDI ESTEVE  
ENVATO ELEMENTS  
YANUK - EDWING  
MARC LLOBET  
LUIS GARGON

**facebook**  **Instagram**



@ACYREBARCELONA



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

[www.acyrebarcelona.cat](http://www.acyrebarcelona.cat)



# Campionat de Catalunya de Cuina i Rebosteria

**FACYRE**

FEDERACIÓ DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

**ST JOSEP**

LA BOQUERIA

ASSOCIACIÓ DE CUINERS I REPOSTERS  
BARCELONA

**Sant Cugat, 16 de juny de 2026**



ACPT

BO QUE  
RIA 180

cookingbooks

DSTY

EXCELLENCE  
PREMIU LAMAZON

D'ença

ePackPro

FACYRE

El present de  
Hosteleria

FIHRT  
Federació Intercomarcal  
d'Hostaleria, Restauració  
i Turisme

FOODIE  
BLACK  
WEEK  
BCN

Sant Cugat

KOPPERT CRESS

TOP FOOD BOH

HAMMATINA  
SANT BOI  
FG

Xavi Cely  
CANO DE VILA

# EDITORIAL

Hay momentos en los que un proyecto colectivo deja de ser una intención para convertirse en una realidad visible, compartida y celebrada por todo un sector. Este número 4 de la revista nace precisamente desde ese impulso.



**Las cocinas del mañana se empiezan a escribir hoy**



**!Inscríbete!**



La participación en Alimentaria de ACYRE Barcelona ha supuesto mucho más que una presencia institucional: ha sido una **oportunidad para reforzar vínculos, generar nuevas alianzas y situar el talento gastronómico de nuestro territorio en un escenario de máxima proyección internacional.** En un entorno donde convergen innovación, tradición y negocio, hemos constatado, una vez más, la fuerza de una comunidad profesional comprometida con la excelencia.

A este impulso se suma otro momento clave: la **presentación oficial del Campeonato de Catalunya de Cocina y Repostería**, celebrada en un espacio tan emblemático como el **Mercado de La Boquería**. Un lugar que representa la esencia viva de nuestra cultura gastronómica y que acogió el nacimiento público de un proyecto llamado a marcar un antes y un después.

Con la **apertura de inscripciones**, iniciamos un camino que va más allá de una competición. Hablamos de una plataforma **para descubrir, impulsar y proyectar el talento emergente; de un punto de encuentro entre generaciones;** y de una apuesta firme por dignificar y visibilizar la profesión. La respuesta inicial del sector confirma que existía una necesidad real de crear este espacio.

En paralelo, esta edición de la revista refuerza su vocación divulgativa y transversal ampliando el espectro de voces en su sección de entrevistas.

A las figuras estrictamente profesionales se suman perfiles procedentes de otros ámbitos, unidos por una misma pasión por la gastronomía. Es el caso del reconocido actor catalán **Joan Pera**, así como de **Ariadna Rodrigo y Miquel Moreno**, representantes de una nueva generación vinculada a la comunicación y difusión gastronómica. Una apuesta que enriquece la mirada de la revista y conecta con una audiencia más amplia y diversa.

Este campeonato no es únicamente un evento: es una declaración de intenciones. Es el reflejo de **una gastronomía en constante evolución, que mira al futuro sin perder sus raíces**, y que entiende la colaboración como motor de crecimiento.

Desde estas páginas queremos poner en valor la **implicación de todos los profesionales, instituciones y colaboradores que hacen posible este camino.** Porque el verdadero éxito no reside únicamente en los resultados, sino en la capacidad de construir juntos un proyecto que represente a todo un sector.

***Seguimos avanzando ...***

***El Equipo de ACYRE Barcelona***



# RECETA

## RAVIOLIS DE COL VERDE CON PANNA COTTA DE COLIFLOR, HUMUS DE GARBANZOS Y VINAGRETA DE LENTEJAS

### Cocina vegetal con técnica, elegancia y sensibilidad

En este nuevo número de Barrets Blancs os presentamos una propuesta gastronómica donde la cocina vegetal se convierte en protagonista a través de una receta llena de equilibrio, textura y creatividad: "Raviolis de col verde con panna cotta de coliflor, humus de garbanzos y vinagreta de lentejas".

Un plato que demuestra cómo la cocina vegetariana puede alcanzar un nivel de sofisticación, profundidad y belleza capaz de emocionar tanto visualmente como en sabor. La suavidad de la coliflor, la intensidad delicada de la col verde, la cremosidad del humus y el contrapunto fresco y texturizado de la vinagreta de lentejas construyen una composición moderna, elegante y llena de matices.

Esta receta pone en valor el producto vegetal desde una mirada contemporánea, técnica y sensible, donde cada elaboración aporta personalidad propia sin perder la armonía del conjunto.

Una propuesta que invita a descubrir una cocina más consciente, creativa y respetuosa con el producto, demostrando que la alta gastronomía vegetal vive uno de sus momentos más inspiradores.



### Ingredientes:

- Col verde
- Espárrago Verde

### Ingredientes para la panna cotta de coliflor:

- 1 coliflor
- 1 l. leche
- Sal
- Pimienta
- 12 hojas de gelatina

### Ingredientes para el hummus:

- 480 gr garbanzo cocido
- 4 gr. Ajo sin germen
- 1 zumo de limón
- 6 gr. Tahina
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

### Ingredientes para la vinagreta de lentejas:

- Lentejas
- Vinagre Japonès
- Aceite de oliva
- Chalota
- Cebollino



## Raviolis de col verde con panna cotta de coliflor, humus de garbanzos y vinagreta de lentejas



**JORDI ESTEVE**  
(RTE. NECTARI)

### Preparación:

- Separamos las hojas de col y las hervimos en agua y sal. Troquelar con la ayuda de un aro y guardar en nevera.
- El espárrago verde lo blanquearemos en agua, sal y una pizca de azúcar

### Preparación para la Panna cotta:

- Hervir la coliflor en agua y sal
- Escurrir la coliflor y triturar en thermomix colar por chino.
- Calentar la leche, añadir la gelatina y añadir a la coliflor. Rectificar de sal. En la preparación añadir un poco de aceite de trufa.
- Para 2 L. de preparación, 12 hojas de gelatina
- Poner en en plato pequeño y dejar enfriar en nevera.

### Preparación para el hummus:

- Juntar todo en túrmix hasta consistencia deseada

### Preparación para la vinagreta:

- Mezclar las lentejas cocidas con la chalota picada y cebollino, añadir el vinagre y el aceite de oliva, salpimentar y dejar reposar.





## Bienvenidos al universo creativo de Xavi Cels



Xavi Cels nos abre las puertas de un universo creativo donde la cerámica y la gastronomía dialogan de manera natural, dando vida a piezas concebidas no solo para contener alimentos, sino para realzar la experiencia culinaria y emocionar a través de la mesa.

Detrás de *Fang de Vida* encontramos la sensibilidad artesanal de un creador que ha sabido transformar la tierra en objetos con alma, pensados para acompañar la cocina contemporánea y poner en valor el trabajo gastronómico. Desde sus inicios en 2019, en el pequeño garaje de su casa, Xavi comenzó un camino marcado por la experimentación, la pasión por los materiales naturales y la búsqueda de una identidad propia dentro de la cerámica aplicada a la gastronomía.

Con el paso de los años, su obra ha evolucionado hacia un lenguaje muy personal, donde cada plato, cuenco o pieza cerámica nace pensando en el diálogo entre el chef, el producto y la presentación. Sus creaciones no son simples soportes, sino parte activa de la propuesta culinaria, aportando textura, carácter y una estética orgánica profundamente conectada con la naturaleza.

En *Fang de Vida*, cada pieza se trabaja artesanalmente, respetando los tiempos del barro y del fuego. Esa filosofía pausada y honesta se refleja en acabados únicos, superficies vivas y formas imperfectamente bellas que convierten cada creación en irrepetible. Lejos de la uniformidad industrial, Xavi reivindica el valor de lo auténtico y de aquello que conserva la huella humana del proceso creativo.

Texturas terrosas, esmaltes naturales y tonalidades inspiradas en la naturaleza convierten sus colecciones en auténticos paisajes culinarios. Cada pieza busca potenciar visualmente el producto sin restarle protagonismo, creando un equilibrio elegante entre funcionalidad, artesanía y expresión artística.

En un momento en el que la gastronomía busca cada vez más autenticidad y personalidad, el trabajo de Xavi Cels representa una vuelta a lo esencial: piezas creadas con tiempo, sensibilidad y una profunda conexión entre arte, tierra y cocina.



[Ver Video](#)

## Los pasos principales para crear una pieza cerámica



### PASO 1: la elección de la pasta cerámica

Las pastas cerámicas son combinaciones de arcillas y otros componentes que dan nuevas propiedades: más elasticidad, porosidad, textura... Existe una infinidad de pastas diferentes según el color, la composición, la humedad y muchos otros factores. Las agrupamos en tres grandes familias:

- 1. Arcillas de baja temperatura.
- 2. Gres o pasta refractaria (cocida a alta temperatura: 1.200–1.300 °C) - la que utilizamos nosotros (@sio2.clay),
- 3. Porcelana, la más refinada.

Cada combinación crea una nueva arcilla con personalidad propia.

### PASO 2: el amasado

El amasado es un paso esencial en la preparación del barro. Nos ayuda a compactar la masa ya asegurar una consistencia homogénea, especialmente cuando el barro proviene de material reciclado.

Esto es muy importante, ya que el fango reciclado puede contener zonas más duras o con diferente grado de humedad, y esto puede dificultar el control durante el moldeado.

Además, con un buen amasado evitamos la presencia de burbujas de aire, que podrían hacer que la pieza estallara en el horno, y también ayuda a eliminar impurezas que pueden haber contaminado la pasta durante el proceso de reciclaje, tales como pequeños plásticos, piedrecitas, óxidos, etc.

Hay muchas técnicas diferentes. Nosotros le mostramos la forma japonesa, pero también existen otras como:

- 1. Cabeza de pastor
- 2. Con rodillo

Al final, todas comparten el mismo principio: un movimiento cíclico y constante para conseguir una textura uniforme.

### PASO 3: el modelado de la pieza

Una vez tenemos el barro preparado, llega el momento más creativo: darle forma. El moldeado es el paso donde la imaginación y la técnica se unen para transformar un pedazo de barro en una pieza con alma.

Hay muchas formas de trabajar el barro para que adopte la forma que quieres. Algunas se las presentamos a continuación:

- 1. Torneado – limitado a formas circulares
- 2. Técnica de la plancha
- 3. Técnica del churro
- 4. Técnica del dedo
- 5. Uso de moldes
- 6. Técnica de inyección





#### PASO 4: la decoración o textura

Una vez tenemos la forma que queremos, llega el momento de decidir cómo queremos que sea el acabado exterior de nuestra pieza. ¡Este es un paso muy creativo, donde podemos darle personalidad y carácter!

Hay muchas maneras de decorar o texturizar el barro, y cada una aporta un resultado único:

- 1. Colorear con engobes de colores.
- 2. Añadir o quitar material - Dar textura añadiendo barro para crear relieves, rascando con cepillos o haciendo pequeños agujeros.
- 3. Acabado sobre el barro.
- 4. Esmaltes.

Cada técnica tiene su encanto, y lo mejor es experimentar hasta encontrar el estilo que más se ajuste a ti ya lo que quieres transmitir con tu cerámica.



#### PASOS 5 y 6: el secado y la primera cocción (biscuidad)

Después de dar forma y decorar la pieza, es necesario dejarla secar completamente. Este proceso es esencial: si hay humedad en el barro, puede provocar grietas o incluso que la pieza estalle en el horno.

Cuando la pieza está bien seca, llega la primera cocción. En este punto el fango hace su primera gran transformación: a unos 573 °C pasa de ser barro a empezar a ser cerámica.

Durante esta cocción, llamada biscuidad (o bizcochado), se llega habitualmente a algo menos de 1000 °C, consiguiendo una pieza dura y consistente, pero aún porosa. Esta porosidad es ideal para aplicar esmaltes más adelante sin riesgo de que se rompa. En resumen, la prenda gana fuerza, pero todavía mantiene un alto grado de porosidad para aplicar el acabado vitrificado con esmalte.

#### PASOS 7 y 8: el esmaltado y el reciclaje del fango

Después del biscuidad llega el momento de dar color y acabado a la pieza. Ante todo, hay que limpiarla bien, ya que después de la primera cocción puede haber acumulado polvo o restos finos. Esto es esencial para que su porosidad esté lista para aceptar los esmaltes que le darán el aspecto final.

El esmalte se puede aplicar de diversas maneras, según el efecto que queramos conseguir:

- 1. Por baño, sumergiendo la pieza dentro del esmalte
- 2. Con pincel, para aplicar colores o detalles concretos
- 3. Con pistola, para una cobertura más uniforme

Una vez esmaltada, la pieza se derrite y se adherirá definitivamente, creando aquel acabado vitrificado y brillante que tanto nos gusta.

Para cerrar el ciclo, no olvidemos el reciclaje del fango. Como ya os contamos en un post anterior, el barro que sobra del modelado se puede hidratar, remojar, cortar y volver a amasar para reutilizarlo y darle una nueva vida a la rueda.

Estos son los pasos finales del proceso cerámico tradicional, aunque en este mundo existen infinitas variantes.



# ARTÍCULOS

## Alimentaria 2026

### Una feria de equipo, excelencia y nuevas alianzas

La participación de ACYRE Barcelona en Alimentaria-Hostelco 2026 ha sido uno de esos momentos que reflejan con claridad quiénes somos: una asociación unida, activa y capaz de proyectar el talento de nuestros profesionales en uno de los mayores escaparates gastronómicos de Europa.

