

"Barrets Blancs"

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

PUBLICACIÓ Nº. 01 OCTUBRE 2025

Sabors Mediterranis

DESCOBREIX LA CREATIVITAT
DELS NOSTRES SOCIS

JORDI ESTEVE, NECTARI

Recepta DETEMPORADA ARRÒS DE BOLETS

"Saló del Gust"

ARRÒS BOMBA ILLA DE RIU

Notícies

CALENDARI D'ESDEVENIMENTS
ACTIVITATS
CULTURA



ASSOCIACIÓ DE
CUINERS I REBOSTERS
DE BARCELONA



ISSN: 3081-7749

EN HOMENATGE A L'IL·LUSTRE CUINER-ESCRITOR **IGNASI DOMENECH**

"BARRETS BLANCS" REVISTA

REVISTA DIGITAL

"BARRETS BLANCS"

PUBLICACIÓ NO. 01

OCTUBRE 2025 | 0 €

PUBLICACIÓ BIMESTRAL

EDITORIAL: COOKING BOOKS

DIRECTOR: JANI PAASIKOSKI

DISSENY: KIKEBCN.COM

ISSN: 3081-7749

DIPOÏT LEGAL: BARCELONA

FOTOGRAFIA:

ACYRE BARCELONA

JANI PAASIKOSKI

ENVATO ELEMENTS



PARTNERS



SUMARI

05 EDITORIAL

CARTA DEL PRESIDENT
JANI PAASIKOSKI

06 SABORS MEDITERRANIS

DESCUBRE LA CREATIVIDAD DE
JORDI ESTEVE, NECTARI RESTAURANT

10 RECEPTE DE TEMPORADA

ARRÒS DE BOLETS

12 "SALÓ DEL GUST"

ARRÒS BOMBA ILLA DE RIU

17 NOTÍCIES

CALENDARI D'ESDEVENIMENTS
ACTIVITATS

19 CULTURA

FIL 2025 GUADALAJARA (MÉXICO)
HOMENATGE A IGNASI DOMENECH

21 ACYRE BARCELONA

OBJECTIUS
SOCIS



EDITORIAL

Benvolgudes sòcies, benvolguts socis,

És per a mi un honor dirigir-me a vosaltres com a president de la **Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona**, una entitat que des de fa dècades treballa per a dignificar el nostre ofici, defensar els nostres interessos i, sobretot, mantenir viu l'esperit de la cuina catalana. Des que vaig assumir la presidència en 2023, he tingut l'oportunitat de veure com la nostra professió es transforma sense perdre les seves arrels, i com la gastronomia catalana es consolida com un referent internacional.

Vivim un moment únic. La cuina no és només un espai de creació, sinó també de reflexió: sobre el producte, sobre la sostenibilitat, sobre la identitat cultural que transmetem a través de cada plat. En aquest sentit, iniciatives com la nostra revista, "**Barrets Blancs**", són més necessàries que mai. Es tracta d'un espai de trobada, d'intercanvi i d'inspiració, **on donem veu a les nostres tradicions, a la innovació i a la comunitat professional que formem.**

En aquest primer número **volem reivindicar la temporada i el producte local com a pilars de la nostra cuina.** Sense ells, no existiria l'autenticitat ni el caràcter que ens defineix. Catalunya és terra de mar i muntanya, d'hortes i vinyes, d'olis singulars i vins que parlen del nostre paisatge. **Cuidar d'aquesta riquesa és també cuidar del nostre futur.**

Us convido a llegir aquestes pàgines **amb la mateixa passió amb la qual cada dia encenem els fogons: amb curiositat, respecte i ganes d'aprendre.** Trobareu receptes tradicionals, reflexions de col·legues, articles de fons sobre producte, i també propostes que miren cap endavant sense oblidar d'on venim.

Gràcies per la vostra confiança i pel vostre lliurament. La **Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona no tindria sentit sense cadascun de vosaltres**, sense el vostre compromís diari en cuines, pastisseries, obradors i restaurants.

Continuem construint junts una **gastronomia catalana forta, oberta al món i fidel a la seva essència.**

SABORS MEDITERRANIS

JORDI ESTEVE

del restaurant Nectari

Una cuina que parla de producte i emoció.

En el cor de Barcelona, el restaurant Nectari s'ha consolidat com un dels temples de l'alta gastronomia catalana. Al capdavant, el xef Jordi Esteve, un cuiner que combina tècnica, sensibilitat i respecte absolut pel producte, ha sabut crear una proposta gastronòmica amb identitat pròpia, guardonada amb una estrella Michelin i reconeguda per crítics i comensals de tot el món.

El camí d'un xef inquiet

Format en alguns dels restaurants més prestigiosos d'Europa, Jordi Esteve va saber des de jove que la cuina seria el seu llenguatge. El seu estil es nodreix de la tradició catalana, però no es queda en ella: incorpora tècniques contemporànies, picades d'ullet internacionals i una mirada sempre oberta a la innovació. La seva filosofia és clara: el producte és el veritable protagonista. Per això, treballa amb peixos frescos del Mediterrani, carns seleccionades i una horta de proximitat que defineix l'estacionalitat de la seva cuina.

Nectari: més que un restaurant

Fundat en 2001, Nectari és el reflex de la personalitat d'Esteve: elegant, equilibrat i profundament mediterrani. El restaurant proposa una alta cuina pròxima, on el comensal gaudeix tant de l'excel·lència tècnica com de la calor humana del servei.

El nom no és casual: "**Nectari**" evoca el nèctar, allò que és essencial, el més pur d'un producte. Aquesta és l'essència que Esteve transmet en cada plat.



nectari
RESTAURANT

La proposada culinària

Entre les seves creacions més celebrades es troben:

- **L'arròs melós amb llamàntol**, reinterpretació d'un clàssic amb tècnica impecable.
- **Els plats de temporada amb tòfona**, que ressalten el producte en la seva màxima esplendor.
- **Les seves postres delicades**, on tradició i modernitat es donen la mà.

Els menús degustació permeten un recorregut complet pel seu univers culinari, sempre canviant segons l'estació i el mercat.

Un maridatge cuidat

Nectari compta també amb un celler que és un viatge en si mateixa: més de 350 referències nacionals i internacionals, seleccionades per a acompanyar la subtilitat de la cuina d'Esteve. El vi, com el producte, no és accessori, sinó part fonamental de l'experiència.

Reconeixement internacional

L'estrella Michelin és només un de les fites en la trajectòria de Jordi Esteve. La seva cuina ha rebut elogis per la seva capacitat d'emocionar sense artificis, per fer que cada plat sigui una conversa entre tradició i innovació. Nectari és, avui, un referent gastronòmic no sols a Barcelona, sinó en tot el panorama culinari europeu.

L'art d'emocionar

Parlar de Jordi Esteve és parlar d'un xef que cuina amb respecte, sensibilitat i visió. Nectari no és simplement un restaurant: és un espai on cada detall, des de l'elecció del producte fins a la presentació final, està pensat per a emocionar.

En un món gastronòmic que sovint es debat entre moda i espectacle, la proposta d'Esteve es manté ferma: **l'autèntica avantguarda és la fidelitat al sabor i a l'ànima del producte.**

www.nectari.es

– Jordi, què significa per a tu la cuina?

La cuina és el meu dia a dia, és superació, és diversió, és família, són moments i records que t'omplen de felicitat i nostàlgia, tant al restaurant com en moments més relaxats amb amics i família. La cuina és el centre de tot.

– Nectari va néixer l'any 2001. Com en definiries l'evolució fins avui?

Crec que hem evolucionat molt tant a nivell professional com personal. Vivim en un món ple de diversitat i allò diferent no és dolent; tot el que aprenem i coneixem ens ajuda a continuar evolucionant i a enriquir-nos de coneixements.

– Quina és l'essència de la teva proposta culinària?

Producte de temporada amb les olors, colors i sabors de cada estació.

– Quina importància té la temporada a la teva cuina?

Tota. Els productes que ens dóna la natura a cada estació estan plens de sabor, vitamines i minerals; són la nostra medicina i la nostra satisfacció.

– Quin paper juga la tradició catalana als teus plats?

Sobretot a la temporada d'hivern hi juga un paper important: aquests "xup-xups" que omplen de sabor i suavitat els nostres àpats sempre hi són presents.

– Què busques provocar en el comensal?

Busquem que sentin el mateix que sentim nosaltres quan creem els plats: riquesa en degustar el primer mos, satisfacció i una agradable harmonia —un moment de gaudi que perduri en el record.

– Com veus el futur de la gastronomia catalana?

Veig un futur brillant, ple de coneixements, d'informació, de riquesa de productes i de grans talents.

– Què significa per a tu formar part d'Acyre Barcelona i com ha influït aquesta associació en la teva trajectòria professional?

La veritat és que és una satisfacció poder formar part d'una associació així. Ens fa ser més conscients i veure molt més a prop tot el que tenim al nostre voltant, ser més responsables i solidaris. Ens hem de cuidar i cuidar els altres.

– Com valores la importància d'associacions professionals com Acyre en la promoció de la gastronomia catalana i en la formació contínua dels xefs?

Molt positivament. Tenim tradicions i receptes que han de perdurar i transmetre's de generació en generació.

– Quins projectes o iniciatives destacades ha impulsat Acyre Barcelona en els darrers anys i com creus que beneficien el sector gastronòmic?

El nou president és una persona molt activa i sempre ens comparteix noves propostes per fer, entre tots, l'associació més gran.

– Com valores la importància d'associacions professionals com Acyre en la promoció de la gastronomia catalana i en la formació contínua dels xefs?

Molt positivament. Tenim tradicions i receptes que han de perdurar i transmetre's de generació en generació.

– Des de la teva experiència, què aporten els xefs associats a la comunitat i què esperes tu personalment d'aquesta col·laboració?

Els xefs poden donar a conèixer els productes locals, de temporada i de proximitat, donant suport així als productors i a l'economia regional. En impulsar la cuina sostenible, eduquen sobre l'impacte ambiental de l'alimentació.

– Què opines sobre la col·laboració i l'intercanvi d'idees entre els xefs associats a Acyre Barcelona?

Crec que és un punt molt important i positiu, perquè sempre sorgeixen dubtes o inquietuds, i poder expressar-les i rebre diferents punts de vista dels teus col·legues és una cosa magnífica.



TERNERA MADURADA CON BONIATO

FOTOGRAFÍA: ALEJANDRO MONEO

ARRÒS MELÓS DE BOLETS

tradició i sabor de temporada a Catalunya

Temporada:

Principalment a la tardor (setembre – novembre), quan els boscos catalans ofereixen la seva major diversitat de bolets.

Algunes varietats, com el Rossinyol, també apareixen a la primavera.

Bolets més utilitzats a Catalunya:

- Rovellons (rovellons)
- Cep (boletus edulis)
- Rossinyols (rebozuelos)
- Trompetes de la mort

Virtuts de l'arròs Bomba (Delta de l'Ebre):

Gra rodó i perlatge.
Absorbeix fins a tres vegades el seu volum en brou sense trencar-se.
Manté la textura ferma i solta després de la cocció.
Ideal per a arrossos melosos i caldosos.

El plat en poques paraules:

Un arròs sucós, amb textura vellutada, que concentra l'essència dels bolets de temporada i la noblesa de l'arròs Bomba. Una recepta que uneix la tradició culinària catalana amb el respecte pels productes locals i l'estacionalitat.

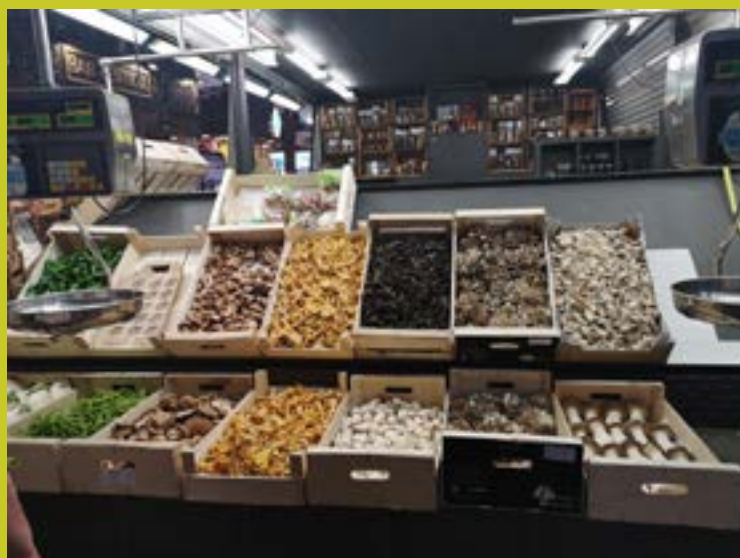
INGREDIENTS

(10 PERSONES):

- 600 g Arròs bomba
- 1 kg Bolets del bosc netes
- 2 Cebes
- 4 grans d'all
- Unes branques de farigola fresca
- 400 g Tomàquet triturat natural
- 3,5 l brou de pollastre o de verdures
- Uns brins de safrà
- Oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre negre

ELABORACIÓ:

1. Deixa remullar els brins de safrà en una mica de brou calent perquè alliberin millor la seva aroma i sabor.
2. Tala en trossos grans algunes dels bolets més grans. Pela i pica finament la ceba i els grans d'all.
3. En una olla gran, escalfa 4 cullerades d'oli d'oliva i sofregeix lleugerament els bolets fins que prenguin color.
4. Afegeix la ceba i l'all, i ofega uns minuts fins que la ceba estigui transparent i els bolets estiguin tendres.
5. Afegeix el tomàquet triturat i deixa reduir fins a la meitat.
6. Afegeix l'arròs, mescla bé i condimenta amb sal, pebre i les ramitas de farigola.
7. Incorpora els brins de safrà amb el seu brou.
8. Afegeix el brou calent a poc a poc, en diverses tandes, deixant que l'arròs l'absorbeixi, i remou de tant en tant perquè quedi melós. Cuina durant uns 18-20 minuts, fins que l'arròs estigui al punt.
9. Quan estigui llest, deixa reposar uns minuts, mescla bé i serveixi calenta.





Jani Paasikoski



SALÓN DEL GUSTO

EL "SALÓ DEL GUST"

En **Barrets Blancs** creiem que l'**excel·lència gastronòmica mereix un lloc propi**. Per això, presentem el "**Saló del Gust**", una secció en la qual reunim els productes que considerem veritables referents de qualitat, proximitat i respecte ecològic.

El nostre compromís és acostar als lectors allò que neix de la terra amb autenticitat, que s'elabora amb saber fer i que reflecteix una manera responsable d'entendre la gastronomia.

Cada producte seleccionat és **fruit d'una elecció rigorosa**, guiada per la convicció que el bon gust no es limita al paladar, sinó que també abasta els valors de sostenibilitat, cultura i respecte per l'entorn.

El "**Saló del Gust**" és, així, l'expressió de la nostra voluntat de reconèixer i recomanar el millor del nostre patrimoni culinari, **un espai on convergeixen la tradició, la innovació i l'excel·lència**.

"Un viatge al cor dels sabors amb ànima"

Arròs Bomba Illa de Riu: excel·lència del Delta de l'Ebre

Origen i zona de cultiu

L'arròs Bomba Illa de Riu es conrea en el Delta de l'Ebre, concretament en la finca Illa de Riu (denominada antigament Illa del Pantar), a L'Aldea, a la província de Tarragona.

