

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 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
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 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 Bruguera
Josep Vilella i Llinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa
Elena Yepes i Evangelista

— TROBADA GASTRONÒMICA —

LA CUINA DE LA BARCELONETA



Barcelona
Dilluns, 7 d'abril de 2025

CLUB D'EMPRESSES



Grupo Planeta



CATALONIA
HOTELS & RESORTS

OPTIO
NEXT LAW



INEDIT
Damm



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

Parlar de la cuina de la Barceloneta no és només parlar de la cuina d'un barri de Barcelona, sinó que implica endinsar-se en la cuina de subsistència del barri mariner d'aquesta ciutat. No és un encàrrec fàcil de dur a terme, ja que no es tracta simplement de fer referència a algunes de les seves bases més evidents com el mar o la història del barri, sinó d'anar més enllà i buscar els trets identitaris que la fan única.

Efectivament, és una cuina bàsica i d'elaboració no sofisticada, però amb un valor gastronòmic destacat, que combina sabors i perfums harmònics originals. Els seus ingredients principals són el peix "despescat" (acabat de pescar), alls, cebes, pa dur, oli, aigua i vi. També s'hi poden afegir fideus, arròs i patates. Amb el temps, aquesta cuina original, però primitiva, ha evolucionat cap a una cuina marinera, més sofisticada, mantenint una personalitat pròpia.

Un dels plats més representatius és el bullit de peix amb patates i allioli negat, sovint preparat amb rap (conegut com a "Rap Barquera"). Amb el suc d'aquest plat es prepara un rossejat d'arròs o de fideus com a segon, sempre acompanyat del tradicional porró de vi. A les cases, les dones aprofitaven el peix que sobrava de la venda del dia anterior, bescanviant-lo per cansalada o llegums per ampliar la dieta i afegint fruits secs, pebrot i nyores.

Aquesta cuina ha anat ampliant el seu receptari amb suquets, altres arrossos, peix amb romesco i fins i tot la Zarzuela autèntica de la Barceloneta, influenciada tant per les tradicions pesqueres com pels restaurants i cases de menjar que s'hi han anat instal·lant al llarg dels anys.

Parlar de la cuina de la Barceloneta és també parlar de l'art de menjar a bord de les embarcacions pesqueres de la costa mediterrània, influenciada per tots els pobles de pescadors que han enviat els seus fills seguint el peix i fugint de la gana. Avui descobrirem la història d'aquest barri gràcies al capità de la marina mercant Agustí Martín, degà de la Facultat de Nàutica de Barcelona; Cristina Caparrós, empresària, divulgadora i activista en la defensa de la cultura de pesca sostenible i la gastronomia de proximitat ens explicarà com és la vida marinera amb aquesta mirada en femení; Jose Antonio Caparrós, pescador i empresari ens aportarà la seva experiència i Gregorio Solà, perfumista sènior i director creatiu de Puig, ens invitarà a un viatge olfatori per indrets únics de Barcelona, passant per la Barceloneta.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia avui vol retre homenatge a aquest indret i la seva cuina al restaurant "Els pescadors" que ens acull i ens fa tastar un menú que reflecteix la rica tradició culinària d'aquest barri mariner.

"La Barceloneta: mar per totes bandes, olor de sal i iode, records d'un temps de xarxes i casetes menudes, on encara una església barroca senyoreja a la placeta, i un fil d'olor de safrà i de brou de peix se t'emportarà fins al paradís d'un suquet evocador, a la glòria d'un arròs memorable..." Narcís Comadira, poeta.

Cristina Cabañas i Rodríguez, brigadier

MENÚ

Els Pescadors combina tradició i modernitat mantenint l'essència d'una autèntica taverna de pescadors, amb un compromís ferm pels productes locals, de qualitat i de temporada.

VERMUT DE FESTA MAJOR A LA PLAÇA PRIM

Patates rosses en oli d'oliva verge extra
Musclos en escabetx, escopinyes
i olives farcides en romesco
Sardinetes, pipares i olives verdial
Ventresca de tonyina, pebrots del piquillo
i olives negres
Moixama i ametlles
Espina d'anxova
Torradeta d'anxova
Bunyolets de bacallà

DINAR A L'ANTIGA TAVERNA DE PESCADORS

Primers de La Platgeta

Gambeta saltada
Sardines a la brasa o en escabetx
Seitons fregits o en escabetx
Amanida de tomàquet, ceba tendra i olives negres

Segon de pescadors

Arròs de sípia, sofregit tradicional i brou de peix

Postres

Braç de gitano de la Pastisseria Lis

— E L S P E S C A D O R S —