

"Barrets Blancs"

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

PUBLICACIÓN Nº. 01 OCTUBRE 2025

Sabores Mediterráneos

DESCUBRE LA CREATIVIDAD
DE NUESTROS SOCIOS

JORDI ESTEVE, NECTARI

Receta DE TEMPORADA

ARROZ DE SETAS

"Salón del Gusto"

ARROZ BOMBA ILLA DE RIU

Noticias

CALENDARIO DE EVENTOS
ACTIVIDADES
CULTURA



ASSOCIACIÓ DE
CUINERS I REBOSTERS
DE BARCELONA



ISSN: 3081-7749

EN HOMENAJE AL ILUSTRE COCINERO-ESCRITOR **IGNASI DOMENECH**

"BARRETS BLANCS" REVISTA

REVISTA DIGITAL
"BARRETS BLANCS"
PUBLICACIÓN NO. 01
OCTUBRE 2025 | 0 €
PUBLICACIÓN BIMESTRAL

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

ISSN: 3081-7749
DEPÓSITO LEGAL: BARCELONA

FOTOGRAFÍA:
ACYRE BARCELONA
JANI PAASIKOSKI
ENVATO ELEMENTS



PARTNERS



CARNES BANACH

OliCastelló
des de 1879

ESP
VERSATIL



SALA
BACCUM



JANI.STORE

GASTRONOMIC
FORUM·BARCELONA

BON COCO
DESIGN

nectari
RESTAURANT



SUMARIO

05 EDITORIAL

CARTA DEL PRESIDENTE
JANI PAASIKOSKI

06 SABORES MEDITERRÁNEOS

DESCUBRE LA CREATIVIDAD DE
JORDI ESTEVE, NECTARI RESTAURANT

10 RECETA DE TEMPORADA

ESQUEIXADA DE BACALLÀ.

12 "SALÓN DEL GUSTO"

ARROZ BOMBA ILLA DE RIU

17 NOTICIAS

CALENDARIO DE EVENTOS

19 CULTURA

FIL 2025 GUADALAJARA (MÉXICO)

HOMENAJE A IGNASI DOMENECH

21 ACYRE BARCELONA

OBJETIVOS

SOCIOS



EDITORIAL

Estimadas socias, estimados socios,

Es para mí un honor dirigirme a vosotros como presidente de la **Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona**, una entidad que desde hace décadas trabaja para dignificar nuestro oficio, defender nuestros intereses y, sobre todo, **mantener vivo el espíritu de la cocina catalana**. Desde que asumí la presidencia en 2023, he tenido la oportunidad de ver cómo nuestra profesión se transforma sin perder sus raíces, y cómo la gastronomía catalana se consolida como un referente internacional.

Vivimos un momento único. La cocina no es solo un espacio de creación, sino también de reflexión: sobre el producto, sobre la sostenibilidad, sobre la identidad cultural que transmitimos a través de cada plato. En este sentido, iniciativas como nuestra revista, "**Barrets Blancs**", son más necesarias que nunca. Se trata de un espacio de encuentro, de intercambio y de inspiración, **donde damos voz a nuestras tradiciones, a la innovación y a la comunidad profesional que formamos.**

En este primer número **queremos reivindicar la temporada y el producto local como pilares de nuestra cocina**. Sin ellos, no existiría la autenticidad ni el carácter que nos define. Cataluña es tierra de mar y montaña, de huertas y viñas, de aceites singulares y vinos que hablan de nuestro paisaje. **Cuidar de esta riqueza es también cuidar de nuestro futuro.**

Os invito a leer estas páginas **con la misma pasión con la que cada día encendemos los fogones: con curiosidad, respeto y ganas de aprender**. Encontraréis recetas tradicionales, reflexiones de colegas, artículos de fondo sobre producto, y también propuestas que miran hacia adelante sin olvidar de dónde venimos.

Gracias por vuestra confianza y por vuestra entrega. **La Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona no tendría sentido sin cada uno de vosotros**, sin vuestro compromiso diario en cocinas, pastelerías, obradores y restaurantes.

Sigamos construyendo juntos **una gastronomía catalana fuerte, abierta al mundo y fiel a su esencia.**

Con afecto y gratitud,

SABORES MEDITERRÁNEOS

JORDI ESTEVE

del restaurante Nectari

Una cocina que habla de producto y emoción.

En el corazón de Barcelona, el **restaurante Nectari** se ha consolidado como uno de los templos de la alta gastronomía catalana. Al frente, **el chef Jordi Esteve**, un cocinero que combina técnica, sensibilidad y respeto absoluto por el producto, ha sabido crear una propuesta gastronómica con identidad propia, galardonada con una **estrella Michelin** y reconocida por críticos y comensales de todo el mundo.

El camino de un chef inquieto

Formado en algunos de los restaurantes más prestigiosos de Europa, Jordi Esteve supo desde joven que la cocina sería su lenguaje. Su estilo se nutre de la tradición catalana, pero no se queda en ella: incorpora técnicas contemporáneas, guiños internacionales y una mirada siempre abierta a la innovación. Su filosofía es clara: el producto es el verdadero protagonista. Por eso, trabaja con pescados frescos del Mediterráneo, carnes seleccionadas y una huerta de proximidad que define la estacionalidad de su cocina.

Nectari: más que un restaurante

Fundado en 2001, Nectari es el reflejo de la personalidad de Esteve: elegante, equilibrado y profundamente mediterráneo. El restaurante propone una alta cocina cercana, donde el comensal disfruta tanto de la excelencia técnica como del calor humano del servicio.

El nombre no es casual: **"Nectari" evoca el néctar**, aquello que es esencial, lo más puro de un producto. Esa es la esencia que Esteve transmite en cada plato.



nectari
RESTAURANT

La propuesta culinaria

Entre sus creaciones más celebradas se encuentran:

- El arroz meloso con bogavante, reinterpretación de un clásico con técnica impecable.
- Los platos de temporada con trufa, que resaltan el producto en su máximo esplendor.
- Sus postres delicados, donde tradición y modernidad se dan la mano.

Los menús degustación permiten un recorrido completo por su universo culinario, siempre cambiante según la estación y el mercado.

Un maridaje cuidado

Nectari cuenta también con una bodega que es un viaje en sí misma: más de 350 referencias nacionales e internacionales, seleccionadas para acompañar la sutileza de la cocina de Esteve. El vino, como el producto, no es accesorio, sino parte fundamental de la experiencia.

Reconocimiento internacional

La estrella Michelin es solo uno de los hitos en la trayectoria de Jordi Esteve. Su cocina ha recibido elogios por su capacidad de emocionar sin artificios, por hacer que cada plato sea una conversación entre tradición e innovación. Nectari es, hoy, un referente gastronómico no solo en Barcelona, sino en todo el panorama culinario europeo.

El arte de emocionar

Hablar de Jordi Esteve es hablar de un chef que cocina con respeto, sensibilidad y visión. Nectari no es simplemente un restaurante: es un espacio donde cada detalle, desde la elección del producto hasta la presentación final, está pensado para emocionar.

En un mundo gastronómico que a menudo se debate entre moda y espectáculo, la propuesta de Esteve se mantiene firme: la auténtica vanguardia es la fidelidad al sabor y al alma del producto.

www.nectari.es

– Jordi, ¿qué significa para ti la cocina?

La cocina es mi día a día, es superación, es diversión, es familia, son momentos y recuerdos que te llenan de felicidad y nostalgia, tanto en el restaurante como en momentos más relajados con amigos y familia, la cocina es el centro de todo.

– Nectari nació en 2001. ¿Cómo definirías su evolución hasta hoy?

Creo que hemos evolucionado mucho tanto a nivel profesional como personal, vivimos en un mundo lleno de diversidad y lo diferente no es malo, todo lo aprendido y conocido nos ayuda a seguir evolucionando y a enriquecernos de conocimientos.

– ¿Cuál es la esencia de tu propuesta culinaria?

Producto de temporada con los olores, colores y sabores de cada estación.

– ¿Qué importancia tiene la temporada en tu cocina?

Toda, los productos que nos da la naturaleza en cada estación están llenos de sabor, vitaminas, minerales, son nuestra medicina y nuestra satisfacción.

– ¿Qué papel juega la tradición catalana en tus platos?

Sobre todo en temporada de invierno juega un papel importante, esos "chup-chup" que llenan de sabor y suavidad nuestras comidas siempre están presentes.

– ¿Qué buscas provocar en el comensal?

Buscamos que sientan lo que sentimos nosotros cuando creamos los platos, riqueza al degustar el primer bocado, satisfacción y una agradable armonía, un momento de disfrute que se mantenga en el recuerdo.

– ¿Cómo ves el futuro de la gastronomía catalana?

Veo un brillante futuro lleno de conocimientos, información, riqueza de productos y de grandes talentos.

– ¿Qué significa para ti ser parte de Acyre Barcelona y cómo ha influido esta asociación en tu trayectoria profesional?

La verdad es que es una satisfacción poder ser parte de una asociación así, nos hace ser más conscientes y ver mucho más cerca todo lo que hay a nuestro alrededor, ser más responsables y solidarios, tenemos que cuidarnos y cuidar.

– ¿Cómo valoras la importancia de las asociaciones profesionales como Acyre en la promoción de la gastronomía catalana y en la formación continua de los chefs?

Muy positivamente, tenemos tradiciones y recetas que deben prevalecer y pasar nuestro legado de generación en generación.

– ¿Qué proyectos o iniciativas destacadas ha impulsado Acyre Barcelona en los últimos años y cómo crees que benefician al sector gastronómico?

El nuevo presidente es una persona muy activa y nos participa siempre sus propuestas nuevas para hacer entre todos la asociación más grande.

– ¿Cómo valoras la importancia de las asociaciones profesionales como Acyre en la promoción de la gastronomía catalana y en la formación continua de los chefs?

Muy positivamente, tenemos tradiciones y recetas que deben prevalecer y pasar nuestro legado de generación en generación.

– Desde tu experiencia, ¿qué aportan los chefs asociados a la comunidad y qué esperas tú personalmente de esta colaboración?

Los chefs pueden dar a conocer los productos locales, de temporada y de proximidad, apoyando así a los productores y a la economía regional. Al impulsar la cocina sostenible, educan sobre el impacto ambiental de la alimentación.

– ¿Qué opinas sobre la colaboración y el intercambio de ideas entre los chefs asociados en Acyre Barcelona?

Creo que es un punto muy importante y positivo porque siempre surgen dudas o inquietudes y el poder expresarlas y recibir distintos puntos de vista de tus colegas, es algo magnífico.



TERNERA MADURADA CON BONIATO

FOTOGRAFÍA: ALEJANDRO MONEO

ARROZ MELOSO DE SETAS

tradición y sabor de temporada en Catalunya

Temporada:

Principalmente en otoño (septiembre - noviembre), cuando los bosques catalanes ofrecen su mayor diversidad de setas.

Algunas variedades, como el rebozuelo, también aparecen en primavera.

Setas más utilizadas en Catalunya:

- Rovellons (niscalos)
- Cep (boletus edulis)
- Rossinyols (rebozuelos)
- Trompetas de la muerte

Virtudes del arroz Bomba (Delta del Ebro):

Grano redondo y perlado.
Absorbe hasta tres veces su volumen en caldo sin romperse.
Mantiene la textura firme y suelta tras la cocción.
Ideal para arroces melosos y caldosos.

El plato en pocas palabras:

Un arroz jugoso, con textura aterciopelada, que concentra la esencia de las setas de temporada y la nobleza del arroz Bomba. Una receta que une la tradición culinaria catalana con el respeto por los productos locales y la estacionalidad.

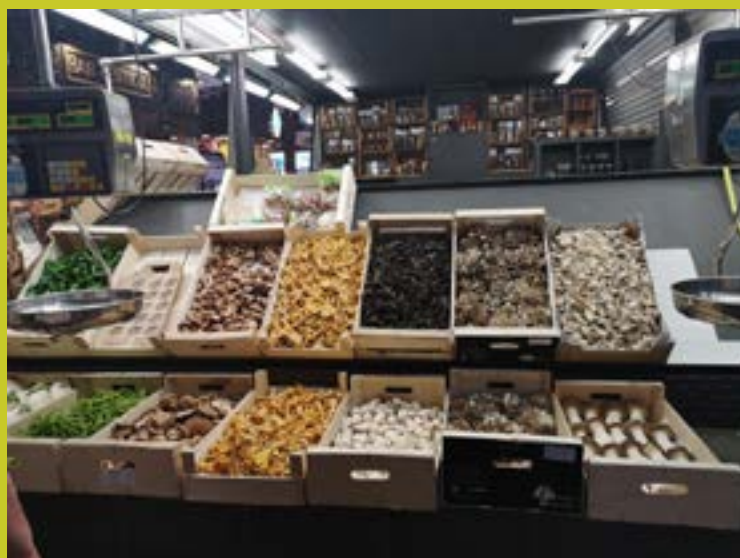
INGREDIENTES

(10 PERSONAS):

- 600 g Arroz bomba
- 1 kg Setas del bosque limpias
- 2 Cebollas
- 4 dientes de ajo
- Unas ramitas de tomillo fresco
- 400 g Tomate triturado natural
- 3,5 l caldo de pollo o de verduras
- Unas hebras de azafrán
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra

ELABORACIÓN:

1. Deja remojar las hebras de azafrán en un poco de caldo caliente para que liberen mejor su aroma y sabor.
2. Corta en trozos grandes algunas de las setas más grandes. Pela y pica finamente la cebolla y los dientes de ajo.
3. En una olla grande, calienta 4 cucharadas de aceite de oliva y sofríe ligeramente las setas hasta que tomen color.
4. Añade la cebolla y el ajo, y rehoga unos minutos hasta que la cebolla esté transparente y las setas estén tiernas.
5. Añade el tomate triturado y deja reducir hasta la mitad.
6. Agrega el arroz, mezcla bien y condimenta con sal, pimienta y las ramitas de tomillo.
7. Incorpora las hebras de azafrán con su caldo.
8. Añade el caldo caliente poco a poco, en varias tandas, dejando que el arroz lo absorba, y remueve de vez en cuando para que quede meloso. Cocina durante unos 18-20 minutos, hasta que el arroz esté en su punto.
9. Cuando esté listo, deja reposar unos minutos, mezcla bien y sirva caliente.





Jani Paasikoski

"BARRETS BLANCS" - "EL SALÓN DEL GUSTO"



SALÓN DEL GUSTO

EL “SALÓN DEL GUSTO”

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

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

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

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

“Un viaje al corazón de los sabores con alma”

Arroz Bomba Illa de Riu: excelencia del Delta del Ebro

Origen y zona de cultivo

El **arroz Bomba Illa de Riu** se cultiva en el Delta del Ebro, concretamente en la finca Illa de Riu (denominada antiguamente Illa del Pantar), en L’Aldea, en la provincia de Tarragona.

El **Delta del Ebro** es una de las zonas arroceras más prestigiosas de España, caracterizada por suelos aluviales fértiles, aguas con influencia litoral (salinidad parcial en algunos momentos), buen nivel de nutrientes, y condiciones climáticas templadas que permiten un ciclo de cultivo adecuado. Estos arrozales antiguos, algunos de ellos inundados y muy tradicionales, ofrecen un microclima y terroir que influyen directamente en las propiedades del grano.

Historia y filosofía de empresa

- Illa de Riu es una empresa agrícola regentada por la familia Trías del Romero, cuyos orígenes se remontan a 1917, cuando José del Romero adquirió la finca. Desde entonces, el cultivo del arroz ha sido la actividad central.

- **La empresa se ha especializado en la producción y comercialización de arroz de alta calidad**, cultivando distintas variedades y produciendo su propia semilla con título oficial de seleccionador de semillas.

- **Desde la segunda mitad del siglo XX, mejoras constantes se han introducido:** reestructuración de parcelas, modernización de riego, renovación de maquinaria, control de canales, adaptación tecnológica. Todo ello con la idea de mantener pureza varietal, homogeneidad, trazabilidad, y una calidad que sea reproducible.

- **Otra piedra angular de su filosofía es la monovarietalidad:** los arroces Illa de Riu son de variedad “pura” (sin mezcla con otras variedades). Esto garantiza que las características del grano —forma, absorción, textura, comportamiento en cocción— sean constantes.

- **Envasado y presentación:** se elabora en instalaciones modernas, como las de la Cámara Arroceras del Montsià, cumpliendo normativas sanitarias. Se utiliza doble envase interior sellado para preservar mejor el arroz. Illa de riu

- **Reconocimientos:** **Illa de Riu** ha sido galardonado en varias ocasiones en el International Taste & Quality Institute (iTQi). El arroz Bomba obtuvo dos estrellas en 2013 (o 2014) siendo el único arroz europeo en esa categoría con ese premio. El variedad Carnaroli también ha sido premiada.

Variedades cultivadas

Las principales son:

- **Bomba:** ya su variedad más prestigiosa. Se caracteriza por grano corto, redondeado, que duplica su longitud tras la cocción, que no se empasta, que absorbe líquidos pero mantiene la estructura firme.
- **Bahía:** de grano medio, con alto contenido en amilopectina, lo que le otorga gran capacidad de absorción de sabores. Es una alternativa versátil al Bomba.
- **Marisma:** variedad autóctona del Delta del Ebro, de calidad extra. Grano grueso y perlado, con gran capacidad de absorción de líquidos y poca pérdida de almidón.
- **Carnaroli:** variedad italiana adaptada históricamente por Illa de Riu, destinada sobre todo para risottos u otras preparaciones donde se busca un grano grande y con textura consistente.
- **También mencionan Akita Komachi,** aunque no es la variedad estrella para paellas, sino para otros usos específicos.



Características del Arroz Bomba Illa de Riu

Algunas propiedades técnicas y culinarias que lo distinguen:

- **Pureza varietal:** el arroz Bomba Illa de Riu está libre de mezclas; los granos son 100 % de la variedad bomba. Esto asegura uniformidad en cocción, textura y sabor.
- **Absorción de agua:** es conocido por requerir más agua que otras variedades, ya que necesita hincharse sin romperse. En general, se sugiere usar unas proporciones de caldo/agua de 3:1 frente al arroz, aunque esto varía según receta.
- **Tiempo de cocción:** aproximadamente 19-20 minutos para muchos usos, aunque depende del tipo de receta (paella, caldoso, meloso). DEGUSTAM+1
- **Textura:** mantiene los granos enteros; no se empasta ni se "blande". Buena firmeza y contraste entre núcleo y exterior.
- **Sabor:** suave, limpio, permite que los sabores del caldo, del sofrito y de los ingredientes acompañantes luzcan con claridad, sin ser opacado por el propio arroz. Al cultivarse en suelos del delta con influencia de agua salina (en algunos periodos), puede recibir matices sutiles del terroir.



Proceso de elaboración / cultivo

1. Selección de semillas: desde generaciones anteriores, Illa de Riu produce su propia semilla certificada, controlando los ciclos de generación para asegurar pureza y calidad.

2. Preparación de los campos: los arrozales se gestionan imponiendo buen drenaje e inundaciones controladas; se cuida el riego, se acondicionan los canales, etc. También se incorporan mejoras tecnológicas sin perder la esencia tradicional.

3. Cultivo tradicional con técnicas modernas: uso de maquinaria moderna, pero también conocimiento del ciclo natural del arroz, de las épocas de siembra, inundación, crecimiento y recolección. Se evita la mezcla de variedades.

4. Recolección y procesado: tras la cosecha, el arroz se lleva a instalaciones especializadas (como la Cámara Arrocería del Montsià) donde se limpia, se suelta, se seca adecuadamente y se envasan. El envase se diseña para conservar bien el grano: doble bolsa interior, precintos, etc...

5. Control de calidad: cada lote tiene que mantener estándares de sabor, textura y uniformidad. Otro factor importante es la trazabilidad (saber de qué semilla, qué parcela, qué lote proviene cada bolsa). La pureza varietal es esencial para lograr reproducibilidad.

Aplicaciones culinarias y comportamiento en cocina

- Excelentes en **paellas**, donde se requiere que el arroz absorba bien el caldo sin empastarse ni perder su estructura.

- Muy adecuados para arroces **melosos o caldosos**, ya que su capacidad de absorción permite intensificar sabores.

- Para risottos (aunque quizás otras variedades como Carnaroli sean preferibles en algunos casos por su cremosidad), pero el Bomba tiene ventaja en platos en los que se busca robustez del grano.

- También valorado en restaurantes de alta cocina, muchos chefs con estrellas Michelin utilizan este arroz por su regularidad y calidad constante.

Valor diferencial

Lo que hace que el Arroz Bomba Illa de Riu destaque sobre otros arroces bomba es la suma de varios factores:

- Que sea **producido con semilla propia certificada, lo que garantiza pureza varietal.**

- La **tradición centenaria** combinada con modernización y control tecnológico.

- **El terroir del Delta del Ebro** y su suelo, agua, clima, que aportan cualidades particulares al grano.

- **El cuidado en el envasado y conservación**, lo que permite al consumidor obtener producto óptimo en casa.

- Reconocimientos externos que avalan **su calidad (ITQi).**

- Y **la filosofía de mantener constancia y excelencia**, no solo para los consumidores domésticos, sino también para el sector profesional de la restauración.

NOTICIAS Y EVENTOS



La **Delicacy Table de Saariselkä (Laponia)**, uno de los grandes eventos nórdicos de alta cocina, tendrá a España como tema central en noviembre 2025. Invitada por la organización. FACYRE enviará como representantes a los chefs **Jordi Esteve** (Nectari), **Jani Paasikoski** (ACYRE Barcelona) y **Xavier Lahuerta** (Mercer 5*GL).



EVENTOS GASTRONÓMICOS OCTUBRE Y NOVIEMBRE



Festí Fest 2025

4 y 5 de octubre

Antiga Fàbrica Estrella
Damm, Barcelona

Festival gastronómico de proximidad. Ideal para conocer productores locales y propuestas de cocina cercana.



San Miguel GastroFest

10-12 de octubre

Vilanova i la Geltrú — Museu
del Ferrocarril de Catalunya

Vilanova i la Geltrú impulsa y refuerza su posición como referente de la cocina marinera de Cataluña.



All Those Food Market

12 y 13 de octubre

Parc del Fòrum, Barcelona

Mercado de emprendedores gastronómicos, con food trucks, lugares artesanos.



Mercat de Mercats

17, 18 y 19 de octubre

Plaza de las Glòries Catalanas

Feria gastronómica que reúne mercados de Cataluña, con paradas para comprar productos frescos y degustar alimentos preparados.



Gastronomic Forum Barcelona 2025

3-5 de noviembre
Fira de Barcelona, Montjuïc

Uno de los eventos clave para la industria restauradora, hostelería y gastronomía. Exhibiciones, innovación, productos, networking.



I Congreso Internacional en Turismo Gastronómico

27-29 de noviembre
Barcelona, CETT

Congreso orientado a tendencias, desafíos y futuro del turismo gastronómico. Interesante para profesionales del sector.

CULTURA



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

La FIL de Guadalajara, que se celebra anualmente en México, es uno de los eventos literarios más importantes del mundo. La presencia de **Barcelona como invitado de honor en la FIL 2025** marca un hito, ya que tomará el relevo de España como país invitado en 2024.

Bajo el lema «Vendrán las flores», la capital catalana presentará una programación diversa que incluirá **literatura, música, artes escénicas, diseño y, también, gastronomía.**



En este contexto, el **chef Gerard Bellver ha sido escogido para representar la propuesta culinaria de Barcelona.** Bellver lidera el restaurante JIRIBILLA, ubicado en el barrio de Sant Antoni, y será el encargado de diseñar y elaborar el menú de la comida inaugural de la FIL, uno de los actos institucionales más destacados de la feria, que reunirá a más de 700 invitados en el Hotel Barceló.

Durante los nueve días que dura la feria, Bellver también encabezará un festival gastronómico en el restaurante Los Vitrales, donde se ofrecerá diariamente un bufet con platos típicos de la cocina barcelonesa, pensados para acercar sus sabores al público mexicano e internacional.

La propuesta de Bellver se basa en **una cocina que dialoga entre culturas, técnicas y memorias.** Nacido en Barcelona y formado en restaurantes de prestigio como Arzak, Tezka y El Bulli, vivió durante 28 años en México, donde fue jefe de cocina en la Embajada de España y en el reconocido restaurante Biko, uno de los referentes de la alta cocina en América Latina. En 2023 regresó a su ciudad natal para abrir JIRIBILLA, un proyecto personal en el que confluyen sus dos mundos gastronómicos: el español y el mexicano.

Para el chef, esta invitación a participar en la FIL tiene un significado especial, ya que representa un retorno simbólico a México, país en el que construyó gran parte de su trayectoria profesional. Ahora, desde Barcelona y a través de la cocina, **vuelve a compartir su visión culinaria en uno de los eventos culturales más importantes del mundo.**

IGNASI DOMÈNECH: EL MAESTRO DE LOS "BARRETS BLANCS"



Homenaje

En la historia de la gastronomía catalana y española, pocos nombres **brillan con tanta fuerza como el de Ignasi Domènech i Puigcercós** (1874–1956). Nacido en Manresa, Domènech fue mucho más que un cocinero: fue un escritor prolífico, divulgador, pedagogo de la cocina y auténtico pionero de la literatura gastronómica en nuestro país. Su influencia alcanzó tanto a los fogones profesionales como a los hogares, convirtiéndose en un puente entre la alta cocina y la tradición popular.

Un chef entre dos mundos

Formado en prestigiosas cocinas de Suiza, París y Londres, Domènech se impregnó de la modernidad culinaria europea de finales del siglo XIX. A su regreso, decidió volcar su experiencia en la divulgación gastronómica, convencido de que la cocina debía ser accesible y entendida por todos. Con ese espíritu nació su proyecto editorial y pedagógico.

PUBLICACIONES Y REVISTAS EMBLEMÁTICAS

Domènech fue un autor incansable. Entre sus obras más destacadas se encuentran:

- **"La Teca"** (1924): probablemente su libro más célebre, una auténtica biblia de la cocina catalana. En él recogió centenares de recetas tradicionales, contribuyendo a fijar un corpus de la gastronomía catalana.
- **"La Guía del Gastrónomo"**: manual de referencia para generaciones de cocineros, con múltiples ediciones durante el siglo XX.
- **"Llibre de cuina per a postres i pastissos"** y otros recetarios monográficos que abordaban desde repostería hasta menús modernos de inspiración internacional.

UN LEGADO VIVO

Ignasi Domènech fue también un visionario que entendió la importancia de la identidad culinaria. Su empeño en reivindicar la cocina catalana dentro del panorama internacional lo convierte en un precursor de la valorización de las cocinas regionales que hoy celebramos con orgullo.

Nombrar esta revista **"Barrets Blancs"** es **rendir tributo a su legado** y a toda una generación de cocineros que, gracias a su esfuerzo, lograron dignificar la profesión. Hoy, al abrir cada número, evocamos aquella misma vocación de Domènech: unir tradición y modernidad, pedagogía y creatividad, cultura y cocina.

Porque los **"barrets blancs"** no son solo un símbolo de oficio, sino de pasión y de respeto por la cocina. Y en esa pasión, **Ignasi Domènech sigue siendo nuestro faro.**

[Click en imagen para VER y DESCARGAR el NÚMERO 1 de la REVISTA de 1906](#)

Primer año. Núm. 1.

Precio 50 céntimos

1.º Septiembre de 1906.

EL GORRO BLANCO



- C. VAZQUEZ -
1906.

Revista Española del Arte de la Gastronomía en general, Cocina elegante y económica.

Director: IGNACIO DOMENECH

Biblioteca Nacional de España



ACYRE BARCELONA

En ACYRE Barcelona, tenemos una visión clara y ambiciosa para el futuro. **Estos objetivos son nuestro faro y guía** en el camino hacia un futuro emocionante y lleno de logros para ACYRE Barcelona.

Juntos, construiremos una comunidad culinaria vibrante y dinámica. **¡Únete a nosotros y sé parte de esta apasionante travesía gastronómica!**



De izquierda a derecha, **Dragos Badea** vicepresidente, **Jani Paasikoski** presidente, **Carles Gracia** tesorero y **Ander Atxaga** secretario.

Nuestros objetivos son:

Fomentar la Comunidad Culinaria: Queremos crear un espacio donde chefs, reposteros y amantes de la gastronomía puedan conectarse, compartir conocimientos y experiencias, y formar una comunidad unida.

Promover la Formación y la Excelencia: Buscamos ofrecer oportunidades de aprendizaje y desarrollo profesional a través de talleres, cursos y colaboraciones con las escuelas de hostelería y otras entidades gastronómicas.

Revitalizar la Competición Culinaria: Planeamos organizar competencias culinarias a nivel regional y nacional, destacando el talento y la creatividad de nuestros miembros.

Recuperar los Premios Nadal de la Gastronomía: Nos esforzamos por revivir los históricos Premios Nadal de la gastronomía, reconociendo y celebrando la excelencia en la cocina catalana.

Establecer una Nueva Sede: Buscamos encontrar una sede moderna y multifuncional que sirva como centro de reunión, formación y creatividad para nuestros miembros.

Aumentar la Membresía: Nos dedicamos a atraer nuevos miembros y activar a los existentes, ofreciendo una programación atractiva y una plataforma interactiva.

Fomentar la Colaboración y el Patrocinio: Buscamos colaboraciones con instituciones, empresas y amigos de la gastronomía que compartan nuestra visión y apoyen nuestra misión.

Crear una «Marca» de Excelencia: Queremos que la «marca» **Cocineros y Reposteros de Barcelona** se convierta en sinónimo de excelencia y pasión por la gastronomía.

PERFILES DE LOS SOCIOS

1

COCINEROS Y REPOSTEROS PROFESIONALES

Los profesionales de la hostelería y la restauración de Barcelona constituyen el núcleo de ACYRE. Son la esencia de la asociación y representan el talento, la experiencia y la dedicación que dan sentido a todas sus actividades.

2

PATROCINADORES

Los patrocinadores, grandes empresas que apoyan económicamente a ACYRE Barcelona, obtienen visibilidad en sus canales y actividades. Su aportación es clave para proyectos importantes, como campeonatos y la nueva sede, compartiendo el compromiso con la gastronomía y repostería de calidad.

3

COLABORADORES

Las pymes locales colaboradoras apoyan a ACYRE Barcelona ofreciendo descuentos a los socios, lo que facilita el acceso a recursos y actividades. Con ello refuerzan la red de apoyo y enriquecen la experiencia de los miembros.

4

AMIGOS

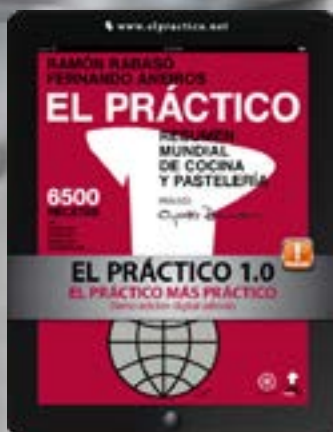
Los productores locales y pequeñas empresas, como «amigos» de ACYRE Barcelona, enriquecen la oferta de la asociación aportando productos o servicios al Salón del Gusto y a sus cocinas. Aunque su apoyo económico es limitado, contribuyen con ingredientes de calidad, pasión y conocimiento profesional, fomentando la creatividad y el valor gastronómico de la entidad.

SUSCRIPCIÓN ESPECIAL GRATUITA

VÁLIDA HASTA EL 31/12/2025

OBSEQUIO eBook

En colaboración con COOKING BOOKS premiamos tu compromiso con la GASTRONOMÍA y te invitamos a seguir creciendo junto a nuestra comunidad,



P.V.P. = 26,00 €

SUSCRÍBETE



REVISTA DIGITAL
BARRETS BLANCS

PUBLICACIÓ NO. 01
OCTUBRE 2025 | 0 €

ACYRE BARCELONA

Carrer de la barca 33
08930 - Sant Adrià de Besòs
(BARCELONA)

Tel. 687 48 72 73

info@acyrebarcelona.cat

www.acyrebarcelona.cat



BARRETS BLANCS

PUBLICACIÓ BIMESTRAL (CADA 2 MESOS)



ISSN: 3081-7749

