

# Jornada Gastronòmica de Caça



18 DE MARÇ DE 2024



Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició



# COL.LOQUI “CAÇA I GASTRONOMIA”



## **Jordi Baucells**

**President de l'Institut Català d'Ornitologia**

*Ha estat ornitòleg des dels anys 80, ha estat autor o coautor de 5 llibres d'ornitologia aplicada i articles científics. És un ferm defensor que la ciència, el coneixement i el rigor, juntament amb actuacions col·laboratives entre diferents sectors de la societat ens ajudaran a solucionar els greus problemes mediambientals que tenim.*



## **Carles Gaig - Xef i Acadèmic**

*Quarta Generació de la família GAIG oferint menjar d'arrels i tradició amb un producte de temporada i proximitat en els seus restaurants de Barcelona i Singapur. El gran xef de referència de la cuina de caça.*



## **Toni Massanés**

**Director Genaral de la Fundació Àlicia i Acadèmic**

*Gastrònom i investigador  
Ha escrit, dirigit i participat en llibres, estudis, webs, guies, documentals i exposicions sobre alimentació, restaurants, productes de la terra, salut, patrimoni gastronòmic i cuina històrica; també ha participat en congressos i ha realitzat ponències a Europa, Amèrica i Àsia. Actualment, escriu al COMER de La Vanguardia, a la revista Cuina, parla a Un restaurant Caníbal a Berlín de Catalunya Ràdio i surt al Planta Baixa de Tv3*





## **Sergi Sánchez**

**President de la Federació Catalana de Caça**

*President de la Federació Catalana de Caça, vicepresident i tresorer de la RFEC, i vicepresident de Mutuasport, en Sergi Sánchez sempre defensa que la caça ha d'anar lligada a un aprofitament sostenible. Actualment, està pilotant una nova proposta de valorització de la carn salvatge a través de la gastronomia i el consum de carn de caça, per acostar l'activitat cinegètica al gran públic.*



## **Cristina Jolonch - Moderadora**

*Periodista barcelonina, treballa a La Vanguardia des de 1989, on escriu sobre gastronomia i dirigeix el canal Comer al web d'aquest diari. És Premi Especial per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició 2019. Ha codirigit el documental "Snaks, bocados de una revolución" i és autora dels llibres "Guía secreta, dónde comen los grandes chefs" i "De carne y hueso, conversaciones sobre la gastronomía y la vida", publicats per Libros de Vanguardia.*



Fundació "la Caixa"



# MENÚ

## APERITIU

# CALÇOT EN TEMPURA I SALSA ROMESCO

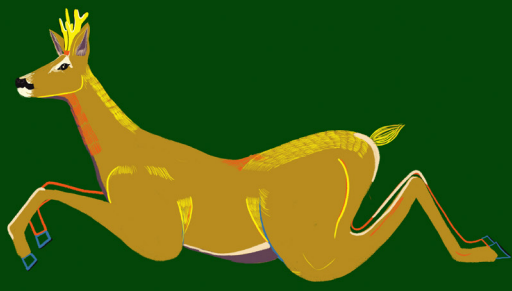
*La tradició relaciona aquesta hortalissa amb un pagès de Valls conegut com a 'Xat de Benaiges'. L'home va rostir uns brots tendres calçats d'una ceba sobre un foc viu en lloc de posar-los damunt de les brases. Es van socarrar, però en comptes de llençar-los, se li va ocórrer pelar-los i llavors va descobrir que en el seu interior el ceballot estava cuit i tendre.*

*Avui es tastaran utilitzant una altra tècnica que no és l'habitual, arrebossats amb una tempura molt suau i cruixent i amb la tradicional salsa romesco, salsa tradicional catalana que té el seu origen al camp de Tarragona (hi ha qui diu al barri Mariner tarragoní del Serrallo).*

*El calçot és un producte amb un contingut baix en calories i amb una bona font de fibra, així que és ideal per a regular el trànsit intestinal. Té propietats diürètiques, per la qual cosa el seu consum ajuda a eliminar toxines i evitar la retenció de líquids. Aquest aliment també conté vitamina B i C així com propietats antioxidants com els flavonoides.*



APAT DE CAÇA - 18 DE MARÇ 2024



## PLATS DE CAÇA

# ARRÒS DE PERDIU, A LA CASSOLA

*De primer plat prendrem un arròs de perdiu a la cassola. Perdius provinents de la devesa La Alqueria, de Cadis.*

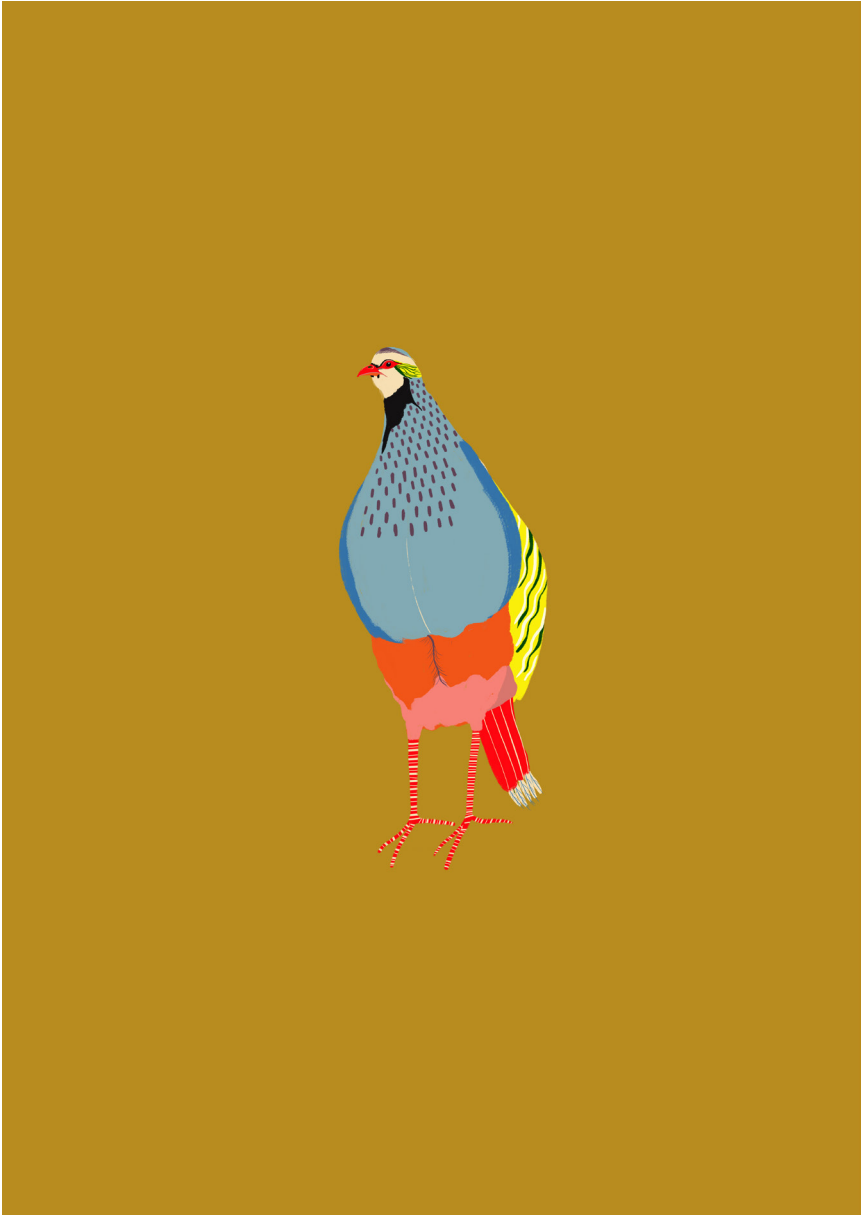
*La perdiu ha estat tradicionalment una de les aus de caça més consumides i preuades a casa nostra tradicionalment. Es troba en dues espècies; La vermella, que presenta el ventre i les potes d'aquest color, juntament amb la gola blanca, i la Grisa, més abundant al nostre país, que presenta una tara marró al pit.*

*L'arròs a la cassola, que admet mil variants, com aquest amb la deliciosa perdiu, és una mostra excel·lent de la saviesa gastronòmica catalana que aconsegueix amarrar el cereal dels millors gustos i aromes dels productes que l'acompanyen en una simbiosi alquímica tecnològicament complexa, festiva i popular alhora.*

