

*DINAR PEDAGÒGIC
D'ARRELS,
EXPRESSIÓ I VISIÓ*

SERVIT I CUINAT PELS ALUMNES DE JOVIAT HOTELERIA



Joviat H

Escola
d'hoteleria



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**

PRÈAMBUL

Era el 1987 en el context d'un Congrés de Centres d'Ensenyament, en el qual es plantejaven els estudis amb més projecció de futur, quan el meu pare ho va tenir clar. «-El futur és vestir i menjar», li van dir, i uns mesos després començava aquesta recepta d'èxit formatiu en el cor de Catalunya.

Joviat Hoteleria va obrir les portes amb 12 alumnes provinents de diversos indrets del país, que venien amb ganes d'encendre els fogons i de fer bullir l'olla. Des de llavors fins a dia d'avui comptem 31 promocions i més de 2500 alumnes, una àmplia representació del passat, del present i del futur més immediats de la restauració catalana. Elles i ells són l'ingredient principal d'aquesta història marcada per l'amor i el respecte a l'ofici a través del rigor, el compromís i la feina ben feta, amb sensibilitat i amb cura.

Ens trobem a l'Hostal, l'espai inspirat en la masoveria dels avis a El Borràs de Castellbell i el Vilar, allà on encara juguen alguns dels meus records d'infantesa. L'Hostal és el menjador on l'alumnat aplica de manera real els seus coneixements, però també, és l'indret que reivindica la cultura gastronòmica a través de la conversa al voltant d'una taula ben parada de bon menjar i de bon beure. Aquí conflueix el pas del temps i durant una estona sembla que es calmi perquè es degusta. Aquí es barreja la tècnica, l'originalitat, la destresa, la presència i la mirada de l'alumnat, on expressa amb sentit tots els seus sentits.

El nostre projecte educatiu parla d'aquesta confluència del temps i ens marca un recorregut per tres àmbits de formació: les Arrels, l'Expressió i la Visió. Les Arrels tracten la tradició i l'ofici, l'Expressió



s'endinsa en el producte, el productor i la tècnica més elaborada, i la Visió representa la innovació i l'emprenedoria oberta al món. De manera transversal, l'alumnat coneix, aprèn i es fa conscient de molts dels reptes i de les oportunitats que la vida ens ofereix, a partir de projectes que ens vinculen i ens relacionen amb l'entorn i amb les persones. Un projecte pedagògic que convida l'alumnat a partir de l'essència per trobar-se amb la raó i poder passar a l'acció; que ajunta la norma i la lògica, amb una mirada cap endins i cap enfora, reflexiva, creativa i responsable.

L'alumnat també ens deixa la seva petjada, hereva de les receptes familiars i dels seus genogrames, plens de sabors autèntics i únics, empremtes que enriqueixen la formació de qualsevol pla d'estudis. Un dels pilars de Joviat és el reconeixement als orígens, de cada casa i de cada territori, des d'on ens alcem i ens empoderem per tal de sortir cap al món i mostrar, amb orgull i amb passió, allò que som i d'allà on venim.

D'aquesta manera, amb passió i orgull, el pare va començar a cuinar aquesta recepta per a totes les generacions de joves que, també, amb esforç i alegria, es llevaven cada matí per venir a aprendre a Manresa. Era difícil d'imaginar, però ell va creure en la seva intuïció i la va perseguir amb esforç i constància. Al seu costat, l'equip va saber llegir la riquesa del nostre territori, va confiar en les persones com a part imprescindible del repte i va encomanar l'estima per l'ofici d'allò més. I aquest és l'esperit fundacional de Joviat que ens segueix inspirant.

Joviat Hoteleria ha evolucionat molt des de la seva fundació, amb la tendència natural que tenim tots els organismes a transformar-nos. Ho veig com el pas del temps cuinat, servit i explicat de diverses



maneres, des de perspectives varies i, sempre, amb les copes en alça i les ganes d'aportar més valor com a escola, amb un denominador comú al llarg dels anys: la celebració de la vida a través de la Gastronomia!

I així és Joviat fins a dia d'avui, una història de vincles i de relacions en què alumnat i equip docent gaudeixen de la passió de cuinar la vida i de tastar-la amb companyia. Una vivència en família que va de les Arrels a la Comunitat.

Bon profit i benvinguts a casa vostra!

Jordi Vilaseca i Brugueras



Encenem els fogons i fem bullir l'olla a les cuines de Joviàt des de 1987



JOVIÀT - 9 DE MARÇ 2023



MENÚ PEDAGÒGIC D'ARRELS, EXPRESSIÓ I VISIÓ

DECLARACIÓ D'INTENCIONS

POLLASTRE A LA MANRESANETA

OU DE CALLÚS EȘCALFAT AMB CALÇOT I TÒFONA

Per començar tenim dos petits aperitius que concentren l'essència de la nostra línia pedagògica. El primer és una mossegada d'un pollastre extret del receptari tradicional de Manresa i del Bages, que marca les nostres arrels i que permet a l'alumnat expressar-se amb tècniques clàssiques i amb procediments més moderns. I després, una versió d'uns Ous a la coque amb productes de proximitat, de territori i de temporada. La foto d'allà on som i la visió d'allò que volem ser.

Abadal Sagristia C-1

Una pinzellada líquida als nostres orígens

A la copa tenim un vi ranci, molt tradicional, que la família Roqueta ha conservat en botes durant més de 40 anys, i el qual avui ens acosta perquè puguem gaudir!

Una joia amb llarga solera, com l'Escola. Un vi sec, molt aromàtic i profund, com les aromes a territori i a terra de secà dels aperitius que acompanya.



MAR I MUNTANYA

CIGRONS DE L'ANOIA AMB BOTIFARRA NEGRA DE CAL ROVIRA AMB TRIPA DE BACALLÀ, CARXOFA I ROMESCO

Per començar tenim dos petits aperitius que concentren l'essència Sostenibilitat, terra, petits productors i temporalitat formen part del missatge que donem a l'alumnat que comença a fer les primeres passes a cuina, sala i pastisseria. Aquest guisat de cigronets és un exemple del bo, net i just, i de la combinació -no sempre fàcil- de tècnica i punt de cocció dels platillos Mar i Muntanya. Aquí busquem el punt just del cigró, la combinació ideal amb la gelatina de la tripa de bacallà, escalfada i guisada, i l'entonació òptima entre la botifarra i la carxofa amb el romesco.

Entrebosc Boixa 1854 Brisat

Un glop que dediquem als nostres avis i àvies

Servit tenim un picapoll, varietat insígnia del Bages, aquí treballat com ho feien els nostres avantpassats: brisada. Allò més semblant als vins que s'elaboraven a la comarca a finals del S.XIX, quan érem la regió amb més vinya plantada de tot el país. El celler Entrebosc, a Castellfollit del Boix, recupera una manera de fer vi blanc que emana una rusticitat elegant, ferma però mesurada. Combinat amb el plat, complementa i refresca, i aporta un punt de sotabosc a la suma d'aromes, sabors i sensacions.



JOVIAT - 9 DE MARÇ 2023



Graduació curs del 25è aniversari. 21 de maig de 2012



J O V I A T - 9 D E M A R Ç 2 0 2 3



EL PEIX D'INTERIOR

BACALLÀ ESTIL IGNASI DOMÈNECH

Malgrat l'avantguarda marqui estil, les escoles d'hoteleria no podem oblidar els clàssics, que sempre han donat cos i coneixement a joves professionals. El nostre clàssic per excel·lència és el manresà Ignasi Domenech, cuiner deixeble d'Escoffier, docent, divulgador i escriptor que va deixar molts llibres i publicacions de renom. Aquest bacallà és l'expressió pedagògica que l'alumnat ha fet buscant lligar les dues receptes del Bacallà a la Manresana que hi ha a La Teca, el seu llibre més conegut. El temps de cocció del bacallà s'ha rebaixat molt per tal d'adequar-lo a punts més actuals, tot i que s'han respectat les tècniques de l'època, com l'escalivat de la poma. La crema de nyàmeres hi dona el toc cremós que encaixa amb la textura del bacallà cuit just al punt.

Sanmartí Atlas 2017

El retorn a les vinyes

Bevem un blanc de perfil clàssic francès, com els vins en els quals ens vam emmirallar per donar vida a la DO Pla de Bages, ara fa ja més de 25 anys. Un macabeu de vinya vella voluminós i cremós, amb sensacions i textures que ens evoquen als grans blancs del sud de la Borgonya. El celler Sanmartí, a Sallent, ens apropa una manera d'entendre el vi blanc plena de velluts i sedes, de confitures i mantegues, refrescades amb lleugeres notes cítriques i acabades amb un contrapunt salí provinent de la terra on neix tot plegat. Homenatge als pioners que, a finals dels 80, van decidir apostar per retornar a les vinyes la dignitat perduda entre malalties, conflictes i telers.



TERRA DE VINYA, PASTURA, AVIRAM I CONILLS LLOM DE CONILL FARCIT ESTIL BOADA AMB NAPS GLACEJATS AMB VI RANCI

De nou, un plat del receptari bagenc: un conill a l'estil de Boada. El llom farcit i rostit -just al punt que vol el conill-, la corona de costelles que imita les clàssiques corones de costellam de xai, els naps glaçats i brillants, la salsa de textura complexa lligada per reducció i acabada amb el toc just de xocolata...

L'assortit de tècniques, de punts de cocció i el control del tempo, amb un servei atent i precís, són les eines que l'alumnat fa servir en tot el procés de vida d'aquest plat; des de la cuina fins a la taula.

Fera 2022 **El Vi Joviat**

És el vi que representa el present de casa nostra. Un vi fet per l'alumnat, encara inacabat. És un cabernet franc, amb una pinzellada de sumoll, que té tot el caràcter i l'essència de la 32a promoció de cuina i serveis de Joviat.

El projecte descobreix, en primera persona, el camí de la transformació des del cep fins a l'ampolla. El treball a la vinya, l'observació del territori, la conversa amb els viticultors, la cooperació entre les persones i l'expressió del fruit són els ingredients clau de tot el procés. Anem de la teoria a l'experiència aprenent els valors d'aquest complex i apassionant món, entenent-lo millor i, també, estimant-lo. Siguem benevolents i tastem-lo amb estima perquè, tot i que només fa una setmana que reposa a l'ampolla, no hem pogut resistir la temptació de fer-vos-en partícips



DOLÇA ENERGIA

CANELÓ DE MEL I MATÓ DE MONTSERRAT AMB SORBET DE NOUS DE MONISTROLET

La muntanya de Montserrat, amb la seva energia tel·lúrica, acompanya i condiona tot el territori, d'on surten productes de gran qualitat. Qui no ha comprat mató a Montserrat? I qui no l'ha maridat amb la mel que fan les abelles que repassen totes les flors dels seus verals? L'Escola té una forta influència Montserratina, i aquí en teniu la mostra: un mel i mató contundent i suau alhora, alleugerit amb la textura del mousse i la força del fruit sec.

Xocolata, tòfona i Oli d'oliva Collbaix 100% arbequina

L'autoexigència necessària per créixer dins de la cuina i de la sala, tant professional com personalment, no està renyida amb la

Aquí sempre serà casa vostra



diversió i la bona sintonia entre les persones i els ingredients que hi intervenen, de vegades tan divergents. Aquestes postres finals són un divertimento de com fer un bon pa amb oli... amb tòfona! Un concepte senzill que contrasta amb una tècnica complexa i amb un final sorpresa d'interactuació a la sala. Gaudim de l'experiència!

Dolç de Foc Espurnes **Plaer en la seva màxima expressió**

El futur: reinterpretar la tradició aprofitant els coneixements i les sinergies. Així neix aquest vi bullit tan típic de casa nostra, però amb una versió renovada i moderna. Fruit de la col·laboració entre el celler Abadal i el David Seijas, un referent per a totes les persones que estimem aquest món. Una fusió entre un clàssic vi bullit del Bages -en aquest cas amb la recepta de la família Roqueta- i l'aportació refrescant i rejuvenidora de vi de macabeu. El resultat és una golosia elegant i subtil.

PETITES GORMANDERIES

***MINI CIGAR DE COCA
DE LLARDONS***

***BOMBÓ DE RATAFIA
I XOCOLATA***



J O V I A T - 9 D E M A R Ç 2 0 2 3



MEMBRES DE L'ACADÈMIA

Carles Vilarrubí i Carrió – President	Sergi Ferrer-Salat i Serra di Migni
Carme Ruscaldeda i Serra – Vicepresidenta	Carles Gaig i Framis
Joan Font i Torrent – Vicepresident	Ignacio García-Nieto i Portabella
Rosa Mayordomo i García – Secretària General	Gerardo García-Ventosa i López
Ramon Agenjo i Bosch – Tresorer	Rosa Gelpí i Monasterio
Raül Bobet i Almenara - Vocal	Silvia Hofmann i Parés
Montse Folch i Munuera – Vocal	Jorge Linati de Puig
Toni Massanés i Sánchez - Vocal	Jaume Masana i Ribalta
Jordi Montaña i Matosas – Vocal	Montse Mascaró i Alemany
Valentí Roqueta i Guillamet – Vocal	Bartolomé Masoliver i Roderas
Paco Solé i Parellada – Vocal	Enric Medina i Delmonte
Elena Yepes i Evangelista – Vocal	Josep Monje i Canut
	Glòria Noguer i de Ferrer
	Jordi Peyri i Rey
Ferran Adrià i Acosta	Lluís Planas i Martínez
Ricard Aixelà i Campanales	Enric Ribera i Gabandé
Alejandro Alcaraz i Sanz	Joan Roca i Fontané
Oriol Balaguer i Mestres	Pasqual Roca i Riera
Miquel Brossa i Real	Ferran Rodés i Vilà
Cristina Cabañas i Rodríguez	Mario Rotllant i Sola
Josep Capdevila i Nogue	Josep M. Sanclimens i Genescà
Magda Carlas i Angelats	Jon Sarabia i Barrutia
Artur Carulla i Font	Ramón Serra i Agut
Josep Casas i Febrer	Rafael Soriano i Llompart
Sara Castellví de Simón	Albert Sumarroca i Claverol
Marc Cerón i Castelló	Joan Tàpia i Nieto
Ramon Cierco i Noguer	Francesc Torrente i Costa
Comte De Sert	Miquel Torres i Maczassek
Pere Cornellà i Valls	Joan Uriach i Marsal
Jordi Cortada i Passola	Joaquim Uriach i Torelló
Francesc Dabán i Hijazo	Quim Vila i Betriu
Josep M. de Hita i Planella	Jordi Vilaseca i Brugueras
Paco de la Rosa i Torelló	Josep Vilella i Llorinós
Javier de las Muelas i Fernández	Lluís Vinyes i Jordà
Miquel Espinet i Mestre	Maria Vives i R. de Hinojosa
Eugeni Fabregat i Mora	
Luis Ignacio Ferrer i Figueras	



CLUB D'EMPRESES



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició