

MMXXVI JORNADA GASTRO- NÒMICA DE CACA



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



Amb la col·laboració de:

Fundació "la Caixa"

COL·LOQUI

“LA CUINA DE CAÇA: SOSTENIBILITAT, CULTURA I TERRITORI”

**Pau Arenós**

Moderador

Periodista i escriptor gastronòmic

Pau Arenós és una de les signatures més influents del periodisme gastronòmic. Des dels anys noranta explica la gastronomia com a cultura i patrimoni, amb una mirada incisiva, literària i profundament connectada amb el producte i el territori. És editor de Cata Mayor (El Periódico de Catalunya) i hi exerceix també com a columnista, entrevistador i reporter.

Ha publicat 19 llibres, dotze d'ells gastronòmics, amb obres de referència com Los genios del fuego, La cocina de los valientes, Los once, ¡Plato! i Nadar con atunes y otras aventuras gastronómicas que no siempre salen bien. El seu darrer títol és Meterse un pájaro en la boca.

La seva trajectòria ha estat reconeguda amb sis grans premis gastronòmics, entre els quals el Premio Nacional de Gastronomía (2005), el Premi a l'Excel·lència Gastronòmica de l'Acadèmia Internacional de Gastronomía (2008) i el Premi Especial de l'Acadèmia Catalana de Gastronomía (2018), consolidant-lo com una veu clau en la divulgació gastronòmica.





Ramón Agenjo

Acadèmic i caçador

Llicenciat en Administració i Direcció d'Empreses i en Econòmiques, Ramon Agenjo combina una sòlida trajectòria empresarial amb una passió profunda per la gastronomia i, especialment, per la cuina de la caça.

Actualment és conseller i secretari de S.A. Damm, vicepresident de la Fundació Damm i president del Grup Cacaolat. També presideix el Club de Futbol Damm, referent del futbol base català i estatal, i és president de Barcelona Global. Alhora, participa activament com a mecenes, patró o membre de juntes directives de diverses institucions educatives, esportives, socials i culturals del país.

Més enllà de l'àmbit professional, Agenjo és un caçador aficionat amb llicència federativa de la Federació Catalana de Caça i un gran defensor i divulgador de la cultura cinegètica vinculada al territori. Entén la caça com una tradició arrelada, lligada al paisatge i a la gestió responsable de l'entorn, i reivindica el valor gastronòmic de les carns de caça com a patrimoni culinari i cultural. Apassionat dels fogons, cuina sovint per als seus convidats i se sent especialment vinculat a la cuina alsaciana, d'on provenen els seus avantpassats, amb plats emblemàtics com la choucroute. També li agrada preparar arrossos, peixos i postres, amb una mirada sempre curiosa i respectuosa pel producte.

Amb aquesta doble vessant —caçador i gastronòmic— Ramon Agenjo representa una manera d'entendre la caça des de la responsabilitat, la tradició i el plaer de la bona cuina.



Josep Capdevila

Acadèmic i propietari d'Avinova

Josep Capdevila és acadèmic de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició i propietari d'Avinova, empresa familiar dedicada a la distribució especialitzada en carns de caça, aviram selecte i derivats.

Des de 1914 i al llarg de diverses generacions, Avinova ha mantingut un compromís ferm amb la recerca rigorosa dels millors productes, adaptant-se constantment a l'evolució del sector i a l'avenç dels processos que, especialment en els darrers anys, han elevat de manera notable la qualitat.

En l'àmbit cinegètic, treballen estretament amb caçadors de Catalunya i de diferents zones de la península per seleccionar el millor producte, tant de caça major com menor, amb una exigència màxima en aspectes clau com l'espècie, l'edat de l'animal, el tractament, el refredament i el transport, determinants perquè el producte arribi en condicions òptimes al consumidor.

Aquesta selecció permet oferir una gran varietat de carns de caça —perdiu, tórtora, faisà, collverd, conill de bosc, llebre, cabirol, daina, cérvol, senglar, entre d'altres— en diverses presentacions i elaboracions, sempre amb respecte pel producte i pel territori.





Marc C. Sobregrau

Enginyer agrònom i enginyer forestal

Marc Sobregrau és enginyer agrònom i enginyer forestal, especialitzat en gestió del territori i planificació cinegètica. Desenvolupa la seva activitat com a tècnic gestor de diverses Àrees Privades de Caça a Catalunya, amb una superfície conjunta d'aproximadament 41.000 hectàrees, des d'on coordina projectes orientats a la gestió sostenible, el seguiment de poblacions i la millora de l'hàbitat.

En paral·lel, és gestor de finques agrícoles i forestals, amb una visió integrada del paisatge que connecta la producció, la biodiversitat i l'equilibri entre usos. També col·labora amb el Dr. Jesús Nadal, catedràtic de la Universitat de Lleida (UdL), en l'àmbit del coneixement i l'anàlisi aplicada a la gestió cinegètica.

Forma part, com a membre convidat, del Consell de Caça de Catalunya en representació de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, aportant-hi criteri tècnic i experiència de camp sobre la realitat del sector i les necessitats del territori.

A més, és guia internacional de caça, amb especialització en espècies d'alta muntanya, una experiència que li dona una mirada molt pràctica sobre l'entorn, el comportament de les espècies i la seguretat en escenaris exigents. Caçador quan el temps li ho permet, combina el rigor professional amb una relació directa i respectuosa amb el medi natural.



Jordi Vilà

Acadèmic i xef

Jordi Vilà cuina amb una ambició clara i constant: dignificar, elevar i projectar la cuina catalana des de l'ofici, la creativitat i un profund respecte pel producte i el territori. Premi Nacional de Gastronomia i membre de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, és una de les veus més sòlides i influents de l'alta cuina del país.

Referent imprescindible a Barcelona, és el xef amb l'Estrella Michelin més veterana de la ciutat, un reconeixement que parla de trajectòria, consistència i excel·lència sostinguda al llarg dels anys. La seva cuina —precisa, intensa i amb identitat— ha esdevingut sinònim d'una manera d'entendre la gastronomia catalana: contemporània però fidel, exigent però plena d'ànima.

Al llarg de la seva carrera ha acumulat distincions que avalen aquest camí, com el reconeixement a millor restaurant de la província de Barcelona (Guia Macarfi 2022 i 2023) i els 3 Sols de la Guia Repsol, situant-lo entre els grans noms de la restauració.

És propietari dels restaurants Alkimia, Alkostat i Vivanda, i també impulsa Va de Cuina, el seu projecte de menjar per emportar, amb la mateixa mirada de qualitat i rigor. Amb una trajectòria consolidada i una energia creativa intacta, Jordi Vilà representa el millor de la cuina catalana: tradició reinterpretada, ofici impecable i una vocació constant de fer país des dels fogons.



MENÚ

APERITIU

XIPS DE CARXOFA

La carxofa és la verdura més emblemàtica del Prat i una de les reines dels cultius del Delta del Llobregat, amb més de cent anys d'història. El seu cultiu es veu afavorit per un terreny d'origen al·luvial, lleugerament salí, profund i fèrtil, que n'accentua les propietats i el sabor. En aquesta elaboració, les carxofes —reconegudes per l'excel·lència de la zona del Prat de Llobregat— es tallen en làmines fines i es fregeixen fins a obtenir una textura cruixent, lleugera i delicada, mantenint el gust original i autèntic del producte.

Valor nutricional:

La carxofa destaca pel seu alt contingut de fibra i inulina, i per ser rica en magnesi, fòsfor, calci i potassi. També aporta fenols i polifenols (antioxidants), afavoreix la digestió i contribueix al bon funcionament hepàtic.

CALÇOTS EN TEMPURA I ROMESCO

Els calçots són un dels productes més identitaris de la gastronomia catalana i simbolitzen la cuina d'hivern, festiva i compartida. Cultivats principalment a les terres de l'Alt Camp, destaquen per la seva dolçor natural, la seva textura sucosa i el seu caràcter vegetal. En aquesta elaboració, els calçots es presenten en tempura, una tècnica lleugera que n'embolcalla el producte amb una capa fina i cruixent, respectant-ne el sabor i aportant contrast de textures.

El plat es completa amb romesco, una de les salses més emblemàtiques del nostre receptari, elaborada tradicionalment amb fruits secs, tomàquet escalivat, nyores i oli d'oliva. El romesco hi afegeix

profunditat, caràcter i un punt torrat que dialoga amb la dolçor del calçot, creant una combinació equilibrada entre tradició i elegància. Un clàssic reinterpretat amb sensibilitat contemporània.

Valor nutricional:

Els calçots són rics en fibra, vitamines A, C i K i antioxidants, amb propietats digestives i depuratives. El romesco aporta greixos saludables procedents de l'oli d'oliva i els fruits secs, així com energia i micronutrients, fent del plat una entrada saborosa i nutricionalment completa.



NEGRONI EN HONOR AL PRESIDENT

CARLES VILARRUBÍ

Còctel clàssic d'esperit mediterrani, intens i elegant: un brindis de record i homenatge per obrir l'àpat amb caràcter.



PLATS DE CAÇA

CASSOLA D'ARRÒS
DE PERDIU

L'arròs a la cassola és una de les expressions més genuïnes de la cuina catalana de foc lent: una cuina de paciència i ofici, on el temps és un ingredient més. És un plat que neix de l'economia domèstica i del paisatge rural, i que converteix la senzillesa de l'arròs en una elaboració rica i plena de matisos gràcies al sofregit, el brou i una cocció pausada que concentra i harmonitza els sabors.

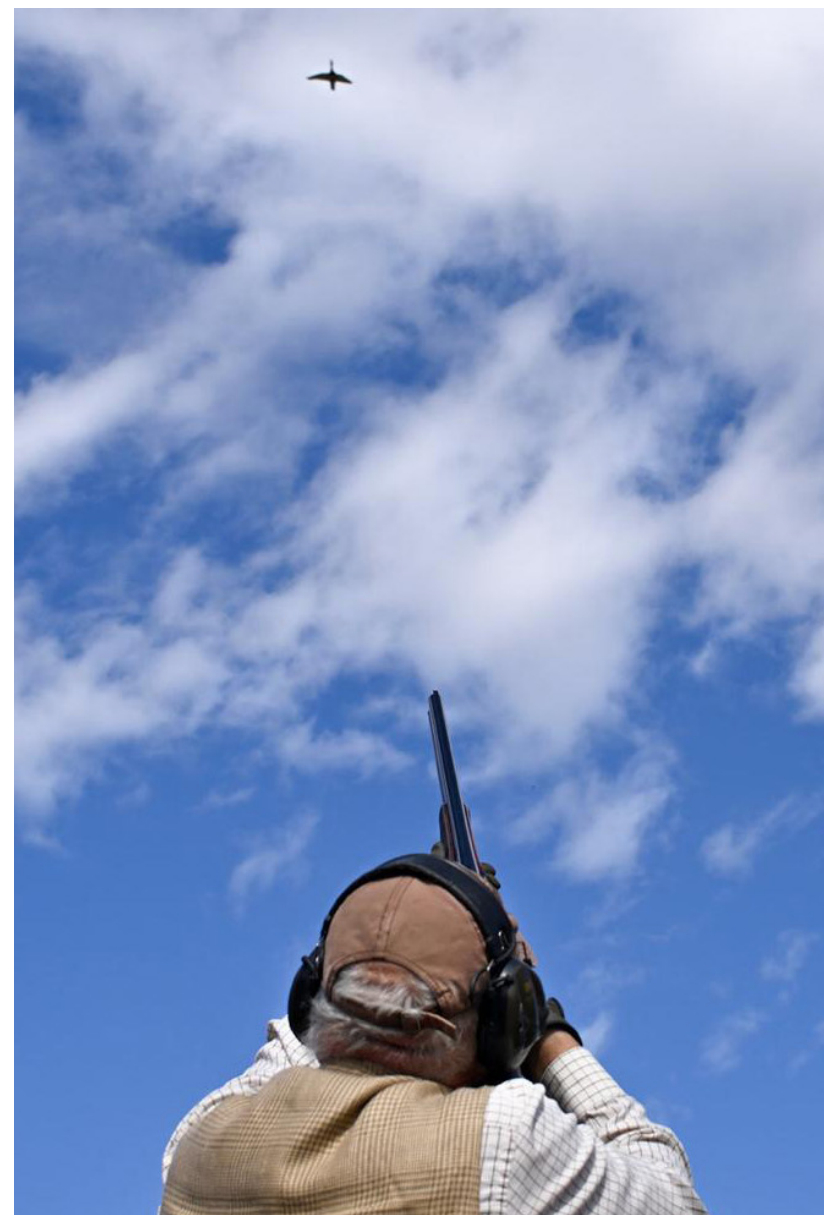
En aquesta versió, la perdiu —carn de caça de gran personalitat— hi aporta intensitat, profunditat i un punt salvatge elegant. Daurada prèviament i cuinada amb un sofregit treballat, la perdiu transfereix el seu gust a l'arròs, que s'impregna del brou i del fons de cocció fins a assolir una textura melosa, amb aquell punt just entre el gra sencer i la cremositat característica de la cassola. El resultat és un plat d'hivern, reconfortant i contundent, que parla de territori, tradició i cultura gastronòmica, i que convida a menjar a taula amb calma, celebrant la cuina de sempre.

Valor nutricional:

La perdiu és una carn magra i molt nutritiva, rica en proteïnes d'alt valor biològic, i una bona font de ferro i fòsfor, a més de vitamines del grup B (especialment B6 i B12), que contribueixen al metabolisme energètic i al bon funcionament del sistema nerviós. L'arròs, per la seva banda, aporta hidrats de carboni d'alliberament progressiu —energia sostinguda— i, combinat amb la proteïna de la perdiu i el sofregit, dona lloc a un plat equilibrat i saciant, ideal per a un àpat complet i reparador.

FRANSOLA (Sauvignon blanc, Parellada)
Bodegues Torres DO Penedès

*fresc i aromàtic, amb notes cítriques i herbàcies;
acompanya amb harmonia l'aperitiu i l'arròs de perdiu.*



PLATS DE CAÇA

LLOM DE CABIROL AMB
SALSA DE FOIE I TÒFONA

De segon plat se servirà el llom de cabirol, que és una de les carns més delicades i preuades de la caça major, valorada per la seva finor, la seva textura tendra i un gust elegant que reflecteix fidelment el paisatge d'on prové. Es tracta d'una carn magra, neta i subtil, que requereix una cocció precisa per preservar-ne tota la suculència i expressió aromàtica. Servit al punt just, el llom manté una textura melosa i una intensitat mesurada, lluny de qualsevol excés.

La carn s'acompanya d'una salsa de foie, rica i untuosa, que aporta profunditat i rodonesa al conjunt, equilibrant la naturalesa lleugera del cabirol amb una capa de suavitat i intensitat gustativa. El toc final de tòfona hi afegeix un perfil aromàtic inconfusible, terrós i sofisticat, que enriqueix el plat i el situa en un registre de cuina refinada i contemporània. El resultat és una elaboració harmònica, on la saviesa de la cuina de caça dialoga amb la delicadesa i el luxe mesurat, sense perdre mai l'essència del producte.

Valor nutricional:

La carn de cabirol és molt baixa en greix i altament nutritiva, rica en proteïnes d'alt valor biològic i minerals com el ferro i el zinc, essencials per al sistema immunitari i la vitalitat. També aporta vitamines del grup B, especialment B6 i B12, clau per al metabolisme energètic i la funció neurològica. El foie suma vitamina A i greixos que contribueixen a l'absorció de nutrients, mentre que la tòfona aporta antioxidants i compostos aromàtics naturals que completen un plat nutricionalment ric i gastronòmicament sofisticat.

BÒRIA (negre Syrah)
Sumarroca DO Penedès

Estructurat i especiat, amb fruita negra i un toc balsàmic; ideal per al cabirol amb foie i tòfona.



LES POSTRES

SOUFFLÉ GELAT
DE TARONJA

La història d'aquestes postres té un punt d'inspiració gairebé accidental: a mitjans dels anys setanta, en un restaurant francès, després de tastar un magnífic soufflé calent, va sorgir la idea — tan imprevisible com brillant — de convertir-lo en soufflé gelat. I aquí rau el seu encant: un postre que conserva l'ànima del soufflé, però amb una versió freda i sorprenent, d'una lleugeresa seductora i una textura esponjosa que costa d'oblidar.

En aquesta interpretació, la taronja hi posa la llum. El seu perfil cítric refresca, neteja el paladar i aporta un final elegant, especialment adequat després d'un menú de caça, més intens i profund. Flonjo, airejat i amable, el soufflé gelat tanca l'àpat amb equilibri i una sensació neta i lluminosa, com una última respiració abans d'aixecar-se de taula.

Valor nutricional:

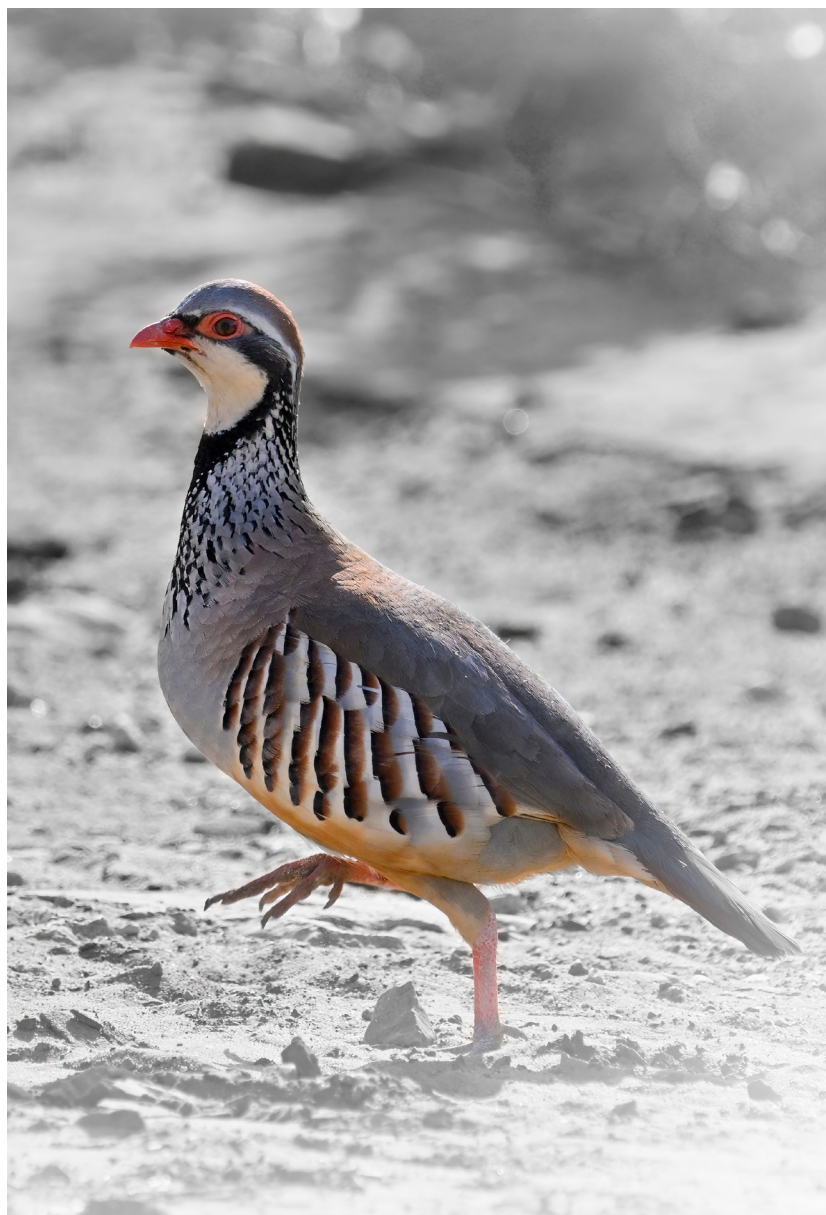
La taronja és una excel·lent font de vitamina C, aigua i antioxidants, amb un efecte refrescant i digestiu. En format de postres lleugeres, ajuda a equilibrar un menú intens i a acabar l'àpat amb una sensació de frescor i benestar.

CAVA
MASCARÓ IND MIT BLANC DE NOIRS — Brut
Nature Gran Reserva (Garnatxa tinta)
Mascaró DO Cava

Bombolla fina i persistent, sec i elegant; perfecte per tancar l'àpat amb frescor.



LA
VENTA



MEMBRES DE L'ACADÈMIA



Joan Font i Torrent, *President*
Carme Rusalleda i Serra,
Vicepresidenta
Rosa Mayordomo i García,
Vicepresidenta
Cristina Cabañas i Rodríguez,
Secretària General
Ramon Agenjo i Bosch, *Tresorer*
Marc Cerón i Castelló, *Vocal*
Paco de la Rosa i Torelló, *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*
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 Nogué
Comte De Sert
Pere Cornellà i Valls
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán i Hijazo
Josep M^o 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
Jaume Masana i Ribalta
Montse Mascaró i Alemany
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
Fina Puigdevall i Noguareda
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontanés
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Valentí Roqueta i Guillaumet
Alexandre Rosell i Feliu
Mario Rotllant i Sola
Carme Rusalleda i Serra
Josep M^o Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramón Serra i Agut
Albert Sumarroca i Claverol
Joan Tàpia i Nieto
Jaume Torres i Mulet
Francesc Torrente i Costa
Miquel Torres i Maczassek
Joaquim Uriach i Torelló
Quim Vila i Betriu
Jordi Vilà i Badia
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