



Sopar
de Gala
President
de l'Acadèmia

20 de desembre de 2023

V I A V E N E T O



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**

Benvolguts Acadèmics i amics,

Ens trobem de nou en aquest emplaçament tan emblemàtic i tradicional que és per a la nostra Acadèmia, Via Veneto. El lloc on va néixer i donar les primeres passes, la nostra institució, sense deixar de banda la seva veritable essència, la de compartir i divulgar la cultura gastronòmica catalana.

Avui celebrem plegats el Nadal, és una de les millors ocasions de l'any per compartir i gaudir de la companyia dels nostres i avui especialment, dels Acadèmics.

Personalment, em sento orgullós de poder comptar amb els pilars fonamentals de l'Acadèmia: la Taula Directiva, la Taula Executiva, les quatre seccions de l'Acadèmia (Història, Filologia, Productes i Nutrició, i Cuina i Cultura), la Comissió d'Admissions i els Acadèmics, tots ells ens ajuden a projectar-nos i a millorar en el nostre dia a dia, ens acompanyen per continuar creixent i per crear continguts que divulguin l'observança, la recerca i la divulgació de la cuina i gastronomia catalana.

Enguany l'Acadèmia ha projectat nous propòsits, hem continuat sent ambiciosos per crear coneixença i solidesa a la nostra institució. Hem encoratjat a relançar la Jove Acadèmia de Gastronomia, que amb ganes i il·lusió aconseguiran els seus objectius, reconèixer el talent jove d'aquest país.

Formem part dels tres benefactors que han ajudat a consolidar que Catalunya sigui Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Aquest fet ens dona una empenta per continuar treballant en la mateixa direcció.



Recentment, hem reforçat la nostra posició institucional visitant al president de la Generalitat i a l'alcalde de Barcelona, per tal de transmetre als respectius Governos les nostres preocupacions i la nostra visió sobre el moment que vivim des del punt de vista gastronòmic i cultural.

Finalment, la consolidació en el sector, en els mitjans i en la societat en general dels Premis Nacionals i dels Homenatges ens indica que anem en el bon camí de cara a posicionar-nos com un referent indispensable, de prestigi i transversal en el món de la Gastronomia i la Nutrició de casa nostra.

Com li agradava dir al nostre fundador Nèstor Luján en ocasions especials com la d'avui: "Non edu ut vivere" - (No menjar només per viure)

Us desitjo a tots Bon Nadal en la vetllada més entranyable i familiar de la nostra Acadèmia.

Carles Vilarrubí i Carrió

*President de l'Acadèmia Catalana
de Gastronomia i Nutrició*





MENÚ

APERITIUS VIA VENETO

Encenalls de fuet de Tortellà

Patates soufflés

Gelee de vermut de Reus amb oliva i taronja

Bombó de Foie i Ànec de l'Empordà

Steack Tartare (fet davant dels convidats)

Aspic de Gamba Roja amb "ajoblanco" d'ametlles

Carpaccio de Tonyina vermella de l'Ametlla de Mar

Croquetes de pernil de Jabugo 5 J's

Cava Recaredo Terrers Brut Nature

SOPAR

*ESQUEIXADA & BRANDADA DE BACALLÀ
AMB PEBROTS "PIQUILLO" FARCITS I MONGETES DE SANTA PAU*

Vi blanc Terra Alta "Aucalà 2018" de Serra & Barceló



*“COULANT” DE CEPS,
FORMATGE CLAUSTRE DEL SOLSONÈS I OU DE CALAF*

Vi negra Penedès “Cal Ganso 2021” de Alemany i Corrio

*“COSTELLETES” DE LENGUADO A LA MILANESA
AMB SABORS DEL MEDITERRANI*

(alfàbrega, carxofa, oliva i tàpera)

Vi blanc Empordà “Masia Carreras 2021” de Martí Fabra

*CÉRVOL (de la Finca La Atalaya)
 (“Ragout” de cérvol amb pasta fresca;
 llom de cérvol i moll de l’os al forn)*

Vi negra Montsant “Estones GS 2017” de Mas Sersal

MADUIXETES DEL MARESME “ROMANOFF”

Corpinnat “Pàl·lid Brut Rosé” 2019 de Torelló

CAFÈS I MIGNARDISES



MEMBRES DE L'ACADEMIA

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 Guillaumet - 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 Llorinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa





CLUB D'EMPRESES

ANDBANK /
Private Bankers

OPTIO
— NEXT LAW —

GB
FOODS

Grupo  Planeta

INEDIT
Damm

ROYAL
BLISS
PREMIUM
Inspiración

CATALONIA
• HOTELS & RESORTS •

AITONA GOURMET
PREMIUM QUALITY



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició