

MMXXV JORNADA GASTRONÒMICA DE CAÇA



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

SOCI IMPULSOR



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

Amb la col·laboració de



Fundació "la Caixa"

COL·LOQUI “CAÇA I GASTRONOMIA”



Salvador Garcia-Arbós

Periodista i escriptor

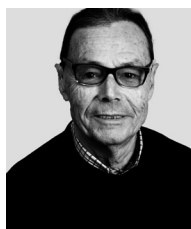
Va estudiar per ser enginyer agrícola. Va acabar de periodista i escriptor.

Ha escrit d'agricultura, d'economia, de política, de religió, de música i d'esports. Ha fet de crític gastronòmic i d'inspector de guies. Ara escriu llibres de cultura culinària. Parla de les tendències gastronòmiques a la revista Cuina, i de food art, eat art i gastronomia a BonArt. Caníbal gastronòmic, va ser un dels fundadors de 7Caníbales i predica cada diumenge a Un Restaurant Caníbal a Berlín, programa que dirigeix Paula Molés a Catalunya Ràdio.

És impulsor del projecte Girona Excel·lent, de la Diputació de Girona, per a la promoció de productes agroalimentaris locals de qualitat.

També participa en l'organització d'esdeveniments gastronòmics i en l'assessorament d'empreses, a més de comissari d'exposicions que relacionen la cuina i l'art.





Josep Hernández

President de la Comissió Catalana d'Homologació
de Trofeus de Caça

*President de la Comissió Catalana
d'Homologació de Trofeus de Caça, comissió
tècnica, control de qualitat i desenvolupament
de les espècies de caça major de Catalunya.
Vocal de la Junta Nacional de Trofeus de Caça
de Espanya i membre de l'Associació del Corzo
Espanyol.*

*Mesurador del SCI i gestor i component de
l'equip de reintroducció del cabirol a Catalunya
del 1990 al 1999 de la Federació Catalana de
Caça.*

*Defensor de la tasca social indispensable
del caçador com a gestor de la biodiversitat
i desenvolupament sostenible de les espècies
de Caça Major i la seva projecció en el futur.
Actualment desenvolupant estudi i mesurament
com a trofeu de la Cabra Hispànica femella
a efecte d'augmentar-ne el valor natural i
cinègic.*





Jesús Nadal

Doctor en biologia animal i professor del Departament de Ciència Animal de la UdL

Doctor en biologia animal i professor del Departament de Ciència Animal de la UdL (Universitat de Lleida), investigador en ecologia de la fauna silvestre i cinegètica.

Compromès amb la transferència del coneixement científic sobre la gestió sostenible dels recursos naturals del món rural. referència de la cuina de caça.



Oriol Rovira

Cap de cuina i copropietari del restaurant Els Casals

Cap de cuina i copropietari amb els seus germans del Restaurant Els Casals des de l'any 2000.

Premi de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició al Cuiner jove de l'any 2004

Restaurant de l'any 2008 i Estrella Michelin 2007.

Família de productors de bestiar, verdures, aus de corral i embotits casolans. La cuina de Els Casals busca "tancar el cercle" de la producció, la gestió i la venda. Valorem la traçabilitat de les matèries primeres i ens donem suport a les petites explotacions properes.





Rosa Rodón

Moderadora

Llicenciada en psicologia i periodisme, va formar de l'equip fundador del diari ARA el 2010, on ha exercit diversos rols. Fa quatre anys va començar a publicar-hi crítica gastronòmica i actualment dirigeix el Mengem, la secció de gastronomia del diari. També col·labora a El Suplement de Catalunya Ràdio per parlar-hi de gastronomia tots els diumenges.



MENÚ

APERITIU

XIPS DE CARXOFA DEL PRAT AMB OLI ARBEQUÍ DE LES GARRIGUES

La carxofa és la verdura més emblemàtica del Prat i de la comarca. Té més de cent anys d'història i és la reina dels cultius del Delta del Llobregat. El cultiu de la carxofa Prat ve afavorit per un terreny d'origen al·luvial, lleugerament salí, profund i fèrtil. Les propietats característiques de la carxofa Prat venen acompanyades de l'alt valor nutricional d'aquest producte. Destaca per ser rica en hidrats de carboni, en forma d'inulina i fibra, i també és una de les verdures amb major contingut de magnesi, fòsfor i calci. A més, la carxofa Prat també destaca per la seva riquesa en fenols i polifenols.

Amb carxofes cultivades a la zona del Prat de Llobregat, reconeguda per la seva excel·lència en la producció d'aquest vegetal. Les carxofes es tallen en fines làmines i es fregeixen fins a aconseguir una textura cruixent i delicada, mantenint el sabor original i autèntic de la carxofa.

Per afegir-hi una nota d'aroma i gust intens, es combina amb l'oli arbequí de les Garrigues, un oli d'oliva extra verge d'una varietat d'oliva que prové d'aquesta comarca de l'interior de Catalunya. Aquest oli és reconegut per la seva suavitat, amb un toc afruitat i un final lleugerament amarg, que aporta una profunditat de sabor ideal per complementar la carxofa.

El resultat és un producte de gust intens i sofisticat, amb una mescla equilibrada entre la dolçor natural de la carxofa i l'oli arbequí, que ofereix una experiència de tast única i deliciosa.



PLATS DE CAÇA

CASSOLA D'ARRÒS
DE TORDS

De primer plat prendrem un arròs de tords a la cassola. Tords provinents de la devesa La Alqueria, de Cadis.

Els tords, juntament amb les perdius, han estat tradicionalment una de les aus de caça més consumides i preuades a casa nostra tradicionalment.

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

La cassola d'arròs de tords és un plat tradicional de la cuina catalana, especialment popular a les zones rurals, on l'element principal és l'arròs cuinat al forn amb tords, una espècie d'ocell migratori. Aquesta recepta destaca per la seva combinació de sabors autèntics i rústics.

Els tords, que es caracteritzen per la seva carn tendra i saborosa, són cuinats amb sofregit de ceba, all i tomàquet, que aporten una base de gust intens. A l'oli d'oliva s'hi dauren els tords, i després es recullen els sabors amb un bon caldo casolà, acompanyat de l'arròs, que es cuina a foc lent per absorbir tot el sabor de la carn i les herbes.

La cassola d'arròs es caracteritza per la seva textura cremosa, gràcies a la cocció lenta, i l'ús de tòniques aromàtiques com el romaní, el llorer i altres espècies mediterrànies que donen un toc únic al plat. Aquesta preparació, tot i que senzillament preparada, és molt rica i evocadora de les antigues tradicions gastronòmiques catalanes, sovint servida com a plat de festa o en àpats familiars importants.



LLOM DE CÉRVOL AMB SALSA DE FOIE AL VI DE BOIRA I TÒFONA

De segon plat es degustarà un llom de cérvol provinent de Medina Sidonia.

La carn del llom -bon tall!- del cérvol s'acompanya amb una gran salsa, i molt adient que combina el foie amb una reducció d'un excel·lent vi amb personalitat diferenciada.

Els valors nutricionals de la carn de cérvol són alts perquè aporten les quantitats recomanades de minerals, ferro, zinc, potassi i vitamines del grup B.

El llom de cérvol amb salsa de foie al vi de boira i tòfona és un plat de gran sofisticació que combina els sabors rics de la caça amb la delicadesa d'ingredients de luxe. El llom de cérvol, una peça de carn magra i tendra, és el protagonista d'aquest plat. La seva textura, succulenta i gustosa, es destaca per l'ús d'una cocció precisa que manté la carn en el seu punt perfecte, amb un toc subtil de rostida i una suavitat excepcional.

Aquesta carn se serveix acompanyada d'una salsa de foie que aporta una cremositat intensament savorosa i un gust profundament untuós. El foie, delicat i sabrós, s'integra perfectament amb el vi de boira, un vi amb caràcter procedent de vinyes de zones humides i fredes, que s'utilitza per aportar una acidesa subtil i un punt afruitat que equilibra la riquesa de la salsa.

Per acabar, la tòfona ratllada sobre el plat fa una aportació d'aroma i sabor exclusius, amb el seu gust terrós i intens, que eleva encara més la complexitat de la combinació. El conjunt resulta en un plat



refinat, amb un equilibri entre la saviesa de la caça, la suavitat del foie, l'acidesa del vi i el luxe de la tòfona. Perfecte per a una ocasió especial, aquest plat és una veritable experiència gastronòmica que capta l'essència de la cuina d'alta gama.

LES POSTRES

SOUFFLÉ GELAT DE TARONJA

La idea de fer-lo fou a mitjans dels anys setanta en un restaurant francès on en menjar un excel·lent soufflé calent se li acudí la idea de fer-lo gelat, cosa absolutament imprevisible i sorprenent. I aquest és l'encant d'aquest soufflé, perquè de soufflés 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

RUBOR AURORAE BRUT ROSAT

Cava – Garnatxa

Celler: Mascaró – DO Cava

BELLMUNT 2023

Blanc – Garnatxa blanca, Viogner

Celler: Mas d'en Gil – DOQ Priorat

FINCA MALAVEIINA 2021

Negre – Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Garnatxa

Celler: Perelada – DO Empordà

LA
VENTA





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
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 Guillaumet, 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 Noguer
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
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
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 Guillaumet
Mario Rotllant i Sola
Carme Ruscalleda 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
Joaquim Uriach i Torelló
Quim Vila i Betriu
Carles Vilarrubí i Carrió
Jordi Vilaseca i Brugueras
Josep Vilella i Llinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa
Elena Yepes i Evangelista



CLUB D'EMPRESES



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

SOCI IMPULSOR



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025