

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
Ignacio García-Nieto i Portabella - Vocal
Toni Massanés i Sánchez - Vocal
Ferran Rodés i Vilà - Vocal
Valentí Roqueta i Guillemet - Vocal
Paco Solé i Parellada - Vocal
Elena Yepes i Evangelista - Vocal

Ferrán Adrià i Acosta
Ramon Agenjo i Bosch
Ricard Aixelà i Campanales
Alejandro Alcaraz i Sanz
Oriol Balaguer i Mestres
Raül Bobet i Almenara
Miquel Brossa i Real
Cristina Cabañas Rodríguez
Josep Capdevila i Nogué
Magda Carlas i Angelats
Artur Carulla i Font
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví i de Simón
Marc Cerón i Castelló
Ramón Cierco i Noguera
Comte De Sert
Pere Cornellà i Valls
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán i Hijazo
Josep M^a 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
Montse Folch i Munuera
Joan Font i Torrent

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
Jaume Masana i Ribalta
Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Ródenas
Toni Massanés i Sánchez
Rosa Mayordomo i García
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Jordi Montaña i Matosas
Glòria Noguer i de Ferrer
Lluís Planas i Martínez
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Valentí Roqueta i Guillemet
Mario Rotllant i Sola
Carme Rusalleda i Serra
Josep M^a Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramón Serra i Agut
Paco Solé i Parellada
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
Carles Vilarrubí i Carrió
Jordi Vilaseca i Bruguera
Josep Vilella i Llirinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa
Elena Yepes i Evangelista

MUSEU I GASTRONOMIA



DIMECRES, 13 DE NOVEMBRE
DE 2024

CLUB D'EMPRESSES



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

Amb la col·laboració

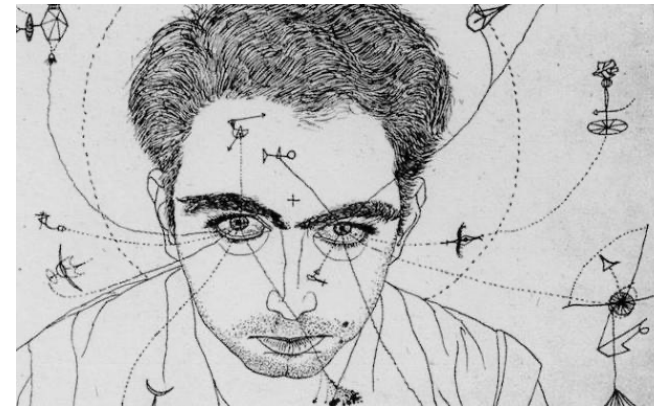
Gaig
EST.1869

Els museus són centres dinàmics que connecten el passat i el futur, promouen talents i són els centres de diferents activitats culturals. El juny de 2018, l'Acadèmia va promoure una activitat vinculada a l'art i a la gastronomia catalana, vàrem visitar "La Cuina de Picasso" dins el projecte "Picasso-Mediterranée", i el novembre de 2021 es va celebrar l'Homenatge a Santi Santamaria en el MNAC (Museu Nacional d'Art de Catalunya). Amb aquestes iniciatives s'ha combinat la gastronomia amb l'art més emblemàtic, un autèntic plaer pels nostres sentits. Enguany l'ACGN els ha proposat realitzar dins del marc del centenari del naixement d'Antoni Tàpies (1923-2012), la visita a l'exposició "La pràctica de l'art", un dels esdeveniments més importants de l'Any Tàpies, guiada pel conservador del museu, Pablo Allepuz

La mostra on es desplega una síntesi de les investigacions plàstiques dutes a terme per l'artista al llarg de vuit dècades d'intensa producció. Des de les primeres obres dels anys quaranta fins a les que va acabar pocs mesos abans de la seva mort. Un recorregut no lineal per la trajectòria de l'artista, articulat entorn d'un seguit d'ambients que estableixen relacions més enllà de la cronologia. Per acabar hem gaudit d'un àpat a mans de l'Acadèmic i xef, Carles Gaig. El mestre de la cuina tradicional catalana. La quarta generació de cuiners del restaurant familiar.

La seva cuina és un reflex de les influències rebudes al llarg de la seva vida, primer en el restaurant "La Taverna d'en Gaig", l'antiga fonda del poble que era Horta, on observava les receptes clàssiques que cuinava la seva mare i la seva besàvia. Més tard, arran dels articles de Josep Pla i Néstor Lujan, es va endinsar en la cuina francesa per a conèixer la base de la gastronomia de la mà d'autèntics mestres com Paul Bocuse i Fredy Girardet.

En dominar la base, havent agafat tècnica, paladar i experiència, "es va independitzar" dels seus pares per a obrir el seu propi restaurant a l'Eixample, el Gaig. En ell, recull tota l'herència rebuda de la cuina tradicional catalana que va aprendre dels seus avantpassats de manera autodidacta, però aportant tocs de cuina d'avantguarda i creant una fusió molt equilibrada que es reflecteix en els seus plats. Carles visita cada dia el Mercat de la Boqueria a Barcelona per a triar i comprovar personalment la qualitat dels productes que cuina per als seus comensals. En Carles ens ajuda a gaudir de plats que a vegades semblen estar passats de moda però que són un delit en boca.



APERITIU

Coca de sobrassada i mel
Anxova sobre brioix de mantega
Bunyols de bacallà
Tires de calamar romana

MENÚ

Pa de massa mare i oli Gaig
Crema sense crema de ceba de Figueres
Amanida de rovellons i perdiu vermella
Lluç amb mongetes del Ganxet i tripetes de bacallà
Fricandó de vedella de Girona

POSTRES

Baba al Rom

VINS

Torelló Brut Nature Gran Reserva 2018, Corpinnat
Abadal Picapoll 2023, D.O Pla de Bages
Clos Ancestral Torres 2022, D.O Penedès