El **Delta de l'Ebre** és una de les zones arrosseres més prestigioses d'Espanya, caracteritzada per sòls al·luvials fèrtils, aigües amb influència litoral (salinitat parcial en alguns moments), bon nivell de nutrients, i condicions climàtiques temperades que permeten un cicle de cultiu adequat. Aquests arrossars antics, alguns d'ells inundats i molt tradicionals, ofereixen un microclima i terroir que influeixen directament en les propietats del gra.

Història i filosofia d'empresa

- **Illa de Riu és una empresa agrícola regentada per la família Trías del Romaní**, els orígens del qual es remunten a 1917, quan José del Romaní va adquirir la finca. Des de llavors, el cultiu de l'arròs ha estat l'activitat central.

- **L'empresa s'ha especialitzat en la producció i comercialització d'arròs d'alta qualitat**, conreant diferents varietats i produint la seva pròpia llavor amb títol oficial de seleccionador de llavors.

- **Des de la segona meitat del segle XX, millores constants s'han introduït:** reestructuració de parcel·les, modernització de reg, renovació de maquinària, control de canals, adaptació tecnològica. Tot això amb la idea de mantenir puresa varietal, homogeneïtat, traçabilitat, i una qualitat que sigui reproducible.

- **Una altra pedra angular de la seva filosofia és la monovarietalidad:** els arrossos Illa de Riu són de varietat "pura" (sense mescla amb altres varietats). Això garanteix que les característiques del gra —forma, absorció, textura, comportament en cocció— siguin constants.

- **Envasament i presentació: s'elabora en instal·lacions modernes**, com les de la Cambra Arrossera del Montsià, complint normatives sanitàries. S'utilitza doble envàs interior segellat per a preservar millor l'arròs. Illa de riu

- **Reconeixements:** Illa de Riu ha estat guardonat en diverses ocasions **en el International Taste & Quality Institute (iTQi)**. L'arròs Bomba va obtenir dues estrelles en 2013 (o 2014) sent l'únic arròs europeu en aquesta categoria amb aquest premi. El varietat Carnaroli també ha estat premiada.

Varietats conreades

Les principals són:

- **Bomba:** ja la seva varietat més prestigiosa. Es caracteritza per gra curt, arrodonit, que duplica la seva longitud després de la cocció, que no s'empasta, que absorbeix líquids però manté l'estructura ferma.
- **Badia:** de gra mitjà, amb alt contingut en amilopectina, la qual cosa li atorga gran capacitat d'absorció de sabors. És una alternativa versàtil al Bomba.
- **Mareny:** varietat autòctona del Delta de l'Ebre, de qualitat extra. Gra gruixut i perlatge, amb gran capacitat d'absorció de líquids i poca pèrdua de midó.
- **Carnaroli:** varietat italiana adaptada històricament per Illa de Riu, destinada sobretot per a risottos o altres preparacions on es busca un gra gran i amb textura consistent.
- També esmenten **Akita Komachi**, encara que no és la varietat estrella per a paelles, sinó per a altres usos específics.



Característiques de l'Arròs Bomba Illa de Riu

Algunes propietats tècniques i culinàries que el distingeixen:

- **Puresa varietal:** l'arròs Bomba Illa de Riu està lliure de mesclures; els grans són 100% de la varietat bomba. Això assegura uniformitat en cocció, textura i sabor.
- **Absorció d'aigua:** és conegut per requerir més aigua que altres varietats, ja que necessita inflar-se sense trencar-se. En general, se suggereix usar unes proporcions de brou/aigua de 3:1 enfront de l'arròs, encara que això varia segons recepta.
- **Temps de cocció:** aproximadament 19-20 minuts per a molts usos, encara que depèn del tipus de recepta (paella, caldós, melós). DEGUSTAM+1
- **Textura:** manté els grans sencers; no s'empasta ni es "blanda". Bona fermesa i contrast entre nucli i exterior.
- **Sabor:** suau, net, permet que els sabors del brou, del sofregit i dels ingredients acompanyants llueixin amb claredat, sense ser enfosquit pel propi arròs. En conrear-se en sòls del delta amb influència d'aigua salina (en alguns períodes), pot rebre matisos subtils del terroir.



Procés d'elaboració / conreo

1. Selecció de llavors: des de generacions anteriors, Illa de Riu produeix la seva pròpia llavor certificada, controlant els cicles de generació per a assegurar puresa i qualitat.

2. Preparació dels camps: els arrossars es gestionen imposant bon drenatge i inundacions controlades; es cuida el reg, es condicionen els canals, etc. També s'incorporen millores tecnològiques sense perdre l'essència tradicional.

3. Cultiu tradicional amb tècniques modernes: ús de maquinària moderna, però també coneixement del cicle natural de l'arròs, de les èpoques de sembra, inundació, creixement i recol·lecció. S'evita la mescla de varietats.

4. Recol·lecció i processament: després de la collita, l'arròs s'emporta a instal·lacions especialitzades (com la Cambra Arrossera del Montsià) on es neteja, es deixa anar, s'asseca adequadament i s'envasen. L'envàs es dissenya per a conservar bé el gra: doble bossa interior, precintes, etc...

5. Control de qualitat: cada lot ha de mantenir estàndards de sabor, textura i uniformitat. Un altre factor important és la traçabilitat (saber de quina llavor, quina parcel·la, quin lot prové cada bossa). La puresa varietal és essencial per a aconseguir reproducibilitat.

Aplicacions culinàries i comportament en cuina

- Excel·lents en paelles, on es requereix que l'arròs absorbeixi bé el brou sense empastar-se ni perdre la seva estructura.
- Molt adequats per a arrossos melosos o caldosos, ja que la seva capacitat d'absorció permet intensificar sabors.
- Per a risottos (encara que potser altres varietats com Carnaroli són preferibles en alguns casos per la seva cremositat), però el Bomba té avantatge en plats en els quals es busca robustesa del gra.
- També valorat en restaurants d'alta cuina, molts xefs amb estrelles Michelin utilitzen aquest arròs per la seva regularitat i qualitat constant.

Valor diferencial

El que fa que l'Arròs Bomba Illa de Riu destaquï sobre altres arrossos bomba és la suma de diversos factors:

- Que sigui produït amb llavor pròpia certificada, la qual cosa garanteix puresa varietal.
- La tradició centenària combinada amb modernització i control tecnològic.
- El terroir del Delta de l'Ebre i el seu sòl, aigua, clima, que aporten qualitats particulars al gra.
- La cura en l'envasament i conservació, la qual cosa permet al consumidor obtenir producte òptim a casa.
- Reconeixements externs que avalen la seva qualitat (ITQi).
- I la filosofia de mantenir constància i excel·lència, no sols per als consumidors domèstics, sinó també per al sector professional de la restauració.

NOTÍCIES I ESDEVENIMENTS



La **Delicacy Table de Saariselkä (Lapònia)**, un dels grans esdeveniments nòrdics d'alta cuina, **tindrà a Espanya com a tema central** al novembre 2025. Convidada per l'organització. FACYRE enviarà com a representants als xefs **Jordi Esteve** (Nectari), **Jani Paasikoski** (ACYRE Barcelona) i **Xavier Lahuerta** (Mercer 5*GL).



ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS OCTUBRE I NOVENBRE



Festí Fest 2025

4 i 5 d'octubre

Antiga Fàbrica Estrella
Damm, Barcelona

Festival gastronòmic de proximitat. Ideal per a conèixer productors locals i propostes de cuina pròxima.



San Miguel GastroFest

12 i 13 d'octubre

Vilanova i la Geltrú — Museu
del Ferrocarril de Catalunya

Vilanova i la Geltrú impulsa i reforça la seva posició com a referent de la cuina marinera de Catalunya.



All Those Food Market

12 i 13 d'octubre

Parc del Fòrum, Barcelona

Mercat d'emprenedors gastronòmics, amb food trucks, llocs artesans.