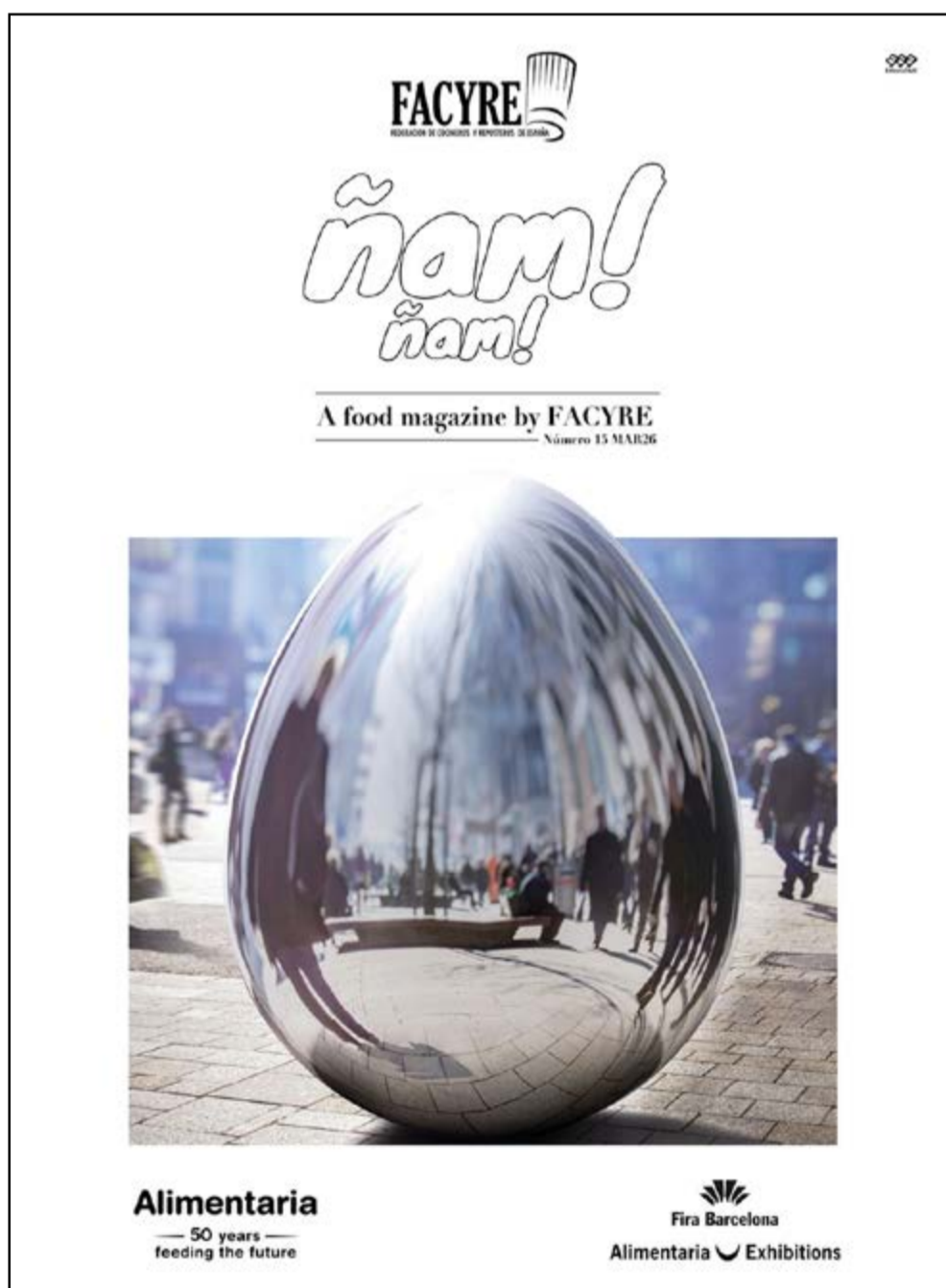
## Alimentaria

La participación de ACYRE Barcelona en Alimentaria-Hostelco 2026 ha sido uno de esos momentos que reflejan con claridad quiénes somos: una asociación unida, activa y capaz de proyectar el talento de nuestros profesionales en uno de los mayores escaparates gastronómicos de Europa.

Nuestro **primer agradecimiento debe dirigirse a FACYRE España**, con una especial mención a **Diego Olmedilla** (Director General), **Nino Redruello** (Presidente) y **Candela**, asistente en feria, por su cercanía, profesionalidad y el apoyo constante que brindaron a ACYRE Barcelona durante todo el certamen., no solo por permitirnos compartir el stand y acompañarnos con su apoyo constante durante toda la Feria, sino también por la **excelente labor editorial desarrollada durante la feria con la magnífica edición del nº 15 de la revista Ñam! Ñam!**, distribuida entre visitantes y profesionales como una gran carta de presentación del talento gastronómico nacional.

Esta edición tuvo además un significado muy especial para ACYRE Barcelona, al incluir dos referencias destacadas a nuestra actividad asociativa: un artículo dedicado a nuestro inspirador **viaje gastronómico a la Laponia finlandesa** y otro centrado en la **consolidación de nuestra revista digital Barrets Blancs** como altavoz de la profesión.

Como extensión natural de esta colaboración editorial, incluimos en la crónica un **enlace de descarga directa de la revista Ñam Ñam nº 15**, permitiendo a los lectores acceder al contenido completo de la propia revista.



*Descarga aquí la revista Ñam! Ñam! nº 15 y descubre los artículos dedicados a ACYRE Barcelona.*



El Equipo ferial de ACYRE Barcelona junto con el equipo de FACYRE España y Partners patrocinadores.

Destacamos la confianza de FACYRE España, por permitirnos compartir el stand y, sobre todo, por su **apoyo constante e incondicional durante todo el evento**. Esta soporte ha sido clave para que ACYRE Barcelona pudiera mostrar su capacidad de organización, convocatoria y representación institucional.

Nada de esto habría sido posible sin la **magnífica labor del equipo de ACYRE Barcelona**, liderado por nuestro presidente **Jani Paasikoski**, y magníficamente respaldado por **Mónica Sierra, Juso, Rogelio Ardaya, Mari Jose Segura** (periodista «El presente es Hostelería») y **Enrique Sallarés** (Cooking Books), cuya entrega, profesionalidad y cercanía hicieron posible que cada jornada se desarrollara con brillantez.



### Agradecimiento a nuestros Partners y Colaboradores

Aparte de los ya mencionados anteriormente como Equipo de ACYRE Barcelona queremos hacer un reconocimiento muy especial el apoyo de nuestros PARTNERS colaboradores, que hicieron posible la elaboración diaria de aperitivos de gran nivel, convertidos en un auténtico escaparate de producto y creatividad. Gracias a **Coca de Folgueroles**, **Collverd** (Foie Gras), **Cuscó Berga** (cavas y vinos), **Escofruit** (frutas y verduras), **Obach** (embutidos) y **OliveisLove** (aceite de oliva virgen extra), pudimos ofrecer cada día propuestas gastronómicas de categoría que despertaron el interés y la admiración de visitantes y profesionales.



### Muchas GRACIAS



Destacar también el aperitivo de ibéricos ofrecido por el chef extremeño **Jorge Román Ávila del Grupo Paradores** (Parador de Benicarló) en la jornada inaugural del evento.

## Y, GRACIAS a nuestros miembros asociados ...



La feria fue también un magnífico punto de encuentro con nuestros miembros asociados, muchos de los cuales pudieron visitarnos gracias a las entradas gestionadas a través de la asociación. Su presencia reforzó el sentimiento de pertenencia y confirmó que ACYRE Barcelona sigue siendo una gran casa común para cocineros, reposteros y profesionales del sector.

Asimismo, recibimos la visita de instituciones y profesionales de reconocido prestigio, entre ellos a 6 representantes del **Grupo Paradores de España**, la **Escuela de Gastronomía BARCELONA CULINARY HUB** by Martin Berasategui) con **Juli Carulla** como profesor del centro, así como chefs y referentes gastronómicos como

**Jordi Esteve** (Nectari), **Luis Castillo** (Yanuk, Bélgica), **Evaristo Triano** (Rte. Pez Vela), **Juanjo Serrano** y **Nuria Galimani** (maestros Jamoneros) **Miguel Balcells** (FOODIE CULTURE BARCELONA), **Danko O`clipse**, **Ander Atxaga**, **Antonio Ruiz** y **Diego Mejia** (Pastelero) entre otros compañeros y amigos de la profesión que quisieron compartir este espacio con nosotros.

Uno de los aspectos más ilusionantes del certamen ha sido, sin duda, la **incorporación de nuevos miembros a la asociación**, a quienes damos una cálida bienvenida. Que Alimentaria haya sido también puerta de entrada para nuevos profesionales confirma la proyección, utilidad y atractivo de ACYRE Barcelona como entidad de referencia.



Queremos cerrar esta crónica con unas palabras que nos llenan de orgullo, pronunciadas por **Diego Olmedilla**, director de FACYRE y que resumen perfectamente el espíritu vivido durante estos días: **trabajo en equipo, colaboración, prestigio profesional y pasión por la gastronomía:**

*"Felicidades a todo el equipo de ACYRE Barcelona por la buena feria que han realizado con el apoyo de FACYRE en la feria Alimentaria-Hostelco.*

*También a los que habéis apoyado con vuestra presencia y ayuda. ¡GRACIAS a todos!"*

Ver FOTOS ...



Alimentaria 2026 ha sido, sin duda, una nueva demostración de que ACYRE Barcelona sigue creciendo, conectando profesionales y proyectando el talento gastronómico de nuestra ciudad y nuestro país.

"BARRETS BLANCS"



# FOTOGRAFÍA



YANUH

MORENO-AVILES

EDWIN

PHOTOGRAPHER



# LA BOQUERIA

## Campeonato de Cataluña de Cocina y Repostería



**Presentación oficial 14 de Abril de 2026**



De pie: Jordi Esteve (Rte. Nectari), Joan Ramon Comerma (CSTY), Frank Thomas Merten (La Chaîne des Rôtisseurs España). Enrique Sallarés (Cooking Books), Carles Heras (IFP Sant Cugat), Xavier Lahuerta (Hotel Mercer), Jordi Mas (presidente BOQUERIA), Jani Paasikoski (presidente ACYRE arcelona), Emanuel Márquez (ESCOFRUIT). Mónica Sierra (ACYRE), Evaristo Triano (Maestro Arrocerero), Rogelio Ardaya (La Mammattina) y Jaume Ugellés (Maestro Pastelero). En cuclillas: Roberto Torregrosa (presidente de la ACPT), Diego Mejía (Máster Pastry Chef) y Cristian Sánchez (Top Food Bcn) - Fotógrafo MARC LLOBET.

14/4/26

## Crónica de la presentación del Campeonato en el emblemático Mercado de La Boqueria

ACYRE Barcelona ha presentado oficialmente la primera edición del **Campeonato de Cataluña de Cocina y Repostería**, un proyecto que nace con la vocación de reconocer, impulsar y proyectar el talento gastronómico del territorio.

El acto de presentación **tuvo lugar en un escenario emblemático: el Mercado de La Boqueria, ubicado en Las Ramblas de Barcelona**. La cita reunió a destacados profesionales del sector gastronómico, con la participación de reconocidos chefs como **Jordi Esteve, Xavier Lahuerta, Evaristo Triano, Diego Mejía y Carles Heras**. Asimismo, el evento contó con la presencia de directivos del propio mercado, el presidente **Jordi Mas** y el gerente **Oscar Ubide**, representantes de la **Escuela de Hostelería de Sant Cugat**, miembros del jurado gastronómico y partners del mundo del producto y la restauración, **Roberto Torregrosa y Frank Merten**.

Este nuevo certamen se enmarca como **el gran eje estratégico de la entidad para el año 2026, consolidándose como una cita clave para la promoción del talento gastronómico profesional en Cataluña**. Concebido como una competición de alto nivel, el campeonato está **dirigido 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 caracterizan la gastronomía catalana contemporánea.

El campeonato no solo tiene un alcance territorial, sino que **adquiere también una destacada proyección nacional**. Los ganadores de esta primera edición serán los representantes oficiales de Cataluña en la XII edición del **Certamen Nacional de Gastronomía**, que se celebrará en Badajoz en 2026.



## Gran certamen y final en IFP Sant Cugat

La gran final del Campeonato de Cataluña de Cocina y Repostería se celebrará el próximo 16 de junio de 2026 en el IFP Sant Cugat, un espacio académico y técnico idóneo para acoger una competición de alto nivel.

Este enclave, reconocido por su excelencia en formación gastronómica, reunirá a los mejores profesionales del sector en una jornada decisiva donde se pondrán a prueba la técnica, la creatividad y la capacidad de innovación de los finalistas. La elección del IFP Sant Cugat refuerza la apuesta del campeonato por entornos formativos de referencia, alineados con los valores de excelencia y profesionalización que definen el certamen.

La convocatoria está abierta a profesionales en activo, escuelas de formación y jóvenes talentos que deseen demostrar su creatividad, técnica y capacidad de trabajo en equipo en un entorno de máxima visibilidad y proyección dentro del sector gastronómico.

Con esta iniciativa, ACYRE Barcelona refuerza su compromiso con el desarrollo, la visibilidad y la excelencia del sector gastronómico, apostando por el talento profesional como motor de crecimiento y proyección de la cocina catalana.



Maria Jose Segura, periodista y Jordi Mas (BOQUERIA)



## JURADO de prestigio

“El jurado estará formado por referentes del sector, profesionales de reconocido prestigio que valorarán técnica, sabor, creatividad, presentación y coherencia conceptual.”

### JURADO

- Chef **Jordi Esteve** (Restaurante Nectari), **presidente del Jurado**
- **Roberto Torregrosa** (presidente de la ACPT)
- Chef **Mingo Morilla**, (presidente de la FIHRT)
- **Frank Th. Merten** (La Chaine des Rôtisseurs - España)
- Chef **Xavier Lahuerta** (Hotel Mercer)
- Chef **Diego Mejía** (Máster Pastry Chef)
- Chef **Jaume Urgellés** (Maestro Pastelero)
- Chef **Carlos Heras** (Profesor de IFP Sant Cugat)
- **Marc Miramontes** (Foodie Black Week BCN)
- **Cristian Sánchez** (Top Food Bcn)





MARIA JOSE SEGURA

CERTAMEN

CONVOCATORIA

JURADO

BASES

PREMIOS

FUNCIONAMIENTO

GRAN FINAL

EVENTOS

PARTNERS

# CAMPEONATO DE CATALUÑA DE COCINA Y REPOSTERÍA

**Presentación oficial**  
14 de abril · Mercat de Sant Josep La Boqueria · Barcelona · 18.30 horas




"Hoy presentamos oficialmente la **Primera edición del Campeonato de Cataluña de Cocina y Repostería de ACYRE Barcelona**, un proyecto que nace con la voluntad de reconocer, impulsar y proyectar el talento gastronómico de nuestro territorio."

**El moment ha arribat!**  
Viu la presentació del Campionat de Catalunya  
Dimarts 14 de Abril de 2026 a les 18:30 hores  
Auditori del Mercat de Sant Josep (Boqueria)



Campionat de Catalunya de Cuina i Rebosteria  
16 de juny de 2026

01
CAMPEONATO DE CATALUÑA DE COCINA Y REPOSTERÍA

[Ver o descargar PDF del día de la Presentación en LA BOQUERIA](#)

## PARTNERS Y COLABORADORES

**Agradecimiento a las marcas, instituciones, empresas y personas que hacen posible este gran proyecto.**



















"Hoy presentamos oficialmente la **primera edición del Campeonato de Cataluña de Cocina y Repostería**, un proyecto que nace con la voluntad de reconocer, impulsar y proyectar el talento gastronómico de nuestro territorio."



FOTOS

Fotógrafo MARC LLOBET

Fotógrafo LUIS GARGON



[Ver FOTOS del evento](#)

# Seguridad e Higiene alimentaria



## APPCC sin papel: la herramienta que tu cocina necesitaba

### SEGURIDAD ALIMENTARIA · APPCC · DIGITALIZACIÓN

En la cocina profesional, la excelencia va mucho más allá del plato. Cada servicio impecable que sale a sala esconde un entramado de protocolos, controles y registros que la normativa exige y que, en muchos establecimientos, todavía se gestiona a golpe de bolígrafo y carpeta. Hablamos del **APPCC —Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico—**, el sistema que garantiza que lo que llega al comensal es, ante todo, seguro.

La realidad es que el APPCC en papel no solo es tedioso: es un riesgo. Los registros se pierden, los errores humanos se acumulan y, cuando llega una inspección sanitaria, reconstruir la trazabilidad se convierte en una carrera contra el tiempo. En un sector donde los márgenes son ajustados y cada hora del equipo cuenta, ningún chef debería invertir su energía en burocracia cuando podría estar cocinando.

### El APPCC como declaración de intenciones

Los mejores profesionales de la restauración lo saben: la seguridad alimentaria no es un obstáculo regulatorio, es una declaración de intenciones hacia el comensal. Un establecimiento que documenta y controla correctamente sus procesos transmite confianza, reduce mermas, evita incidentes y construye una reputación sólida a largo plazo. La digitalización del APPCC no quita protagonismo al chef; se lo devuelve. Pasar del papel a una plataforma digital puede reducir hasta un 70% el tiempo dedicado a registros, centralizar toda la información en un solo lugar y generar trazabilidad real y auditable en tiempo real.



## ePackPro: tu aliado en la gestión de seguridad

**ePackPro** es la plataforma SaaS líder en España para la gestión digital del APPCC en hostelería y restauración. Con más de 20.000 clientes —desde restaurantes independientes hasta grandes cadenas, hoteles y servicios de catering—, ePackPro ha redefinido la forma en que los equipos de cocina cumplen con la normativa sanitaria.

No hace falta ser un experto en tecnología: la plataforma está diseñada para que cualquier miembro del equipo, desde el jefe de cocina hasta el ayudante, pueda registrar controles, firmar documentos y consultar protocolos desde cualquier dispositivo móvil o tablet, en cuestión de segundos.

### Lo que **ePackPro** hace por tu cocina

#### Registros digitales en tiempo real.

Temperatura de cámaras, control de recepciones de mercancía, tareas de limpieza y desinfección, control de plagas... todo documentado al instante desde el móvil, sin papel, sin duplicidades y con sello de hora y firma digital.

#### Alertas automáticas ante desviaciones.

El sistema notifica de inmediato cuando un parámetro supera el límite crítico —una cámara que sube de temperatura, una recepción fuera de rango—, antes de que el problema se convierta en un incidente real.

#### Documentación siempre lista para inspección.

Ante una visita de Sanidad, toda la trazabilidad está organizada, fechada y accesible con un clic. Sin búsquedas de carpetas, sin registros incompletos, sin improvisaciones.

#### Planes APPCC totalmente personalizados.

Cada negocio es diferente. **ePackPro** adapta los planes a las necesidades específicas de cada establecimiento: restaurante a la carta, buffet, catering, dark kitchen, colectividad o cadena multisede.

#### Formación del equipo integrada en la plataforma.

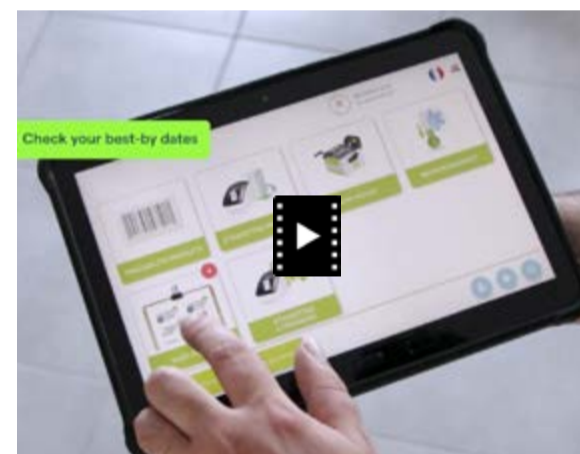
Módulos de formación en higiene alimentaria disponibles para todo el personal, directamente en la app. Sin gestionar plataformas externas, sin papeles de asistencia.

#### Cumplimiento normativo siempre actualizado.

La legislación cambia. **ePackPro** se mantiene al día con la normativa europea y española vigente, para que tú no tengas que preocuparte por los cambios regulatorios ni contratar consultoría externa para cada actualización.



**ePackPro**



**Ver Videos**

### La cocina del futuro es segura y digital

Los grandes referentes de la gastronomía ya lo aplican: la excelencia en sala y en cocina debe ir acompañada de excelencia en la gestión. Digitalizar el APPCC no es una inversión en tecnología; es una inversión en tranquilidad, en tiempo y en la reputación de tu establecimiento.

Si todavía gestionas tu seguridad alimentaria con papel, es el momento de dar el paso. Miles de profesionales de la restauración en España ya han transformado su gestión con ePackPro —y no han vuelto a mirar atrás.





# EVENTOS gastronómicos

Barcelona y su provincia continúan consolidándose como uno de los grandes epicentros gastronómicos del Mediterráneo, acogiendo durante todo el año ferias, jornadas, showcookings, concursos, mercados y encuentros profesionales que ponen en valor la riqueza culinaria del territorio, el talento de sus cocineros y la excelencia de sus productos.

Desde propuestas de alta gastronomía hasta eventos populares vinculados al producto local, la agenda gastronómica catalana ofrece una amplia variedad de actividades dirigidas tanto a profesionales del sector como a amantes de la cocina y la restauración.

Con el objetivo de acercar toda esta actividad al sector y a nuestros lectores, ACYRE Barcelona mantiene actualizada en su página web una agenda con los próximos eventos gastronómicos de Barcelona y provincia, donde se pueden consultar fechas, ubicaciones, inscripciones y toda la información relacionada con cada actividad.

Más información y calendario completo de eventos en la Web oficial de ACYRE Barcelona

## Eventos 2º Trimestre 2026

Abril							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
14			1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30			

Mayo							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
18					1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

Junio							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30					



## EVENTOS TRIMESTRE 2

### Abril de 2026

- Barcelona Beer Festival 2026
- Seafood Expo Global / Seafood Processing Global

Abril							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
14			1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30			

### Mayo de 2026

- Vitafoods Europe 2026
- Tast a la Rambla 2026

Mayo							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
18					1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

# ENTREVISTA

by Maria Jose Segura

## Joan Pera



**Leyenda del doblaje y del teatro en nuestro país, el gran Joan Pera ha pasado por nuestros micrófonos en una entrevista en la que pudimos conocer no sólo al reputado profesional sino también a la excelente persona que es y un gran aficionado de la Gastronomía.**

En esta edición abrimos nuestras páginas como quien viste una mesa para una **ocasión especial: con respeto, admiración y el deseo de compartir algo verdaderamente memorable.** Y es que tenemos el honor de recibir a Joan Pera, una figura imprescindible de nuestro imaginario colectivo, cuya voz y presencia han acompañado a generaciones dentro y fuera del escenario.

**Hablar con Joan Pera es como adentrarse en una cocina donde todo tiene sentido:** cada pausa, cada palabra, cada gesto responde a una experiencia cocinada a fuego lento durante décadas de oficio. **Su trayectoria, sólida y brillante, se entrelaza con una forma de entender la vida donde el arte y la emoción van siempre de la mano.**

Pero más allá del maestro, descubrimos a la persona. **Extraordinariamente cercano, generoso y profundamente humano,** nos invita a una conversación que fluye como una buena

sobremesa: sin prisas, con verdad y con ese punto de complicidad que solo se da cuando hay autenticidad.

Y entonces **aparece la gastronomía,** no como anécdota, sino **como lenguaje común.** Porque para Joan Pera, como para quienes amamos este oficio, cocinar —y vivir— es un **acto de entrega, de compartir, de crear momentos que permanecen.** **La cocina como escenario. La mesa como punto de encuentro. El recuerdo como plato final.**

Esta no es solo una entrevista. **Es una experiencia que se saborea, se escucha y se siente.** Como las grandes historias... o como los mejores platos.





Ver Podcast de la entrevista de Maria Jose Segura y Joan Pera en Youtube

### «El actor cómico es muy querido, pero no siempre reconocido»

#### ¿Qué significó recibir la Creu de Sant Jordi después de toda una vida dedicada al espectáculo?

Bueno, en principio fue una sorpresa. Yo soy un actor que, durante toda mi carrera —o gran parte de ella—, siempre he sido más bien divertido, cómico, cercano; un actor de simpatía. Normalmente, estos premios suelen otorgarse a trayectorias con mucha prestancia, con un gran fondo, digamos. Lo mío era tan popular que fue una sorpresa, y también un honor.

Claro, que no esperaba un premio así. Sin embargo, llevo muchos años en los teatros, es verdad, y haciendo un poco feliz a la gente. Quizá eso fue lo que consideraron digno de valorar, y lo agradezco precisamente por eso: porque el actor cómico no suele gozar de gran prestigio. Suele ser muy querido por el público, por la gente, pero no siempre reconocido desde ese punto de vista. Y que me concedieran este premio fue como un prestigio inesperado que, de algún modo, justifica toda una vida de teatro para el pueblo.

### 13 años, 2.000 funciones y un fenómeno irrepetible

#### Por supuesto, además de eso... ¿quién no conoce la obra La extraña pareja? ¿Quién no ha ido a verla en toda España?

Con La extraña pareja, junto a Paco Morán —él muy cordobés, yo muy catalán— batimos todos los récords del teatro en España. Estuvimos 13 años juntos, actuando día a día. Y cuando lo digo, la gente piensa que fueron temporadas sueltas, pero no: 13 años seguidos, cada día, incluyendo Pascuas, Navidades y festivos. El único día que descansábamos del teatro, los lunes, lo dedicábamos a hacer gira.

Durante esos 13 años llenamos teatros sin parar, batiendo récords, incluso llenando el Palau Sant Jordi con 15.000 personas. Y sin cantar, que ahora parece más fácil: solo hablando, haciendo lo que mejor sabíamos hacer. Salíamos al escenario y jugábamos. Eso tan bonito del teatro: jugar. Como dicen los ingleses con el "play" o los franceses con la escena. Paco y yo jugábamos la escena. Hicimos más de 2.000 representaciones y nos vieron más de 2 millones de personas.



Podría parecer una rutina, pero el teatro es algo tan bonito que cada día es diferente. Es como la gastronomía: cada plato es único. Puede que no te salga un arroz quemado, pero sí distinto, porque el público cambia cada día. Actúas para esas personas concretas que han venido a verte, igual que un chef cocina para quien se sienta a su mesa. Y esas emociones... cuando estás arriba y ves el teatro completamente lleno... son indescriptibles.

***El teatro como la cocina:  
nunca hay dos platos iguales***

**¿Cómo se gestionan esas emociones tras tantos años sobre el escenario?**

Al principio, siempre con un poco de nervios. Fíjate, llevo toda la vida en el teatro, y aun así, cada día es diferente. Antes de salir, siempre hay esa pequeña sensación que te dice: "Cuidado, hoy tienes que estar bien".

Cada día hay que estar bien. Pero también tuvimos la suerte —y yo, personalmente— de ser muy queridos por el público. Sales a escena y la gente ya te espera, te recibe, te aplaude, te sonrío... Hay una familiaridad que hace que dejes de pensar en la obligación y simplemente fluyas.

**¿Qué mayor recuerdo le ha quedado de esa gran obra, La extraña pareja?**

Sin duda, batir ese récord de llenar un recinto con 15.000 personas. Fue algo inolvidable.

Recuerdo que Paco y yo pensábamos: "¿Vendrá la gente? ¿Cómo van a subir hasta Montjuïc para ver teatro?". Y fui a mirar entre la cortina y le dije: "Paco, está lleno". No se lo creía. "Que sí, que está llenísimo".

Fue un éxito impensable, de esos que probablemente no se repetirán. Era una época en la que teníamos el favor del público. Nos querían muchísimo.

***La voz de Woody Allen:  
cuando el destino encuentra el tono perfecto***

**¿Cómo se convierte un actor de teatro en la voz inseparable de Woody Allen para todo un país? Porque eso es otro gran logro.**

Sí, son esas cosas que te da la vida. Yo nunca había pensado en hacer doblaje; era actor de teatro. Y el doblaje es una técnica muy distinta, con grandes profesionales.

Pero en ese momento el cine empezó a crecer mucho. Antes, una película podía estar años en cartel. Cuando aumentó la producción, necesitaron nuevas voces, y como yo venía del teatro, sabía expresarme.

Empecé de joven, doblando muchas películas en castellano. Hice una prueba y, al verme, pensé: "Si yo fuera ellos, me cogería", porque había quedado muy bien, parecía él.

Y así fue. Después pregunté por qué me habían elegido entre más de 50 personas, y me dijeron: "Porque cuando él veía tu doblaje, se reía".

Tuve incluso la oportunidad de conocerle. Nos sentamos y me dijo: "Lo haces muy bien". Fue muy amable.

Son de esos momentos que te acompañan toda la vida. La vida está llena de cosas, pero hay momentos especiales... y ese fue uno de ellos.

**Puedes escuchar la entrevista completa con la voz de Joan Pera en el podcast. Haz clic aquí:**

<https://www.youtube.com/watch/azBtuueaCq0>



# ENTREVISTA

## FoodFeed Agency

Porque hoy, más que nunca, el viaje gastronómico empieza mucho antes de sentarse a la mesa.



En un sector donde cada detalle cuenta —desde el emplatado hasta la primera impresión en pantalla—, **la visibilidad se ha convertido en un ingrediente esencial para el éxito.** En este contexto, conversamos con **FoodFeed Agency**, una agencia que ha sabido traducir la pasión por la gastronomía en estrategias digitales capaces de llenar mesas.

**Con una década de experiencia respirando hostelería**, su enfoque va mucho más allá del marketing convencional. **FoodFeed** entiende el ritmo de una cocina en pleno servicio, los márgenes ajustados del sector y, sobre todo, el comportamiento del comensal moderno: ese que decide dónde cenar con el móvil en la mano.

A partir de ahí, su trabajo se convierte en una verdadera puesta en escena digital: **cada imagen, cada vídeo y cada palabra están pensados para provocar una emoción concreta.** No se trata solo de comunicar, sino de generar apetito, de construir una narrativa que conecte con el cliente antes incluso de cruzar la puerta del restaurante.

En esta entrevista **descubrimos cómo se construye una identidad gastronómica en el entorno digital**, cómo se transforma una propuesta culinaria en deseo y **qué herramientas convierten seguidores en clientes reales.** Desde el SEO local hasta la creación de contenido que despierta el apetito, **FoodFeed** nos abre las puertas de un trabajo donde creatividad y datos se combinan con la precisión de una buena receta.

*Ariadna Rodrigo y Miquel Moreno, líderes de FoodFeed Agency, representan una generación que ha sabido trasladar el pulso de la hostelería al entorno digital, creando estrategias que conectan, seducen y convierten.*



### ¿Qué diferencia a FoodFeed Agency de otras agencias de marketing digital?

Nuestra hiperespecialización. No somos una agencia generalista que hoy lleva una clínica dental y mañana un restaurante. Llevamos 10 años respirando hostelería. Entendemos los márgenes del sector, los picos de trabajo de un servicio de fin de semana y cómo funciona la mente de un comensal cuando busca dónde cenar. Hablamos el mismo idioma que el hostelero.

### ¿Quién forma parte del equipo y cuáles son sus especialidades?

Somos un equipo joven, creativo y muy cercano, liderado por Ariadna Rodrigo (@foodyingbcn) y Miquel Moreno (@bcngourmet), formado por perfiles complementarios: especialistas en creación de contenido visual (fotografía y vídeo gastronómico), estrategias de redes sociales, expertos en SEO local para posicionar tu local en los mapas, gestores de publicidad digital (Paid Media) y coordinadores de campañas con influencers gastronómicos.

### ¿Cuánto tiempo llevan trabajando con restaurantes en Barcelona?

Llevamos una década transformando la pasión por la gastronomía en estrategias digitales rentables. Hemos visto la evolución del sector, desde los inicios de Instagram hasta la explosión actual de TikTok y las reseñas en Google.

### ¿Tienen experiencia con restaurantes de todos los tamaños o solo con locales grandes?

Trabajamos con todo el ecosistema gastronómico. Desde el pequeño local de barrio con una propuesta auténtica, hasta grupos de restauración con múltiples locales. Nuestras estrategias son 100% escalables y se adaptan a la capacidad operativa y los objetivos de cada negocio.

## Servicios y Estrategia

### ¿Qué incluye exactamente la gestión de redes sociales?

Va mucho más allá de subir fotos. Incluye la creación de una identidad visual atractiva, planificación de un calendario editorial estratégico, producción de fotografía y vídeo de alta calidad, redacción de textos persuasivos (copywriting), interacción con la comunidad (responder comentarios y mensajes) y la gestión de colaboraciones. El objetivo es convertir seguidores en clientes sentados en la mesa.

### ¿Cómo funciona el SEO local para restaurantes?

Es la clave para captar al cliente que tiene hambre ahora mismo. Optimizamos tu perfil de Google para que, cuando alguien busque *estrella Michelin en Barcelona* o *restaurante cerca de mí*, tu local aparezca en los primeros resultados. Gestionamos reseñas, actualizamos menús y utilizamos palabras clave estratégicas para dominar el mapa de tu zona.

### ¿Pueden crear campañas de publicidad digital adaptadas a nuestro presupuesto?

Absolutamente. La gran ventaja de la publicidad online (Meta Ads, Google Ads) es su flexibilidad. Optimizamos cada euro invertido para maximizar el retorno, segmentando campañas por códigos postales, intereses gastronómicos y horarios específicos para llenar tu restaurante en los días más flojos.

### ¿Ofrecen informes de resultados y seguimiento de las estrategias?

La creatividad sin datos es solo arte; nosotros hacemos marketing. Entregamos informes mensuales transparentes donde medimos KPIs clave: alcance, interacción, crecimiento de la comunidad, coste por adquisición y, lo más importante, clics en el botón de reservas o llamadas al local.

### ¿Cuánto tiempo suele tardar en verse un aumento de visibilidad y reservas?

Depende de la estrategia. La publicidad digital y las acciones con influencers pueden generar picos de reservas casi inmediatos (en días o semanas). Por otro lado, el SEO local y el crecimiento orgánico de una comunidad fiel en redes sociales son estrategias de medio a largo plazo, donde los resultados sólidos y sostenidos se consolidan a partir del tercer al sexto mes.

### ¿Pueden mostrar casos de éxito o referencias de otros restaurantes?

Por supuesto. Siempre compartimos nuestro portfolio con potenciales clientes. Nos enorgullece mostrar el antes y el después de los restaurantes de Barcelona con los que trabajamos, detallando cómo hemos aumentado su facturación mensual a través de canales digitales. Confían en nosotros restaurantes como Kamikaze (1 estrella michelín), Mizzica, Algrano o Xuba Tacos.



**¿Cómo miden el retorno de la inversión (ROI) en marketing digital para restaurantes?**

Utilizamos enlaces de seguimiento (UTMs) directos a los motores de reservas (como TheFork, CoverManager o la web propia), analizamos el tráfico web, creamos códigos promocionales exclusivos para campañas y medimos las conversiones directas de los anuncios. Así sabemos exactamente cuánto genera cada campaña.

**Pasión, Tendencias y Cercanía**

**¿Qué tipo de restaurantes suelen atender mejor?**

Aquéllos que tienen una propuesta gastronómica honesta y ganas de crecer. Funcionamos de maravilla con dueños y chefs que entienden que la experiencia del cliente hoy en día empieza en la pantalla del móvil, mucho antes de cruzar la puerta del local.

**¿Cómo se mantienen actualizados en tendencias gastronómicas y de marketing?**

Somos "foodies"; probamos, observamos y consumimos el producto local constantemente. Analizamos qué funciona en mercados pioneros como Nueva York o Londres y lo adaptamos al público de Barcelona.

**¿Cómo transforman la pasión por la gastronomía en estrategias de marketing efectivas?**

Entendiendo que no vendemos platos de comida, vendemos experiencias. Transmitimos el crujido de un rebozado en un Reel de Instagram, la atmósfera romántica a través de la iluminación de una foto, o la dedicación del chef mediante el \*storytelling\*. Traducimos sensaciones en formatos digitales que provocan hambre y deseo. ¿Cómo miden el retorno de la inversión (ROI) en marketing digital para restaurantes?

Utilizamos enlaces de seguimiento (UTMs) directos a los motores de reservas (como TheFork, CoverManager o la web propia), analizamos el tráfico web, creamos códigos promocionales exclusivos para campañas y medimos las conversiones directas de los anuncios. Así sabemos exactamente cuánto genera cada campaña.



[www.foodfeedagency.com](http://www.foodfeedagency.com)



# CULTURA

## Mesa redonda SANT JORDI:



### «Gastronomía y Turismo: la combinación que conquista destinos»

Con motivo de la **celebración de Sant Jordi**, Radio RCE acogió la mesa redonda titulada «Cataluña. destino estrella y referente gastronómico global», un encuentro que reunió a destacados profesionales del ámbito gastronómico, turístico y editorial para reflexionar sobre el papel estratégico de la gastronomía como motor de atracción y desarrollo territorial.

El debate contó con la **dirección de María José Segura, periodista de El Presente es Hostelería**; y la participación de **Josep Aleixandre**, asesor técnico en negocios turísticos; **Filo López**, presidenta del Skai Ciudad Condal Barcelona; **Alba Gil**, pastelera y autora del libro Cookies; **Mónica Sierra**, chef y responsable de relaciones públicas de ACYRE Barcelona; y **Enrique Sallarés**, editor de Cooking Books. Asimismo, se sumó en **conexión online Carlos Ruiz del Castillo**, arquitecto y gastrónomo, autor de las obras Gastronomía de la A a la Z y Gastronomía de Película.

Durante la sesión, los ponentes coincidieron en destacar la creciente relevancia de la gastronomía como elemento diferenciador en la oferta turística, capaz de generar experiencias auténticas, emocionales y de alto valor añadido. Se puso de relieve cómo la identidad culinaria de un territorio no solo atrae visitantes, sino que contribuye a reforzar su posicionamiento internacional.

En este contexto, se abordaron cuestiones clave como la **profesionalización del sector**, la **importancia de la comunicación gastronómica**, la **conexión entre tradición e innovación**, y el **papel de la cultura culinaria como vehículo de promoción turística**. También se destacó la necesidad de establecer sinergias entre chefs, instituciones, empresas y agentes del sector para consolidar propuestas sólidas y sostenibles.

La mesa redonda, celebrada en un ambiente cercano y participativo, permitió compartir experiencias y visiones complementarias, evidenciando que la gastronomía, más allá de su dimensión culinaria, se configura hoy como un auténtico lenguaje universal capaz de conectar territorios, culturas y personas.

Este encuentro en el marco de Sant Jordi reafirma el compromiso del sector con la promoción del talento, la cultura gastronómica y su proyección como uno de los pilares fundamentales del turismo contemporáneo.



## BIBLIOTECA GASTRONÓMICA DIGITAL

La revista **Barrets Blancs** y la editorial **COOKING BOOKS** han establecido un acuerdo de colaboración para ofrecer a lectores y miembros, el acceso exclusivo a la nueva **BIBLIOTECA GASTRONÓMICA DIGITAL**, una cuidada selección de obras imprescindibles para amantes de la gastronomía, profesionales de la cocina y apasionados de la cultura culinaria.

Gracias a este acuerdo, **los lectores de Barrets Blancs se benefician de una promoción especial y condiciones exclusivas** de acceso a esta colección digital, concebida para consultar, aprender e inspirarse desde cualquier lugar. La Biblioteca reúne grandes clásicos, publicaciones técnicas y obras especializadas que contribuyen a preservar y difundir el patrimonio gastronómico, acercándolo a nuevas generaciones de cocineros y gastrónomos.

**Accede a la Biblioteca escaneando el QR o a través del enlace incluido en la imagen.**

**ESPECIAL DÍA DEL LIBRO · SANT JORDI**

Oferta exclusiva para miembros ACYRE Barcelona

# Biblioteca Gastronómica Digital



Las grandes obras de la cocina, ahora al alcance del profesional.

**41,60 €** Valor real PVP = 93,00 €

 **Compra 2 grandes obras gastronómicas y llévate 2 eBooks de obsequio**



**Acceder ahora a la Biblioteca**

Código exclusivo descuento 20% : **ACYREBCN-20**

**OFERTA Válida hasta el 30 de Junio de 2026**

# BIBLIOTECA GASTRONÓMICA DIGITAL



Código: ACYREBCN-20

Introducir código en página de compra WEB

Biblioteca Gastronómica  
COOKING BOOKS



COMPRAR

PDF

