

L'ACADÈMIA



Joan Font i Torrent, **President**
Carme Ruscalleda 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**
Jordi Vilaseca i Brugueras, **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
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
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 Noguera
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Valentí Roqueta i Guillaumet
Alexandre Rosell i Feliu
Mario Rotllant i Sola
Carme Ruscalleda i Serra
Josep M^a Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramón Serra i Agut
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
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

JORNADA al CAMP



La bogeria del tomàquet

Dimarts,
7 de juliol de 2026

CLUB D'EMPRESSES

AITONA GOURMET
SINCE 1987

Santander

INEDIT
Damm

ROYAL
BLISS
PREMIUM
Inspiration

Grupo Planeta

GB
books

OPTIO
NEXT LAW

SoulBlim
INSPIRA LA GASTRONOMIA
AGRESTE
FABIO & ROSER



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

Sóc productor i distribuïdor de tomàquet i, durant molts anys, l'he vist tal com el veu tanta gent: un producte quotidià, gairebé humil, present cada dia a la taula. Amb el temps, però, he entès que aquesta aparent senzillesa amaga un dels universos més rics de la gastronomia mediterrània. Darrere d'un tomàquet hi ha varietat, terra, clima, temporada, maduració, aroma, textura i, sobretot, memòria.

Perquè el tomàquet és, abans que res, una fruita de temporada. Avui, gràcies a la millora de les tècniques de cultiu i de les varietats, en trobem de bons gairebé tot l'any. Tanmateix, el seu gran moment continua sent l'estiu. No és una qüestió de calor, sinó de llum: el tomàquet necessita hores de sol i una maduració lenta i completa per expressar tot el que porta a dins. Per això gairebé tothom guarda el record d'un tomàquet extraordinari menjat durant unes vacances. No era millor només perquè fos del poble: era de temporada, havia madurat al sol, havia viatjat poc i es menjava en el moment just. No hi ha un únic tomàquet: n'hi ha molts. Cada varietat té una forma, un color, una acidesa i una funció. N'hi ha per menjar en cru, per amanir, per sucar al pa, per convertir en salsa o per sorprendre en un simple mos. Conèixer-les és el primer pas per respectar-les i saber què podem esperar de cadascuna.

I el tomàquet no comença a la cuina: comença a la terra. El seu gust depèn tant de la varietat com del maneig del camp i, molt especialment, del punt de collita. Com més a prop es cultiva, més marge tenim per collir-lo madur i portar-lo ràpidament a taula. La proximitat no és una etiqueta: és temps guanyat per al sabor.

Hi ha, encara, una última atenció que sovint oblidem. El tomàquet, com el bon pernil o el bon vi, té una temperatura de servei. Menjat massa fred, perd aroma i dolçor. La nevera pot ajudar a conservar-lo, però abans de menjar-lo convé deixar-lo temperar perquè recuperi tota la seva expressivitat. Aquesta jornada vol ser una invitació a mirar el tomàquet amb calma: a entendre'l des del sol i la temporada, de la varietat i la collita, de la proximitat i de la temperatura. A la Mediterrània l'hem estimat de maneres diferents, però totes comparteixen la mateixa lliçó: amb un bon producte, com menys s'hi fa, millor. Perquè el veritable luxe no és complicar el plat, sinó tenir un bon tomàquet i saber no espantllar-lo.

Jaume Torras i Mulet
Brigadier

APERITIU

Embotits artesans:

Bull blanc

Fuet

Mortadel·la

Xerry

Focaccia

A TAULA

Ravioli de tomàquet i pappa al pomodoro

Ajoblanco amb salpicón de marisc i salmorejo

Carpaccio de tomàquet pinya amb ventresca de tonyina i papada

Tàrtar de gamba vermella amb stracciatella i llima

Parmigiana d'albergínia glacejada

Paccheri amb tomàquet cherry i alfàrega

POSTRES

Préssec amb saüc, nata, menta i pebre rosa

CELLER

Vi blanc

Blanc de Pacs · Parés Baltà

Cava

Brut Nature · Parés Baltà