*La seva carn conté ferro, niacina, magnesi, fòsfor, seleni, riboflavina, B12 i més calci que altres espècies de ploma. Catalans.*

*Delegem i frisem perquè aquesta cassola d'arròs de perdiu -un arròs mai surt igual del tot- us complagui a tots.*





# LLOM DE PORC SENGLAR AMB TÒFONA I SALSA DE VI DOLÇ DE FOC

*De segon plat es degustarà un llom de porc senglar provinent de Medina Sidonia.*

*La carn del llom -bon tall!- dels senglars s'acompanya amb una gran salsa, i molt adient que combina les ja darreres tòfones negres de la temporada amb una reducció d'un excel·lent vi amb personalitat diferenciada.*

*La carn de senglar té un major contingut en greix que la resta de la caça, però en molt menor quantitat que el porc tot i tenir més proteïna que aquest. Té colesterol amb el qual no és convenient abusar-ne. Per contra, és ric en ferro, zinc i vitamina B.*

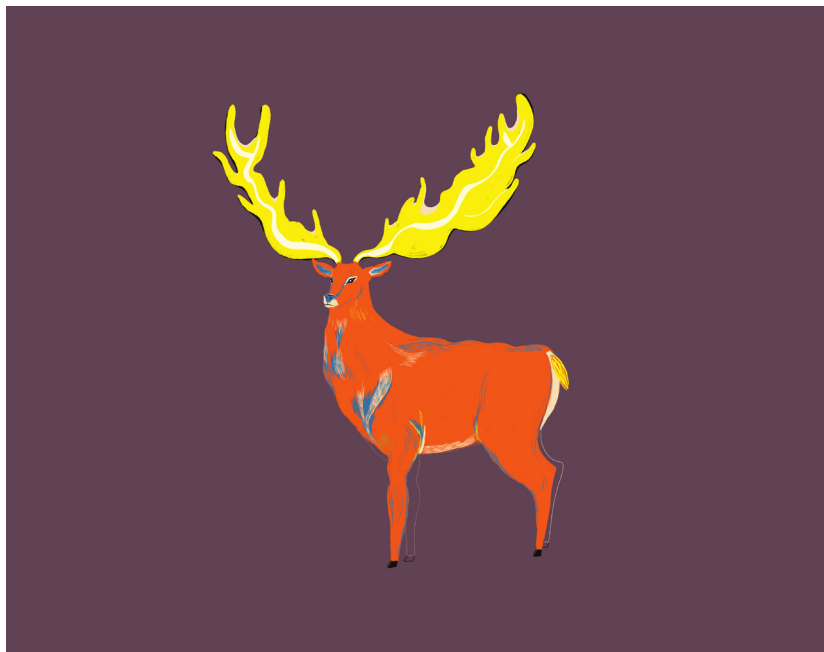
## LES POSTRES

# SUFLÉ GELAT DE TARONJA

*La idea de fer-lo fou a mitjans dels anys setanta en un restaurant francès on en menjar un excel·lent suflé calent se li acudí la idea de fer-lo gelat, cosa absolutament imprevisible i sorprenent. I aquest és l'encant d'aquest suflé perquè de suflés gelats, i tan seductorament esponjosos i sublims com aquest, no se'n coneixen. Un cop més, després d'un àpat de caça, considerem que aquestes postres de gelat de taronja -flonjo, lleuger i molt agradable - serà les postres més apropiades per finalitzar un àpat de caça com el d'avui.*







# BODEGA

## **Milesimé Chardonnay**

*Cava – Chardonnay*

*Celler: Juvé & Camps – DO Cava*

## **Sons de Prades 2022**

*Blanc – Chardonnay*

*Celler: Bodegues Torres - DO Conca de Barberà*

## **Teixar Vi de Finca 2018**

*Negre – Garnatxa Peluda*

*Celler: Vinyes Domenech – DO Montsant*

LA  
VENTA



À PAT DE CAÇA - 18 DE MARÇ 2024



## MEMBRES DE L'ACADÈMIA



Carles Vilarrubí i Carrió - President  
Carme Ruscaleda 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 Llinós  
Lluís Vinyes i Jordà  
María Vives i R. de Hinojosa



## CLUB D'EMPRESES

---



Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició