

# TROBADA GASTRONÒMICA BASCA

28 de març de 2023

1881

1er SAGARDI



Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició

*Avui, la Karmen del restaurant Taktika Berri i el Iñaki del restaurant 1881 per Sagardi, ens proposen un passeig per les bases de la cuina basca. Obrirem boca amb uns pintxos molt tradicionals. D'allà, saltem a les taules de la llei, les salses fonamentals de la nostra cuina: verda, tinta i biscaïna. No podia faltar la millor mitjana en la nostra graella i, naturalment, el millor formatge de pastor, fet a la muntanya d'Aralar.*

*La pantxineta, postra casolà i nostra. I beurem bo. Des de la millor sidra, un txakoli tradicional i un altre de nova tendència, no cal dir-ho, un Rioja Alabesa de primera. Voldria dir-vos que tots ells són productors sensibles, honestos i amics. Anem-hi doncs.*

*On egin!!*

*Bon profit!!*

*El territori cultural i gastronòmic d'Euskal Herria està marcat per tres factors fonamentals: la terra, la història i les persones. Sense les peculiaritats en aquests tres àmbits, és impossible entendre la nostra cuina.*

*La diversitat del territori, les valls, les muntanyes, els boscos, la llanada, el mar. Des de les aigües riques i dures del Cantàbric a la productiva horta de la Ribera, de la peculiar vinya de La Rioja Alabesa a les parres de txakoli a la vora del mar, dels prats de muntanyes com Aralar o Amboto a la llanada alabesa. Ens trobem davant d'un territori dur i difícil, que sempre ha portat als seus habitants a lluitar dur per extraure els fruits per a la seva manutenció.*

*El baserri o caserío com unitat eficient de producció familiar és sens dubte l'eina que els bascos varen crear per poder administrar aquells*



*recursos escassos i difícils. Al caserio es cria l'horta, es treballa el bosc, es recol·lecten bolets i plantes silvestres, es crien porcs, ovelles i gallines. Tot el que pugui servir per a la manutenció, explotant el territori proper i intervenint tots els membres de la unitat familiar. En fi, podem dir que l'àmbit gastronòmic basc neix de la gestió emocional i intel·ligent dels recursos escassos.*

*Les persones, aquests homes i dones que al llarg de generacions, no només han aplacat la seva emoció per la supervivència, sinó que han fet de l'acte del menjar i del bon menjar, una religió. Si, és cert, tots nosaltres hem après a cuinar amb les nostres àvies, en aquestes eternes cuines on sempre hi ha hagut un foc encès. Els habitants d'aquest país, som de morro fi i de panxa agraïda sí, però és que, per sobre de tot, som cuiners.*

*Des de la cuina de casa a les societats gastronòmiques o txokos, els bascos sempre tenim l'excusa per començar a bellugar una cassola. I aquesta afició, aquesta vocació, fa del basc el més mordaç crític gastronòmic, perquè sap cuinar i cuina. Això ha generat un nivell altíssim en l'àmbit de la restauració basca, des de qualsevol bar de pintxos, casa de menjars, asador o restaurant d'alt nivell.*

*La nostra cuina basca, patrimoni col·lectiu i orgull d'un poble que fa que la VIDA, amb majúscules, giri al voltant d'una taula i enganxats al foc.*

*Paco de la Rosa i Torelló  
Brigadier*



# MENÚ

## APERITIU

### PINTXOS TRADICIONALS

a càrrec del restaurant Taktika Berri

## DINAR

### GUISAT DE VERDURES DEL TEMPS

### COCOTXES DE LLUÇ AMB SALSÀ VERDA

### CALAMARSETS AMB LA SEVA TINTA

### BACALLÀ A LA BIZKAIA

### MITJANA DE VEDELLA A LA GRAELLA

a càrrec del restaurant 1881 per sagardi

## POSTRES

### FORMATGE DE PASTOR

### PANTXINETA



**B O D E G A**

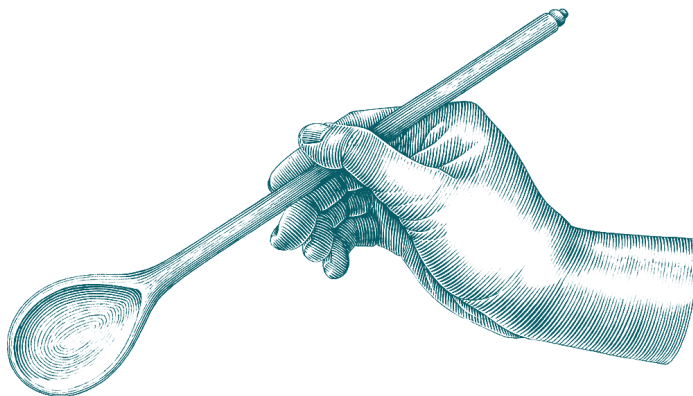
**Sidra Joanes de Zapiain 2022**

**Txomin Etxaniz 2022,**  
D.O. Getariako-Txakolina

**Marko Gure Arbasoak 2021,**  
D.O. Bizkaiko Txakolina

**Tentubulo Escondite del Ardacho El Abundillano,**  
D.O.Ca. Rioja

**Kalamity 2021,**  
D.O.Ca. Rioja





## MEMBRES DE L'ACADÈMIA

Carles Vilarrubí i Carrió - President  
Carme Ruscalleda i Serra - Vicepresidenta  
Joan Font i Torrent - Vicepresident  
Rosa Mayordomo i García - Secretària General  
Ramon Agenjo i Bosch - Tresorer  
Raül Bobet i Almenara - Vocal  
Montse Folch i Munuera - Vocal  
Toni Massanés i Sánchez - Vocal  
Jordi Montaña i Matosas - Vocal  
Valentí Roqueta i Guillamet - Vocal  
Paco Solé i Parellada - Vocal  
Elena Yepes i Evangelista - Vocal

Ferran Adrià i Acosta  
Ricard Aixelà i Campanales  
Alejandro Alcaraz i Sanz  
Oriol Balaguer i Mestres  
Miquel Brossa i Real  
Cristina Cabañas i Rodríguez  
Josep Capdevila i Nogue  
Magda Carlas i Angelats  
Artur Carulla i Font  
Josep Casas i Febrer  
Sara Castellví de Simón  
Marc Cerón i Castelló  
Ramon Cierco i Noguera  
Comte De Sert  
Pere Cornellà i Valls  
Jordi Cortada i Passola  
Francesc Dabán i Hijazo  
Josep M. de Hita i Planella  
Paco de la Rosa i Torelló  
Javier de las Muelas i Fernández  
Miquel Espinet i Mestre  
Eugeni Fabregat i Mora

Luis Ignacio Ferrer i Figueras  
Sergi Ferrer-Salat i Serra di Migni  
Carles Gaig i Framis  
Ignacio García-Nieto i Portabella  
Gerardo García-Ventosa i López  
Rosa Gelpi i Monasterio  
Silvia Hofmann i Parés  
Jorge Linati de Puig  
Jaume Masana i Ribalta  
Montse Mascaró i Alemany  
Bartolomé Masoliver i Roderas  
Enric Medina i Delmonte  
Josep Monje i Canut  
Glòria Noguera i de Ferrer  
Jordi Peyri i Rey  
Lluís Planas i Martínez  
Enric Ribera i Gabandé  
Joan Roca i Fontané  
Pasqual Roca i Riera  
Ferran Rodés i Vilà  
Mario Rotllant i Sola  
Josep M. Sanclimens i Genescà  
Jon Sarabia i Barrutia  
Ramón Serra i Agut  
Rafael Soriano i Llompart  
Albert Sumarroca i Claverol  
Joan Tàpia i Nieto  
Francesc Torrente i Costa  
Miquel Torres i Maczassek  
Joan Uriach i Marsal  
Joaquim Uriach i Torelló  
Quim Vila i Betriu  
Jordi Vilaseca i Bruguera  
Josep Vilella i Llirinós  
Lluís Vinyes i Jordà  
Mària Vives i R. de Hinojosa





## CLUB D'EMPRESES

---



• HOTELS & RESORTS •



Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició