



ACGN

El paper de la dona a la gastronomia catalana: les veus que demostren que el talent no té gènere

L'ACGN dona veu a quatre dones clau

Oriol Foix
Barcelona. Dimarts, 11 de novembre de 2025. 13:06
Temps de lectura: 2 minuts



Grand California

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) ha celebrat aquest dilluns una taula rodona amb el títol **“La Dona i la Gastronomia Catalana - El talent no té gènere”**, a l'Espai Francesca Bonnemaison. L'acte ha reconegut el paper essencial de les dones en la història, el present i el futur de la cuina catalana, des de les mestresses de casa que van preservar els sabors de la memòria fins a les professionals que avui projecten la nostra gastronomia al món.

Una trobada de primer nivell

Moderada pel periodista **Antoni Bassas**, la sessió ha comptat amb la participació de **Carme Rusalleda**, cuinera de referència i vicepresidenta de l'ACGN; **Helena Garcia**, periodista i amant de la cuina; **Carlota Puigvert**, xef del restaurant Les Cols (Olot); i **Casilda Agenjo**, mestressa de casa i defensora de la [cuina tradicional catalana](#). L'elecció de l'Espai Francesca Bonnemaison no és casual. Aquest centre històric de Barcelona, fundat el 1909 com el primer d'Europa dedicat a la formació cultural i professional de les dones, simbolitza la transmissió del coneixement, la sensibilitat i el progrés. En aquest context, la cuina es reivindica també com una eina de cultura, de diàleg i de transformació social. El mateix esperit que va impulsar Bonnemaison —donar veu, espai i valor a les dones— és el que travessa avui la gastronomia catalana: **un ofici que ha evolucionat des de la intimitat de les llars fins a l'excel·lència dels grans restaurants**.

Et pot agradar

Enllaços Patrocinats per Taboola



ENBLAU

Una presentadora catalana de 50 anys se separa del seu nòvio 'pijo' de Barcelona

clavarà amb una...

El Nacional.cat

El Nacional.cat

“ La cuina catalana és una història de sensibilitat i de rigor, de memòria i creativitat, de tradició i futur



Taula rodona sobre Dona i Gastronomia Catalana. / Foto: ACGN

La taula rodona es concep com un espai viu i proper de conversa, on les ponents reflexionen sobre com la cuina catalana ha passat de ser un saber domèstic a convertir-se en patrimoni cultural i motor econòmic. De les àvies i mares que van transmetre receptes i valors fins a les xefs que innoven sense perdre l'essència, la cuina catalana és una història de sensibilitat i de rigor, de memòria i creativitat, de tradició i futur. L'acte ha seguit un guió estructurat en quatre eixos: **les arrels**, com a base de la nostra cultura gastronòmica; **la identitat**, com a llenguatge propi capaç d'explicar-nos al món; **el territori**, com a font d'autenticitat i sostenibilitat; i **el futur**, amb la mirada posada en el [relleu generacional](#) i la formació de nous talents.

“El talent no té gènere, i la cuina catalana és un dels millors exemples de com la passió, la constància i la sensibilitat han fet créixer un patrimoni comú”



El president de l'ACGN, Carles Vilarrubí, durant la presentació de la taula rodona sobre Dona i Gastronomia Catalana. / Foto: ACGN

A través d'aquest recorregut, es posa de manifest que **la cuina catalana és identitat, territori, emoció i economia**. Darrere de cada plat hi ha una [xarxa viva de pagesos, pescadors, productors, restauradors i artesans](#) que fan possible una gastronomia que crea riquesa i cohesió. “El talent no té gènere, i la cuina catalana és un dels millors exemples de com la passió, la constància i la sensibilitat han fet créixer un patrimoni comú”, afirma el president de l'ACGN, Carles Vilarrubí. Amb aquest acte, l'Acadèmia vol retre homenatge a totes les dones que, des de la cuina domèstica o des dels grans restaurants, han contribuït a preservar el gust i el gest que defineixen la nostra identitat culinària. La cloenda institucional ha estat a càrrec d'**Eva Menor**, consellera d'Igualtat i Feminisme de la Generalitat de Catalunya, que ha subratllat el valor estratègic de la gastronomia com a pilar cultural, social i econòmic del país. “La Dona i la Gastronomia Catalana – El talent no té gènere” ha estat, en definitiva, **una declaració d'amor a la cuina catalana**: una cuina viva, diversa i arrelada al territori, que ha crescut des de casa i que continua projectant-se al món amb talent, sensibilitat i visió de futur.

Segueix ElNacional.cat a WhatsApp, hi trobaràs tota l'actualitat, en un clic!