

“Barrets Blancs”

La revista DIGITAL de l'Associació de
CUINERS i REBOSTERS de Barcelona



Presentació oficial en LA BOQUERIA del
**Campionat de Catalunya
de Cuina i Rebosteria**

PARTNERS i Col·laboradors



SUMARI

2	PARTNERS i Col·laboradors
3	SUMARI
5	EDITORIAL
6	RECEPTA: Raviolis de col verda amb pannacotta de coliflor, humus de cigrons i vinagreta de lleties
9	SALÓ del GUST : Xavi Cels, l'ànima creativa de Fang de Vida
	ARTICLES i ESDEVENIMENTS
12	Alimentaria 2026
16	Presentació Campionato de Catalunya
20	Seguretat i Higiene Alimentària
23	Esdeveniments Gastronòmics 2026
	ENTREVISTAS
24	Entrevista Actor JOAN PERA
27	Entrevista FOOD FEED AGENCY
	CULTURA
30	Taula rodona SANT JORDI
31	BIBLIOTECA GASTRONÒMICA DIGITAL

PUBLICACIÓN Nº 4
ABRIL 2026 | 0 €
PUBLICACIÓN BIMESTRAL

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



cookingbooks

ISSN: 3081-7749
DIPÒSIT LEGAL: BARCELONA

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

facebook 



@ACYREBARCELONA



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
FABR DE VILA

EDITORIAL

Hi ha moments en els quals un projecte col·lectiu deixa de ser una intenció per a convertir-se en una realitat visible, compartida i celebrada per tot un sector.



**Les cuines del demà
es comencen a
escriure avui**



Inscriu-te



La participació en Alimentària de ACYRE Barcelona ha suposat molt més que una presència institucional: ha estat una oportunitat per a reforçar vincles, generar noves aliances i situar el talent gastronòmic del nostre territori en un escenari de màxima projecció internacional. En un entorn on convergeixen innovació, tradició i negoci, hem constatat, una vegada més, la força d'una comunitat professional compromesa amb l'excel·lència.

A aquest impuls se suma un altre moment clau: la **presentació oficial del Campionat de Catalunya de Cuina i Rebosteria**, celebrada en un espai tan emblemàtic com el **Mercat de La Boqueria**. Un lloc que representa l'essència viva de la nostra cultura gastronòmica i que va acollir el naixement públic d'un projecte cridat a marcar un abans i un després.

Amb l'obertura d'inscripcions, iniciem un camí que va més enllà d'una competició. Parlem d'una plataforma per a descobrir, impulsar i projectar el talent emergent; d'un punt de trobada entre generacions; i d'una aposta ferma per dignificar i visibilitzar la professió. La resposta inicial del sector confirma que existia una necessitat real de crear aquest espai.

En paral·lel, aquesta edició de la revista reforça la seva vocació divulgativa i transversal ampliant l'espectre de veus en la seva secció d'entrevistes.

A les figures estrictament professionals se sumen perfils procedents d'altres àmbits, units per una mateixa passió per la gastronomia. És el cas del reconegut actor català Joan Pera, així com d'Ariadna Rodrigo i Miquel Moreno, representants d'una nova generació vinculada a la comunicació i difusió gastronòmica. Una aposta que enriqueix la mirada de la revista i connecta amb una audiència més àmplia i diversa.

Aquest campionat no és únicament un esdeveniment: és una declaració d'intencions. És el reflex d'una gastronomia en constant evolució, que mira al futur sense perdre les seves arrels, i que entén la col·laboració com a motor de creixement.

Des d'aquestes pàgines volem posar en valor la implicació de tots els professionals, institucions i col·laboradors que fan possible aquest camí. Perquè el veritable èxit no resideix únicament en els resultats, sinó en la capacitat de construir junts un projecte que representi a tot un sector.

Continuem avançant ...

**El Equipo de
ACYRE Barcelona**



RECEPTA

RAVIOLIS DE COL VERDA AMB PANNACOTTA DE COLIFLOR, HUMUS DE CIGRONS I VINAGRETA DE LLENTIES

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.



Ingredients:

- Col verda
- Espàrrec Verd

Ingredients per a la pannacotta de coliflor:

- 1 coliflor
- 1 l. llet
- Sal
- Pebre
- 12 fulles de gelatina

Ingredients per a l'hummus:

- 480 gr cigró cuit
- 4 gr. All sense germen
- 1 suc de llimona
- 6 gr. Tahina
- Sal
- Pebre
- Oli d'oliva

Ingredients per a la vinagreta de lleties:

- Lleties
- Vinagre Japonès
- Oli d'oliva
- Escalunya
- Cebollí



Raviolis de col verda amb pannacotta de coliflor, humus de cigrons i vinagreta de lleties



JORDI ESTEVE
(RTE. NECTARI)

Preparació:

- Separem les fulles de col i les bullim en aigua i sal. Encunyar amb l'ajuda d'un cèrcol i guardar en nevera.
- L'espàrrec verd el blanquejarem en aigua, sal i un polsim de sucre

Preparació per a la Pannacotta:

- Bullir la coliflor en aigua i sal.
- Escórrer la coliflor i triturar en thermomix colar per xinès.
- Escalfar la llet, afegir la gelatina i afegir a la coliflor. Rectificar de sal. En la preparació afegir una mica d'oli de tòfona.
- Per a 2 L. de preparació, 12 fulles de gelatina.
- Posar en en plat petit i deixar refredar en nevera.

Preparació per a l'hummus:

- Ajuntar tot en túrmix fins a consistència desitjada

Preparació per a la vinagreta:

- Barrejar les lleties cuites amb l'escalunya picada i cebollí, afegir el vinagre i l'oli d'oliva, salpebrar i deixar reposar.





Benvinguts a l'univers creatiu de Xavi Cels



Xavi Cels ens obre les portes d'un univers creatiu on la ceràmica i la gastronomia dialoguen de manera natural, donant vida a peces concebudes no sols per a contenir aliments, sinó per a realçar l'experiència culinària i emocionar a través de la taula.

Darrere de **Fang de Vida** trobem la sensibilitat artesanal d'un creador que ha sabut transformar la terra en objectes amb ànima, pensats per a acompanyar la cuina contemporània i posar en valor el treball gastronòmic. Des dels seus inicis en 2019, en el petit garatge de la seva casa, Xavi va començar un camí marcat per l'experimentació, la passió pels materials naturals i la cerca d'una identitat pròpia dins de la ceràmica aplicada a la gastronomia.

Amb el pas dels anys, la seva obra ha evolucionat cap a un llenguatge molt personal, on cada plat, bol o peça ceràmica neix pensant en el diàleg entre el xef, el producte i la presentació. Les seves creacions no són simples suports, sinó part activa de la proposada culinària, aportant textura, caràcter i una estètica orgànica profundament connectada amb la naturalesa.

En **Fang de Vida**, cada peça es treballa artesanalment, respectant els temps del fang i del foc. Aquesta filosofia pausada i honesta es reflecteixen acabats únics, superfícies vives i formes imperfectament belles que converteixen cada creació en irrepetible. Lluny de la uniformitat industrial, Xavi reivindica el valor de l'autèntic i d'allò que conserva la petjada humana del procés creatiu.

Textures terroses, esmalts naturals i tonalitats inspirades en la naturalesa converteixen les seves col·leccions en autèntics paisatges culinaris. Cada peça busca potenciar visualment el producte sense restar-li protagonisme, creant un equilibri elegant entre funcionalitat, artesanía i expressió artística.

En un moment en el qual la gastronomia busca cada vegada més autenticitat i personalitat, el treball de Xavi Cels representa una volta a l'essencial: peces creades amb temps, sensibilitat i una profunda connexió entre art, terra i cuina.



Veure Video

Els passos principals per a crear una peça ceràmica



PAS 1: l'elecció de la pasta ceràmica

Les pastes ceràmiques són combinacions d'argiles i altres components que donen noves propietats: més elasticitat, porositat, textura... Existeix una infinitat de pastes diferents segons el color, la composició, la humitat i molts altres factors. Les agrupem en tres grans famílies:

- 1. Argiles de baixa temperatura
- 2. Gres o pasta refractària (cuita a alta temperatura: 1.200–1.300 °C) - la que utilitzem nosaltres (@sio2.clay)
- 3. Porcellana, la més refinada

Cada combinació crea una nova argila amb personalitat pròpia

PAS 2: el pastat

El pastat és un pas essencial en la preparació del fang. Ens ajuda a compactar la massa ja assegurar una consistència homogènia, especialment quan el fang prové de material reciclat.

Això és molt important, ja que el fang reciclat pot contenir zones més dures o amb diferent grau d'humitat, i això pot dificultar el control durant el modelat.

A més, amb un bon pastat evitem la presència de bombolles d'aire, que podrien fer que la peça esclatés en el forn, i també ajuda a eliminar impureses que poden haver contaminat la pasta durant el procés de reciclatge, com ara petits plàstics, pedrecitas, òxids, etc.

Hi ha moltes tècniques diferents. Nosaltres li vam mostrar la forma japonesa, però també existeixen altres com:

- 1. Cap de pastor
- 2. Amb corró

Al final, totes comparteixen el mateix principi: un moviment cíclic i constant per a aconseguir una textura uniforme.

PAS 3: el modelatge de la peça

Una vegada tenim el fang preparat, arriba el moment més creatiu: donar-li forma. El modelat és el pas on la imaginació i la tècnica s'uneixen per a transformar un tros de fang en una peça amb ànima.

Hi ha moltes maneres de treballar el fang perquè adopti la forma que vols. Algunes les hi presentem a continuació:

- 1. Tornejat – limitat a formes circulars
- 2. Tècnica de la planxa
- 3. Tècnica del xurro
- 4. Tècnica del dit
- 5. Ús de motlles
- 6. Tècnica d'injecció





PAS 4: la decoració o textura

Una vegada tenim la forma que volem, arriba el moment de decidir com volem que sigui l'acabat exterior de la nostra peça. Aquest és un pas molt creatiu, on podem donar-li personalitat i caràcter!

Hi ha moltes maneres de decorar o texturar el fang, i cadascuna aporta un resultat únic::

- 1. Acolorir amb engalbes de colors
- 2. Afegir o llevar material - Donar textura afegint fang per a crear relleus, gratant amb raspalls o fent petits forats
- 3. Acabat sobre el fang
- 4. Esmalts

Cada tècnica té el seu encant, i el millor és experimentar fins a trobar l'estil que més s'ajusti a tu ja el que vols transmetre amb la teva ceràmica.



PASSOS 5 i 6: l'assecat i la primera cocció (biscuïtat)

Després de donar forma i decorar la peça, és necessari deixar-la assecat completament. Aquest procés és essencial: si hi ha humitat en el fang, pot provocar esquerdes o fins i tot que la peça esclati en el forn.

Quan la peça està bé seca, arriba la primera cocció. En aquest punt el fang fa la seva primera gran transformació: a uns 573 °C passa de ser fang a començar a ser ceràmica.

Durant aquesta cocció, anomenada biscuidad (o bizcochado), s'arriba habitualment a una mica menys de 1000 °C, aconseguint una peça dura i consistent, però encara porosa. Aquesta porositat és ideal per a aplicar esmalts més endavant sense risc que es trenqui. En resum, la peça guanya força, però encara manté un alt grau de porositat per a aplicar l'acabat vitrificat amb esmalt.

PASSOS 7 i 8: l'esmaltat i el reciclatge del fang

Després del biscuidad arriba el moment de donar color i acabat a la peça. Abans de res, cal netejar-la bé, ja que després de la primera cocció pot haver acumulat pols o restes fines. Això és essencial perquè la seva porositat estigui llesta per a acceptar els esmalts que li donaran l'aspecte final.

L'esmalt es pot aplicar de diverses maneres, segons l'efecte que vulguem aconseguir:

- 1. Per bany, submergint la peça dins de l'esmalt.
- 2. Amb pinzell, per a aplicar colors o detalls concrets.
- 3. Amb pistola, per a una cobertura més uniforme.

Una vegada esmaltada, la peça s'adherirà definitivament, creant aquell acabat vitrificat i brillant que tant ens agrada.

Per a tancar el cicle, no oblidem el reciclatge del fang. Com ja us comptem en un post anterior, el fang que sobra del modelatge es pot hidratar, remullar, tallar i tornar a pastar per a reutilitzar-lo i donar-li una nova vida a la roda.

Aquests són els passos finals del procés ceràmic tradicional, encara que en aquest món existeixen infinites variants.



ARTICLES

Alimentaria 2026

Una fira d'equip, excel·lència i noves aliances

La participació de ACYRE Barcelona en Alimentària-Hostelco 2026 ha estat un d'aquests moments que reflecteixen amb claredat qui som: una associació unida, activa i capaç de projectar el talent dels nostres professionals en un dels majors aparadors gastronòmics d'Europa..

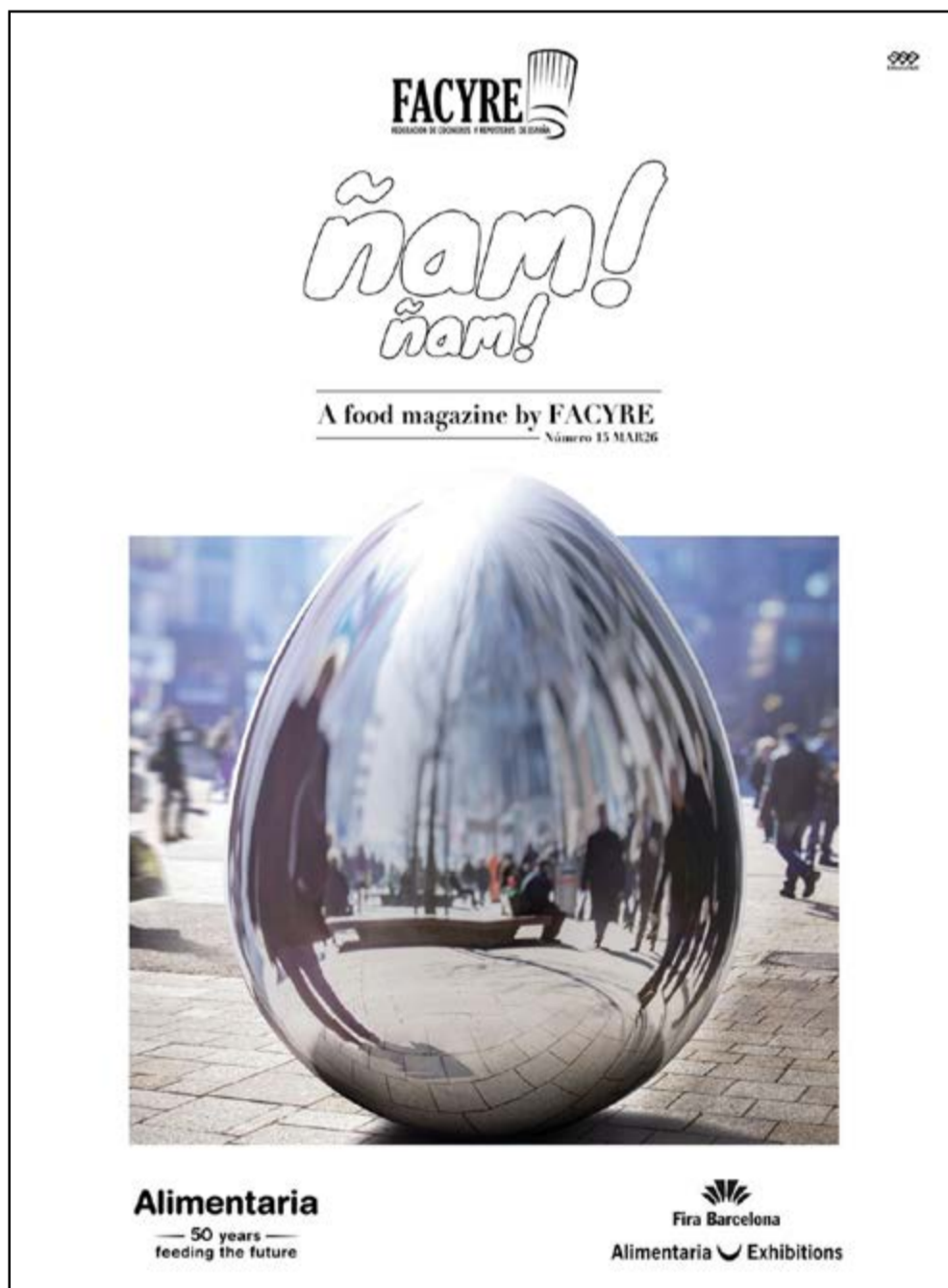
Alimentaria

La participació de ACYRE Barcelona en Alimentària-Hostelco 2026 ha estat un d'aquests moments que reflecteixen amb claredat qui som: una associació unida, activa i capaç de projectar el talent dels nostres professionals en un dels majors aparadors gastronòmics d'Europa.

El nostre **primer agraïment ha de dirigir-se a FACYRE España**, amb un especial esment a **Diego Olmedilla** (Director General), **Nino Redruello** (President) i **Candela**, assistent en fira, per la seva proximitat, professionalitat i el suport constant que van brindar a ACYRE Barcelona durant tot el certamen., no sols per permetre'ns compartir l'estand i acompanyar-nos amb el seu suport constant durant tota la Fira, sinó també per **l'excel·lent labor editorial desenvolupada durant la fira amb la magnífica edició del núm. 15 de la revista Ñam! Ñam!**, distribuïda entre visitants i professionals com una gran carta de presentació del talent gastronòmic nacional.

Aquesta edició va tenir a més un significat molt especial per a ACYRE Barcelona, en incloure dues referències destacades a la nostra activitat associativa: un article dedicat al nostre inspirador **viatge gastronòmic a la Lapònia finlandesa** i un altre centrat en la **consolidació de la nostra revista digital Barrets Blancs com a altaveu de la professió**.

Com a extensió natural d'aquesta col·laboració editorial, incloem en la crònica un **enllaç de descàrrega directa de la revista Ñam Ñam núm. 15**, permetent als lectors accedir al contingut complet de la pròpia revista.



Descarrega aquí la revista Ñam! Ñam! núm. 15 i descobreix els articles dedicats a ACYRE Barcelona.



L'Equip firal de ACYRE Barcelona juntament amb l'equip de FACYRE España i Partners patrocinadors.

Destaquem la confiança de FACYRE España, per permetre'ns compartir l'estand i, sobretot, pel **seu suport constant i incondicional durant tot l'esdeveniment**. Aquesta suport ha estat clau perquè ACYRE Barcelona pogués mostrar la seva capacitat d'organització, convocatòria i representació institucional.

Res d'això hauria estat possible sense la magnífica labor de l'equip de ACYRE Barcelona, liderat pel nostre president **Jani Paasikoski**, i magníficament recolzat per **Mónica Sierra, Juso, Rogelio Ardaya, Mari Jose Segura** (periodista «El present és Hostaleria») i **Enrique Sallarés** (Cooking Books), el lliurament de la qual, professionalitat i proximitat van fer possible que cada jornada es desenvolupés amb brillantor.



Agraïment als nostres Partners i Col·laboradors

A part dels ja esmentats anteriorment com a Equip de ACYRE Barcelona volem fer un reconeixement molt especial el suport dels nostres PARTNERS col·laboradors, que van fer possible l'elaboració diària d'aperitius de gran nivell, convertits en un autèntic aparador de producte i creativitat.

Gràcies a **Coca de Folgueroles, Collverd** (foie gras), **Cuscó Berga** (caves i vins), **Escofruit** (fruites i verdures), **Obach** (embotits) i **OliveisLove** (oli d'oliva verge extra), vam poder oferir cada dia proposades gastronòmiques de categoria que van despertar l'interès i l'admiració de visitants i professionals.



Moltes GRÀCIES



Destacar també l'aperitiu d'ibèrics ofert pel xef extremeny **Jorge Román Ávila del Grup Paradores** (Parador de Benicarló) en la jornada inaugural de l'esdeveniment.

I, gràcies als nostres membres associats ...



La fira va ser també un magnífic punt de trobada amb els nostres membres associats, molts dels quals van poder visitar-nos gràcies a les entrades gestionades a través de l'associació. La seva presència va reforçar el sentiment de pertinença i va confirmar que ACYRE Barcelona continua sent una gran casa comuna per a cuiners, rebosters i professionals del sector.

Així mateix, rebem la visita d'institucions i professionals de reconegut prestigi, entre ells a 6 representants del Grup Paradores d'Espanya, l'**Escola de Gastronomia BARCELONA CULINARY HUB by Martin Berasategui** amb **Juli Carulla** com a professor del centre, així com xefs i referents gastronòmics com **Jordi Esteve** (Nectari), **Luis Castillo** (Yanuk,

Bèlgica), **Evaristo Triano** (Restaurant Peix Vela), **Juanjo Serrano** i **Núria Galimani** (mestres Jamoneros) **Miguel Balcells** (FOODIE CULTURE BARCELONA), **Danko O`clipse**, **Ander Atxaga**, **Antonio Ruiz** i **Diego Mejia** (Pastisser) entre altres companys i amics de la professió que van voler compartir aquest espai amb nosaltres.

Un dels aspectes més il·lusionants del certamen ha estat, sens dubte, la **incorporació de nous membres a l'associació, als qui donem una càlida benvinguda**. Que Alimentària hagi estat també porta d'entrada per a nous professionals confirma la projecció, utilitat i atractiu de ACYRE Barcelona com a entitat de referència.

Alimentaria

Volem tancar aquesta crònica amb unes paraules que ens omplen d'orgull, pronunciades per **Diego Olmedilla**, director de FACYRE i que resumeixen perfectament l'esperit viscut durant aquests dies: treball en equip, col·laboració, prestigi professional i passió per la gastronomia:

"Felicitats a tot l'equip de ACYRE Barcelona per la bona fira que han realitzat amb el suport de FACYRE en la fira Alimentària-Hostelco.

També als quals heu secundat amb la vostra presència i ajuda. gràcies a tots!"

Veure FOTOS ...



Alimentària 2026 ha estat, sens dubte, una nova demostració que ACYRE Barcelona continua creixent, connectant professionals i projectant el talent gastronòmic de la nostra ciutat i el nostre país.

"BARRETS BLANCS"



FOTOGRAFIA





LA BOQUERIA

Campionat de Catalunya de Cuina i Rebosteria



Presentació oficial 14 d'Abril de 2026



Dempeus: Jordi Esteve (Rte. Nectari), Joan Ramon Comerma (CSTY), Frank Thomas Merten (La Chaîne donis Rôtisseurs Espanya), Enrique Sallarés (Cooking Books), Carles Heras (IFP Sant Cugat), Xavier Lahuerta (Hotel Mercer), Jordi Mas (president BOQUERIA), Jani Paasikoski (president ACYRE arcelona), Emanuel Márquez (ESCOFRUIT). Mónica Sierra (ACYRE), Evaristo Triano (Maestro Arrocerero), Rogelio Ardaya (La Mammatina) i Jaume Ugellés (Mestre Patisser). A la gatzoneta: Roberto Torregrosa (president de la ACPT), Diego Mejía (Màster Pastry Xef) i Cristian Sánchez (Top Food Bcn) - Fotògraf MARC LLOBET.

14/4/26

Crònica de la presentació del Campionat en l'emblemàtic Mercat de La Boqueria

ACYRE Barcelona ha presentat oficialment la primera edició del Campionat de Catalunya de Cuina i Rebosteria, un projecte que neix amb la vocació de reconèixer, impulsar i projectar el talent gastronòmic del territori.

L'acte de presentació va tenir lloc en un escenari emblemàtic: el **Mercat de La Boqueria**, situat en **Les Rambles de Barcelona**. La cita va reunir a destacats professionals del sector gastronòmic, amb la participació de reconeguts xefs com **Jordi Esteve, Xavier Lahuerta, Evaristo Triano, Diego Mejia i Carles Heras**. Així mateix, l'esdeveniment va comptar amb la presència de directius del propi mercat, el president **Jordi Mas** i el gerent **Oscar Ubide**, representants de l'Escola d'Hostaleria de Sant Cugat, membres del jurat gastronòmic i partners del món del producte i la restauració, **Roberto Torregrosa i Frank Merten**.

Aquest nou certamen s'emmarca com **el gran eix estratègic de l'entitat per a l'any 2026, consolidant-se com una cita clau per a la promoció del talent gastronòmic professional a Catalunya**. Concebut com una competició d'alt nivell, el campionat està **dirigit exclusivament a cuiners i rebosters professionals en actiu**, amb l'objectiu de posar en valor l'ofici, l'excel·lència tècnica, la creativitat i l'experiència que caracteritzen la gastronomia catalana contemporània.

El campionat no sols té un abast territorial, sinó que **adquireix també una destacada projecció nacional**. Els guanyadors d'aquesta primera edició seran els representants oficials de Catalunya en la XII edició del Certamen Nacional de Gastronomia, que se celebrarà a Badajoz en 2026.



Gran certamen i final en IFP Sant Cugat

La gran final del Campionat de Catalunya de Cuina i Rebosteria se celebrarà el pròxim 16 de juny de 2026 en el IFP Sant Cugat, un espai acadèmic i tècnic idoni per a acollir una competició d'alt nivell.

Aquest enclavament, reconegut per la seva excel·lència en formació gastronòmica, reunirà els millors professionals del sector en una jornada decisiva on es posaran a prova la tècnica, la creativitat i la capacitat d'innovació dels finalistes. L'elecció del IFP Sant Cugat reforça l'aposta del campionat per entorns formatius de referència, alineats amb els valors d'excel·lència i professionalització que defineixen el certamen.

La convocatòria està oberta a professionals en actiu, escoles de formació i joves talents que desitgin demostrar la seva creativitat, tècnica i capacitat de treball en equip en un entorn de màxima visibilitat i projecció dins del sector gastronòmic.

Amb aquesta iniciativa, ACYRE Barcelona reforça el seu compromís amb el desenvolupament, la visibilitat i l'excel·lència del sector gastronòmic, apostant pel talent professional com a motor de creixement i projecció de la cuina catalana.



Maria Jose Segura, periodista i Jordi Mas (BOQUERIA)



JURAT de prestigi

"El jurat estarà format per referents del sector, professionals de reconegut prestigi que valoraran tècnica, sabor, creativitat, presentació i coherència conceptual.

JURAT

- Xef **Jordi Esteve** (Restaurant Nectari), **president del Jurat**

- **Roberto Torregrosa** (president de la ACPT)

- Xef **Mingo Morilla**, (president de la FIHRT)

- **Frank Th. Merten** (La Chaîne des Rôtisseurs - Espanya)

- Xef **Xavier Lahuerta** (Hotel Mercer)

- Xef **Diego Mejía** (Máster Pastry Chef)

- Xef **Jaume Urgellés** (Maestro Pastelero)

- Xef **Carlos Heras** (Professor de IFP Sant Cugat)

- **Marc Miramontes** (Foodie Black Week BCN)

- **Cristian Sánchez** (Top Food Bcn)



El Presente es Hosteleria MARIA JOSÉ SEGURA CERTAMEN CONVOCATÒRIA JURAT BASES PREMIS FUNCIONAMENT GRAN FINAL ESDEVENIMENTS PARTNERS

CAMPIONAT DE CATALUNYA DE CUINA I REBOSTERIA

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




Avui presentem oficialment la primera edició del **Campionat de Catalunya de Cuina i Pastisseria d'ACYRE Barcelona**, un projecte que neix amb la voluntat de reconèixer, impulsar i projectar el talent gastronòmic del nostre territori.



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 **CAMPIONAT DE CATALUNYA DE CUINA I REBOSTERIA**

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

PARTNERS I COL·LABORADORS

Agraïment a les marques, institucions, empreses i persones que fan possible aquest gran projecte.



"Avui presentem oficialment la primera edició del **Campionat de Catalunya de Cuina i Rebosteria**, un projecte que neix amb la voluntat de reconèixer, impulsar i projectar el talent gastronòmic del nostre territori."



FOTOS

Fotógrafo MARC LLOBET
Fotógrafo LUIS GARGON



Veure FOTOS...

Seguretat i Higiene alimentària



APPCC sense paper: l'eina que la teva cuina necessitava

SEGURETAT ALIMENTÀRIA · APPCC · DIGITALITZACIÓ

En la cuina professional, l'excel·lència va molt més allà del plat. Cada servei impecable que surt a sala amaga un entramat de protocols, controls i registres que la normativa exigeix i que, en molts establiments, encara es gestiona a cop de bolígraf i carpeta. Parlem del APPCC —Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític—, el sistema que garanteix que el que arriba al comensal és, abans de res, segur.

La realitat és que el APPCC en paper no sols és tediós: és un risc. Els registres es perden, els errors humans s'acumulen i, quan arriba una inspecció sanitària, reconstruir la traçabilitat es converteix en una carrera contra el temps. En un sector on els marges són ajustats i cada hora de l'equip compta, cap xef hauria d'invertir la seva energia en burocràcia quan podria estar cuinant.

El APPCC com a declaració d'intencions

Els millors professionals de la restauració ho saben: la seguretat alimentària no és un obstacle regulador, és una declaració d'intencions cap al comensal. Un establiment que documenta i controla correctament els seus processos transmet confiança, redueix minvaments, evita incidents i construeix una reputació sòlida a llarg termini. La digitalització del APPCC no lleva protagonisme al xef; li ho retorna. Passar del paper a una plataforma digital pot reduir fins a un 70% el temps dedicat a registres, centralitzar tota la informació en un sol lloc i generar traçabilitat real i auditable en temps real.



ePackPro: el teu aliat en la gestió de seguretat

ePackPro és la plataforma SaaS líder a Espanya per a la gestió digital del APPCC en hostaleria i restauració. Amb més de 20.000 clients —des de restaurants independents fins a grans cadenes, hotels i serveis de servei d'àpats—, ePackPro ha redefinit la forma en què els equips de cuina compleixen amb la normativa sanitària.

No fa falta ser un expert en tecnologia: la plataforma està dissenyada perquè qualsevol membre de l'equip, des del cap de cuina fins a l'ajudant, pugui registrar controls, signar documents i consultar protocols des de qualsevol dispositiu mòbil o tauleta, en qüestió de segons.

El que **ePackPro** fa per la teva cuina

Registres digitals en temps real.

Temperatura de cambres, control de recepcions de mercaderia, tasques de neteja i desinfecció, control de plagues... tot documentat a l'instant des del mòbil, sense paper, sense duplicitats i amb segell d'hora i signatura digital.

Alertes automàtiques davant desviacions.

El sistema notifica immediatament quan un paràmetre supera el límit crític —una cambra que puja de temperatura, una recepció fora de rang—, abans que el problema es converteixi en un incident real.

Documentació sempre llesta per a inspecció..

Davant una visita de Sanitat, tota la traçabilitat està organitzada, datada i accessible amb un clic. Sense cerques de carpetes, sense registres incomplets, sense improvisacions.

Plans APPCC totalment personalitzats.

Cada negoci és diferent. **ePackPro** adapta els plans a les necessitats específiques de cada establiment: restaurant a la carta, bufet, servei d'àpats, dark kitchen, col·lectivitat o cadena multiseu.

Formació de l'equip integrada en la plataforma.

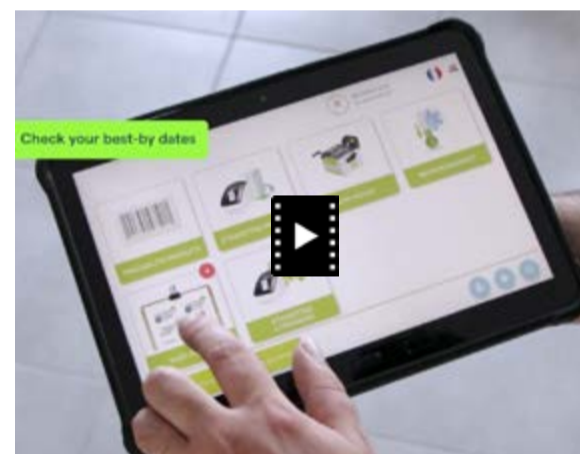
Mòduls de formació en higiene alimentària disponibles per a tot el personal, directament en l'app. Sense gestionar plataformes externes, sense papers d'assistència.

Compliment normatiu sempre actualitzat.

La legislació canvia. **ePackPro** es manté al dia amb la normativa europea i espanyola vigent, perquè tu no hagis de preocupar-te pels canvis reguladors ni contractar consultoria externa per a cada actualització.



ePackPro



Veure Videos

La cuina del futur és segura i digital.

Els grans referents de la gastronomia ja l'apliquen: l'excel·lència en sala i en cuina ha d'anar acompanyada d'excel·lència en la gestió. Digitalitzar el APPCC no és una inversió en tecnologia; és una inversió en tranquil·litat, en temps i en la reputació del teu establiment.

Si encara gestiones la teva seguretat alimentària amb paper, és el moment de fer el pas. Milers de professionals de la restauració a Espanya ja han transformat la seva gestió amb ePackPro —i no han tornat a mirar enrere.





ESDEVENIMENTS

Barcelona i la seva província continuen consolidant-se com un dels grans epicentres gastronòmics del Mediterrani, aollint durant tot l'any fires, jornades, showcookings, concursos, mercats i trobades professionals que posen en valor la riquesa culinària del territori, el talent dels seus cuiners i l'excel·lència dels seus productes.

Des de propostes d'alta gastronomia fins a esdeveniments populars vinculats al producte local, l'agenda gastronòmica catalana ofereix una àmplia varietat d'activitats dirigides tant a professionals del sector com a amants de la cuina i la restauració.

Amb l'objectiu d'acostar tota aquesta activitat al sector i als nostres lectors, ACYRE Barcelona manté actualitzada en la seva pàgina web una agenda amb els pròxims esdeveniments gastronòmics de Barcelona i província, on es poden consultar dates, ubicacions, inscripcions i tota la informació relacionada amb cada activitat.

Més informació i calendari complet d'esdeveniments en la Web oficial de ACYRE Barcelona

Esdeveniments 2026 Trimestre 2

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			

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

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					



**Esdeveniments
Trimestre 2 de 2026**

Abril de 2026

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

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			

Maig de 2026

- Vitafoods Europe 2026
- Tast a la Rambla 2026

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



Llegenda del doblatge i del teatre al nostre país, el gran Joan Pera ha passat pels nostres micròfons en una entrevista en la qual vam poder conèixer no sols al prestigiós professional sinó també a l'excel·lent persona que és i un gran aficionat de la Gastronomia.

En aquesta edició obrim les nostres pàgines com qui vesteix una taula per a una ocasió **especial: amb respecte, admiració i el desig de compartir una cosa veritablement memorable**. I és que tenim l'honor de rebre a Joan Pera, una figura imprescindible del nostre imaginari col·lectiu, la veu i la presència del qual han acompanyat a generacions dins i fora de l'escenari.

Parlar amb Joan Pera és com endinsar-se en una cuina on tot té sentit: cada pausa, cada paraula, cada gest respon a una experiència cuinada a foc lent durant dècades d'ofici. La seva trajectòria, sòlida i brillant, s'entrellaça amb una manera d'entendre la vida on l'art i l'emoció van sempre de la mà.

Però més enllà del mestre, descobrim a la persona. **Extraordinàriament pròxim, generós i profundament humà**, ens convida a una conversa

que flueix com una bona sobretaula: sense presses, amb veritat i amb aquest punt de complicitat que només es dona quan hi ha autenticitat.

I llavors apareix la gastronomia, no com a anècdota, sinó **com a llenguatge comú**. Perquè per a Joan Pera, com per als qui estimem aquest ofici, cuinar —i viure— és un acte de lliurament, de compartir, de crear moments que romanen. La cuina com a escenari. La taula com a punt de trobada. El record com a plat final.

Aquesta no és només una entrevista. És **una experiència que s'assaboreix, s'escolta i se sent**. Com les grans històries... o com els millors plats.





Veure Podcast de la entrevista de Maria Jose Segura i Joan Pera en Youtube

«L'actor còmic és molt volgut, però no sempre reconegut»

Què va significar rebre la Creu de Sant Jordi després de tota una vida dedicada a l'espectacle?

Bé, en principi va ser una sorpresa. Jo soc un actor que, durant tota la meua carrera —o gran part d'ella—, sempre he estat més aviat divertit, còmic, pròxim; un actor de simpatia. Normalment, aquests premis solen atorgar-se a trajectòries amb molta excel·lència, amb un gran fons, diguem. El meu era tan popular que va ser una sorpresa, i també un honor.

Clar, que no esperava un premi així. No obstant això, porto molts anys en els teatres, és veritat, i fent una mica feliç a la gent. Potser això va ser el que van considerar digne de valorar, i ho agraeixo precisament per això: perquè l'actor còmic no sol gaudir de gran prestigi. Sol ser molt volgut pel públic, per la gent, però no sempre reconegut des d'aquest punt de vista. I que em concedissin aquest premi va ser com un prestigi inesperat que, d'algun mode, justifica tota una vida de teatre per al poble.

13 anys, 2.000 funcions i un fenomen irrepetible

Per descomptat, a més d'això... qui no coneix l'obra *L'estranya parella*? Qui no ha anat a veure-la en tota Espanya?

Amb *L'estranya parella*, al costat de Paco Morán —ell molt cordovès, jo molt català— batem tots els rècords del teatre a Espanya. Vam estar 13 anys junts, actuant dia a dia. I quan ho dic, la gent pensa que van ser temporades soltes, però no: 13 anys seguits, cada dia, incloent-hi Pasqües, Nadal i festius. L'únic dia que descansàvem del teatre, els dilluns, el dedicàvem a fer gira.

Durant aquests 13 anys omplim teatres sense parar, batent rècords, fins i tot omplint el Palau Sant Jordi amb 15.000 persones. I sense cantar, que ara sembla més fàcil: només parlant, fent el que millor sabíem fer. Sortíem a l'escenari i jugàvem. Això tan bonic del teatre: jugar. Com diuen els anglesos amb el "play" o els francesos amb l'escena. Paco i jo jugàvem l'escena. Vam fer més de 2.000 representacions i ens van veure més de 2 milions de persones.



Podria semblar una rutina, però el teatre és una cosa tan bonica que cada dia és diferent. És com la gastronomia: cada plat és únic. Pot ser que no et surti un arròs cremat, però sí distint, perquè el públic canvia cada dia. Actues per a aquestes persones concretes que han vingut a veure't, igual que un xef cuina per a qui s'asseu a la seva taula. I aquestes emocions... quan estàs a dalt i veus el teatre completament ple... són indescriptibles.

El teatre com la cuina:

mai hi ha dos plats iguals

Com es gestionen aquestes emocions després de tants anys sobre l'escenari?

Al principi, sempre amb una mica de nervis. Fixa't, porto tota la vida en el teatre, i així i tot, cada dia és diferent. Abans de sortir, sempre hi ha aquesta petita sensació que et diu: "Compte, avui has d'estar bé".

Cada dia cal estar bé. Però també vam tenir la sort —i jo, personalment— de ser molt volguts pel públic. Surts a escena i la gent ja t'espera, et rep, t'aplaudeix, et somriu... Hi ha una familiaritat que fa que deixis de pensar en l'obligació i simplement flueixis.

Quin major record li ha quedat d'aquesta gran obra, *L'estranya parella*?

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

Sens dubte, batre aquest rècord d'omplir un recinte amb 15.000 persones. Va ser una cosa inoblidable.

Record que Paco i jo pensàvem: "Vindrà la gent? Com pujaran fins a Montjuïc per a veure teatre?". I vaig anar a mirar entre la cortina i li vaig dir: "Paco, està ple". No s'ho creia. "Que sí, que està pleníssim".

Va ser un èxit impensable, d'aquests que probablement no es repetiran. Era una època en la qual teníem el favor del públic. Ens volien moltíssim.

La veu de Woody Allen:

quan el destí troba el to perfecte

Com es converteix un actor de teatre en la veu inseparable de Woody Allen per a tot un país? Perquè això és un altre gran assoliment.

Í, són aquestes coses que et dona la vida. Jo mai havia pensat a fer doblatge; era actor de teatre. I el doblatge és una tècnica molt distinta, amb grans professionals.

Però en aquest moment el cinema va començar

a créixer molt. Abans, una pel·lícula podia estar anys en cartell. Quan va augmentar la producció, van necessitar noves veus, i com jo venia del teatre, sabia expressar-me.

Vaig començar de jove, doblegant moltes pel·lícules en castellà. Vaig fer una prova i, en veure'm, vaig pensar: "Si jo fos ells, m'agafaria", perquè havia quedat molt bé, semblava ell.

I així va ser. Després vaig preguntar per què m'havien triat entre més de 50 persones, i em van dir: "Perquè quan ell veia el teu doblatge, reia".

Vaig tenir fins i tot l'oportunitat de conèixer-li. Ens asseiem i em va dir: "Ho fas molt bé". Va ser molt amable.

Són d'aquests moments que t'acompanyen tota la vida. La vida està plena de coses, però hi ha moments especials... i aquest va ser un d'ells.

Pots escoltar l'entrevista completa amb la veu de Joan Pera en el pòdcast. Fes clic aquí:

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



ENTREVISTA Joan Pera
by Maria Jose Segura



Veure Video en Youtube

ENTREVISTA

FoodFeed Agency

Perquè avui, més que mai, el viatge gastronòmic comença molt abans d'asseure's a la taula..



Ariadna Rodrigo i Miquel Moreno, líders de FoodFeed Agency, representen una generació que ha sabut traslladar el pols de l'hostaleria a l'entorn digital, creant estratègies que connecten, sedueixen i converteixen.



En un sector on cada detall compta —des de l'emplatat fins a la primera impressió en pantalla—, **la visibilitat s'ha convertit en un ingredient essencial per a l'èxit.** En aquest context, conversem amb **FoodFeed Agency**, una agència que ha sabut traduir la passió per la gastronomia en estratègies digitals capaces d'omplir taules.

Amb **una dècada d'experiència respirant hostaleria**, el seu enfocament va molt més allà del màrqueting convencional. **FoodFeed** entén el ritme d'una cuina en ple servei, els marges ajustats del sector i, sobretot, el comportament del comensal modern: aquest que decideix on sopar amb el mòbil a la mà.

A partir d'aquí, el seu treball es converteix en una veritable posada en escena digital: **cada imatge, cada vídeo i cada paraula estan pensats per a provocar una emoció concreta.** No es tracta només de comunicar, sinó de generar apetit, de construir una narrativa que connecti amb el client abans fins i tot de travessar la porta del restaurant.

En aquesta entrevista **descobrim com es construeix una identitat gastronòmica en l'entorn digital**, com es transforma una proposada culinària en disseny i **quines eines converteixen seguidors en clients reals.** Des del SEU local fins a la creació de contingut que desperta l'apetit, **FoodFeed** ens obre les portes d'un treball on creativitat i dades es combinen amb la precisió d'una bona recepta.



Quina diferència a FoodFeed Agency d'altres agències de màrqueting digital?

Nostra alta especialització. No som una agència generalista que avui porta una clínica dental i demà un restaurant. Portem 10 anys respirant hostaleria. Entenem els marges del sector, els pics de treball d'un servei de cap de setmana i com funciona la ment d'un comensal quan cerca on sopar. Parlem el mateix idioma que l'hostaler.

Qui forma part de l'equip i quines són les seves especialitats?

Som un equip jove, creatiu i molt pròxim, liderat per Ariadna Rodrigo (@foodyingbcn) i Miquel Moreno (@bcngourmet), format per perfils complementaris: especialistes en creació de contingut visual (fotografia i vídeo gastronòmic), estratègics de xarxes socials, experts en SEU local per a posicionar el teu local en els mapes, gestors de publicitat digital (Paid Mitjana) i coordinadors de campanyes amb influencers gastronòmics.

Quant temps porten treballant amb restaurants a Barcelona?

Portem una dècada transformant la passió per la gastronomia en estratègies digitals rendibles. Hem vist l'evolució del sector, des dels inicis d'Instagram fins a l'explosió actual de TikTok i les ressenyes en Google.

Tenen experiència amb restaurants de totes les grandàries o només amb locals grans?

Treballem amb tot l'ecosistema gastronòmic. Des del petit local de barri amb una proposta autèntica, fins a grups de restauració amb múltiples locals. Les nostres estratègies són 100% escalables i s'adapten a la capacitat operativa i els objectius de cada negoci.

Serveis i Estratègia

Què inclou exactament la gestió de xarxes socials?

Va molt més allà de pujar fotos. Inclou la creació d'una identitat visual atractiva, planificació d'un calendari editorial estratègic, producció de fotografia i vídeo d'alta qualitat, redacció de textos persuasius (copywriting), interacció amb la comunitat (respondre comentaris i missatges) i la gestió de col·laboracions. L'objectiu és convertir seguidors en clients asseguts en la taula.

Com funciona el SEU local per a restaurants?

És la clau per a captar al client que té gana ara mateix. Optimitzem el teu perfil de Google perquè, quan algú busqui estrella Michelin a Barcelona o restaurant prop de mi, el teu local aparegui en els primers resultats. Gestionem ressenyes, actualitzem menús i utilitzem paraules clau estratègiques per a dominar el mapa de la teva zona.

Poden crear campanyes de publicitat digital adaptades al nostre pressupost?

Absolutament. El gran avantatge de la publicitat en línia (Meta Ads, Google Ads) és la seva flexibilitat. Optimitzem cada euro invertit per a maximitzar el retorn, segmentant campanyes per codis postals, interessos gastronòmics i horaris específics per a omplir el teu restaurant en els dies més fluïdos.

Ofereixen informes de resultats i seguiment de les estratègies?

La creativitat sense dades és sol art; nosaltres fem màrqueting. Lliurem informes mensuals transparents on mesurem KPIs clau: abast, interacció, creixement de la comunitat, cost per adquisició i, el més important, clics en el botó de reserves o anomenades al local.

Quant temps sol trigar a veure's un augment de visibilitat i reserves?

Depèn de l'estratègia. La publicitat digital i les accions amb influencers poden generar pics de reserves gairebé immediats (en dies o setmanes). D'altra banda, el SEU local i el creixement orgànic d'una comunitat fidel en xarxes socials són estratègies de mitjà a llarg termini, on els resultats sòlids i sostinguts es consoliden a partir del tercer al sisè mes.

Poden mostrar casos d'èxit o referències d'altres restaurants?

Per descomptat. Sempre compartim el nostre portfolio amb potencials clients. Ens enorgulleix mostrar l'abans i el després dels restaurants de Barcelona amb els quals treballem, detallant com hem augmentat la seva facturació mensual a través de canals digitals. Confien en nosaltres restaurants com a Kamikaze (1 estrella Michelin), Mizzica, Algrano o Xuba Tacs.



Com mesuren el retorn de la inversió (ROI) en màrqueting digital per a restaurants?

Utilitzem enllaços de seguiment (UTMs) directes als motors de reserves (com TheFork, CoverManager o la web pròpia), analitzem el trànsit web, creguem codis promocionals exclusius per a campanyes i mesurem les conversions directes dels anuncis. Així sabem exactament quant genera cada campanya.

Passió, Tendències i Proximitat

Quin tipus de restaurants solen atendre millor?

Aquells que tenen una proposta gastronòmica honesta i ganes de créixer. Funcionem de meravella amb amos i xefs que entenen que l'experiència del client avui dia comença en la pantalla del mòbil, molt abans de travessar la porta del local.

Com es mantenen actualitzats en tendències gastronòmiques i de màrqueting?

Som "foodies"; provem, observem i consumim el producte local constantment. Analitzem què funciona en mercats pioners com Nova York o Londres i ho adaptem al públic de Barcelona.

Com transformen la passió per la gastronomia en estratègies de màrqueting efectives?

Entenent que no venem plats de menjar, venem experiències. Transmetem el cruixit d'un arrebossat en un Reel d'Instagram, l'atmosfera romàntica a través de la il·luminació d'una foto, o la dedicació del xef mitjançant el *storytelling*. Traduïm sensacions en formats digitals que provoquen fam i desig. Com mesuren el retorn de la inversió (ROI) en màrqueting digital per a restaurants?

Utilitzem enllaços de seguiment (UTMs) directes als motors de reserves (com TheFork, CoverManager o la web pròpia), analitzem el trànsit web, creguem codis promocionals exclusius per a campanyes i mesurem les conversions directes dels anuncis. Així sabem exactament quant genera cada campanya.



www.foodfeedagency.com



CULTURA



«Gastronomia i Turisme: la combinació que conquista destins»

Amb motiu de la **celebració de Sant Jordi**, Radio RCE va acollir la taula rodona titulada «Catalunya. destino estrella i referent gastronòmic global», una trobada que va reunir a destacats professionals de l'àmbit gastronòmic, turístic i editorial per a reflexionar sobre el paper estratègic de la gastronomia com a motor d'atracció i desenvolupament territorial.

El debat va comptar amb la **direcció de María José Segura**, periodista del *Presente es Hostelería*; i la participació de **Josep Aleixandre**, assessor tècnic en negocis turístics i autor del llibre *El Turismo en estado puro*; **Filo López**, presidenta del Skai Ciutat Comtal Barcelona; **Alba Gil**, pastissera i autora del llibre *Cookies*; **Mónica Sierra**, xef i responsable de relacions públiques de ACYRE Barcelona; i **Enrique Sallarés**, editor de Cooking Books. Així mateix, es va sumar en connexió en línia **Carlos Ruiz del Castillo**, arquitecte i gastrònom, autor de les obres *Gastronomia de la A a la Z* i *Gastronomia de Película*.

Durant la sessió, els ponents van coincidir a destacar la creixent rellevància de la gastronomia com a element diferenciador en l'oferta turística, capaç de generar experiències autèntiques, emocionals i d'alt valor afegit. Es va posar en relleu com la identitat culinària d'un territori no sols atreu visitants, sinó que contribueix a reforçar el seu posicionament internacional.

En aquest context, es van abordar qüestions clau com la **professionalització del sector**, la **importància de la comunicació gastronòmica**, la **connexió entre tradició i innovació**, i el **paper de la cultura culinària com a vehicle de promoció turística**. També es va destacar la necessitat d'establir sinergies entre xefs, institucions, empreses i agents del sector per a consolidar propostes sòlides i sostenibles.

La taula rodona, celebrada en un ambient pròxim i participatiu, va permetre compartir experiències i visions complementàries, evidenciant que **la gastronomia, més enllà de la seva dimensió culinària, es configura avui com un autèntic llenguatge universal capaç de connectar territoris, cultures i persones**.

Aquesta trobada en el marc de Sant Jordi reafirma el **compromís del sector amb la promoció del talent, la cultura gastronòmica i la seva projecció** com un dels pilars fonamentals del turisme contemporani..



BIBLIOTECA GASTRONÒMICA DIGITAL

La revista **Barrets Blancs** i la editorial **COOKING BOOKS** han establert un acord de col·laboració per a oferir a lectors i membres, l'accés exclusiu a la nova BIBLIOTECA GASTRONÒMICA DIGITAL, una cuidada selecció d'obres imprescindibles per a amants de la gastronomia, professionals de la cuina i apassionats de la cultura culinària.

Gràcies a aquest acord, **els lectors de Barrets Blancs es beneficien d'una promoció especial i condicions exclusives** d'accés a aquesta col·lecció digital, concebuda per a consultar, aprendre i inspirar-se des de qualsevol lloc.

La Biblioteca **reuneix grans clàssics, publicacions tècniques i obres especialitzades** que contribueixen a preservar i difondre el patrimoni gastronòmic, acostant-lo a noves generacions de cuiners i gastrònoms.

Accedeix a la Biblioteca escanejant el QR o a través de l'enllaç inclòs en la imatge.

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 GASTRONÒMICA DIGITAL



CODI ACYREBCN-20

Introduir codi en pàgina de compra web