Mercat de Mercats

17, 18 i 19 d'octubre

Plaza de les Glòries Catalanas

Fira gastronòmica que reuneix mercats de Catalunya, amb parades per a comprar productes frescos i degustar aliments preparats.



Gastronomic Fòrum Barcelona 2025

3, 4 i 5 de novembre
Fira de Barcelona, Montjuïc

Un dels esdeveniments clau per a la indústria restauradora, hostaleria i gastronomia. Exhibicions, innovació, productes, networking.



I Congrés Internacional en Turisme Gastronòmic

27, 28 i 29 de novembre
Barcelona, CETT

Congrés orientat a tendències, desafiaments i futur del turisme gastronòmic. Interessant per a professionals del sector.

CULTURA



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

La FIL de Guadalajara, que se celebra anualment a Mèxic, és un dels esdeveniments literaris més importants del món. La presència de **Barcelona com a convidat d'honor en la FIL 2025** marca una fita, ja que prendrà el relleu d'Espanya com a país convidat en 2024.

Sota el lema **«Vindran les flors»**, la capital catalana presentarà una **programació diversa que inclourà literatura, música, arts escèniques, disseny i, també, gastronomia.**



En aquest context, **el xef Gerard Bellver ha estat triat per a representar la proposada culinària de Barcelona.** Bellver lidera el restaurant JIRIBILLA, situat en el barri de Sant Antoni, i serà l'encarregat de dissenyar i elaborar el menú del menjar inaugural de la FIL, un dels actes institucionals més destacats de la fira, que reunirà més de 700 convidats a l'Hotel Barceló.

Durant els nou dies que dura la fira, Bellver **també encapçalarà un festival gastronòmic** en el restaurant Els Vitalls, on s'oferirà diàriament un bufet amb plats típics de la cuina barcelonina, pensats per a acostar els seus sabors al públic mexicà i internacional.

La proposta de Bellver es basa en una **cuina que dialoga entre cultures, tècniques i memòries.** Nascut a Barcelona i format en restaurants de prestigi com Arzak, Tezka i El Bulli, va viure durant 28 anys a Mèxic, on va ser cap de cuina en l'Ambaixada d'Espanya i en el reconegut restaurant Biko, un dels referents de l'alta cuina a Amèrica Llatina. En 2023 va tornar a la seva ciutat natal per a obrir JIRIBILLA, un projecte personal en el qual conflueixen els seus dos mons gastronòmics: l'espanyol i el mexicà.

Per al xef, aquesta invitació a participar en la FIL té un significat especial, ja que representa un retorn simbòlic a Mèxic, país en el qual va construir gran part de la seva trajectòria professional. Ara, des de Barcelona i a través de la cuina, **torna a compartir la seva visió culinària en un dels esdeveniments culturals més importants del món.**

IGNASI DOMÈNECH: EL MESTRE DELS "BARRETS BLANCS"



Homenatge

En la història de la gastronomia catalana i espanyola, pocs noms **brillen amb tanta força com el d'Ignasi Domènech i Puigcercós** (1874–1956). Nascut a Manresa, Domènech va ser molt més que un cuiner: va ser un escriptor prolífic, divulgador, pedagog de la cuina i autèntic **pioner de la literatura gastronòmica** al nostre país. La seva influència va aconseguir tant als fogons professionals com a les llars, convertint-se en un pont entre l'alta cuina i la tradició popular.

Un xef entre dos mons

Format en prestigioses cuines de Suïssa, París i Londres, Domènech es va impregnar de la modernitat culinària europea de finals del segle XIX. Al seu retorn, va decidir bolcar la seva experiència en la divulgació gastronòmica, convençut que la cuina havia de ser accessible i entesa per tots. Amb aquest esperit va néixer el seu projecte editorial i pedagògic.

Publicacions i revistes emblemàtiques

Domènech va ser un autor incansable. Entre les seves obres més destacades es troben:

- **"La Teca" (1924)**: probablement el seu llibre més cèlebre, una autèntica Bíblia de la cuina catalana. En ell va recollir centenars de receptes tradicionals, contribuint a fixar un corpus de la gastronomia catalana.
- **"La Guia del Gastrònom"**: manual de referència per a generacions de cuiners, amb múltiples edicions durant el segle XX.
- **"Llibre de cuina per a postres i pastissos"** i altres receptaris monogràfics que abordaven des de rebosteria fins a menús moderns d'inspiració internacional.

UN LLEGAT VIU

Ignasi Domènech **fou també un visionari** que va entendre la importància de la identitat culinària. La seva obstinació a reivindicar la cuina catalana dins del panorama internacional el converteix en un precursor de la valorització de les cuines regionals que avui celebrem amb orgull.

Nomenar aquesta revista **"Barrets Blancs"** és **rendir tribut al seu llegat i a tota una generació de cuiners** que, gràcies al seu esforç, van aconseguir dignificar la professió. Avui, en obrir cada número, evoquem aquella mateixa vocació de Domènech: unir tradició i modernitat, pedagogia i creativitat, cultura i cuina.

Perquè els **barrets blancs** no són només un símbol d'ofici, sinó de passió i de respecte per la cuina. I en aquesta passió, Ignasi Domènech **continua sent el nostre far**.

[Clic en imatge per Veure i DESCARREGAR el NÚMERO 1 de la REVISTA de 1906](#)

Primer año. Núm. 1.

Precio 50 céntimos

1.º Septiembre de 1906.

EL GORRO BLANCO



- C. VÁZQUEZ -
1906.

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

Director: IGNACIO DOMENECH

Biblioteca Nacional de España



Uneix-te a nosaltres i sé part d'aquesta apassionant travessia gastronòmica!



Els nostres objectius són:

Crear una «Marca» d'Excel·lència: Volem que la «marca» Cuiners i Rebosters de Barcelona es converteixi en sinònim d'excel·lència i passió per la gastronomia.

PERFILS DELS NOSTRES SOCIS

1

CUINERS I REBOSTERS PROFESSIONALS

Els professionals de l'hostaleria i la restauració de Barcelona constitueixen el nucli de ACYRE. Són l'essència de l'associació i representen el talent, l'experiència i la dedicació que donen sentit a totes les seves activitats.

2

PATROCINADORS (PARTNERS)

Els patrocinadors, grans empreses que fan costat econòmicament a ACYRE Barcelona, obtenen visibilitat en els seus canals i activitats. La seva aportació és clau per a projectes importants, com a campionats i la nova seu, compartint el compromís amb la gastronomia i rebosteria de qualitat.

3

COL·LABORADORS

Les pimes locals col·laboradores fan costat a ACYRE Barcelona oferint descomptes als socis, la qual cosa facilita l'accés a recursos i activitats. Amb això reforcen la xarxa de suport i enriqueixen l'experiència dels membres.

4

AMICS

Particulars, productors locals i petites empreses, com «amics» de ACYRE Barcelona, enriqueixen l'oferta de l'associació aportant productes o serveis al "Saló del Gust" i a les seves cuines. Encara que el seu suport econòmic és limitat, contribueixen amb ingredients de qualitat, passió i coneixement professional, fomentant la creativitat i el valor gastronòmic de l'entitat.

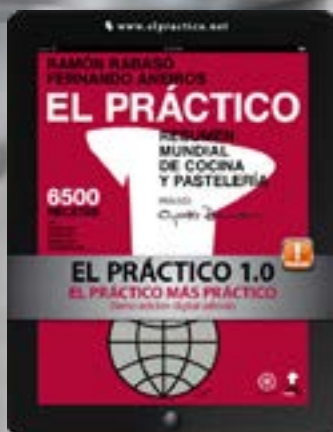
SUBSCRIPCIÓ ESPECIAL GRATIS

VÀLIDA FINS AL 31/12/2025

OBSEQUI eBook

En col·laboració amb COOKING BOOKS premiem el teu compromís amb la GASTRONOMIA i et convidem a continuar creixent al costat de la nostra comunitat

Subscriu-te!



P.V.P. = 26,00 €

