

MEMBRES DE L'ACADÈMIA

Carles Vilarrubí i Carrió - President
Carme Rusalleda i Serra - Vicepresidenta
Joan Font i Torrent - Vicepresident
Rosa Mayordomo i García - Secretària General
Ramon Agenjo i Bosch - Tresorer
Raül Bobet i Almenara - Vocal
Cristina Cabañas i Rodríguez - 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
Josep Capdevila i Nogué
Magda Carlas i Angelats
Artur Carulla i Font
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví de Simón
Marc Cerón i Castelló
Ramon Cierco i Noguer
Pere Cornellà i Valls
Comte De Sert
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 Gelpí i Monasterio
Silvia Hofmann i Parés
Jorge Linati i de Puig
Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Roderas
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Glòria Noguer i de Ferrer
Lluís Planas i Martínez
Joan Ras i Sirera
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Mario Rotllant i Solà
Josep M. Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramon Serra i Agut
Rafael Soriano i Llompart
Albert Sumarroca i Claverol
Joan Tàpia i Nieto
Jaume Torras i Mulet
Francesc Torrente i Costa
Miquel Torres i Maczassek
Joan Uriach i Marsal
Joaquim Uriach i Torelló
Quim Vila i Betriu
Jordi Vilaseca i Brugueras
Josep Vilella i Llirinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa

TROBADA GASTRONÒMICA

dimecres 25 d'octubre de 2023



BOLET REISHI,
O "BOLET DELS DEU MIL ANYS"
ÉS REALMENT UN "SUPER-ALIMENT"?

CLUB D'EMPRESSES

Grupo  Planeta

INEDIT
Damm

CATALONIA
HOTELS & RESORTS

OPTIO
NEXT LAW

**ROYAL
BLISS**
PREMIUM
Signature

GB
FOODS

AITONA GOURMET
PREMIUM QUALITY

Amb la col·laboració

HIFAS de TERRA

**RESTAURANT
7
PORTES**



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**

Benvinguts i ben trobats, a la Secció de productes i nutrició de l'ACGN,

Amb la tardor acabada d'estrenar, us rebem en aquest espai de referència de la ciutat comtal, molt estimat, i amb tantes històries socials i culinàries de les 7 Portes.

Els bolets ens han inspirat a la secció, són un dels productes que a Catalunya mouen passions de boletaires i tradicions populars.

Arriba aquella època de l'any en què els cistells i les navalles són els protagonistes de les excursions. S'ensuma la febre dels bolets arreu del territori. Les pluges afavoreixen la seva sortida en els boscos humits i hi trobem espècies més variades d'aquests fongs tan preuats. Catalunya és un territori on el bolet desperta una gran afició, tant en l'àmbit gastronòmic com en l'àmbit nutricional.

Encara que també els bolets seran avui, protagonistes del menú que gaudirem, ens interessa el coneixement científic, terapèutic i medicinal del bolet Reishi o "bolet dels deu mil anys".

Ens preguntem: és realment un superaliment?

Comptem amb la gentilesa i el coneixement científic del Dr. Pere Gascón i Vilaplana, director de Laboratori d'Oncologia Molecular i Transnacional de la Universitat de Barcelona i del Departament de Bioquímica i Biologia Molecular de la Facultat de Biologia de la Universitat de Barcelona.

A la cita de la secció d'avui, hi sumem complicitats dels Acadèmics Paco Solé i Parellada, Montse Folch i Munuera i Carme Rusalleda i Serra, desitgem que gaudiu de la secció.



Aperitiu

Bolets confitats del Pirineu
Croqueta de bolets
Rovellons a la llauna
Cava 7 Portes, DO Cava

Entrant

Caneló de ceps
Mas d'en Compte, DOQ Priorat

Plat Principal

Fricandó de bolets de tardor
Furvus, edició limitada 185 aniversari 7 Portes, DO Montsant

Postres

Les Postre del Sr. Paco
Creades a l'any 1960, és un bescuit gelat on el sucre cremat,
el torró esmicolat i la nata compensen la seva fredor.
Rancio seco, De Muller

Cafès i infusions