

MEMBRES DE L'ACADÈMIA

Carles Vilarrubí i Carrió - President
Carme Rusalleda 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
Toni Massanés i Sánchez - Vocal
Jordi Montaña i Matosas - Vocal
Valentí Roqueta i Guillamet - Vocal
Paco Solé i Parellada - Vocal
Elena Yepes i Evangelista - Vocal

Ferran Adrià i Acosta
Ricard Aixelà i Campanales
Alejandro Alcaraz i Sanz
Oriol Balaguer i Mestres
Miquel Brossa i Real
Josep Capdevila i Nogué
Magda Carlas i Angelats
Artur Carulla i Font
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví de Simón
Marc Cerón i Castelló
Ramon Cierco i Noguer
Pere Cornellà i Valls
Comte De Sert
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán i Hijazo
Josep M. de Hita i Planella
Paco de la Rosa i Torelló
Javier de las Muelas i Fernández
Miquel Espinet i Mestre
Eugeni Fabregat i Mora
Luis Ignacio Ferrer i Figueras

Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni
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
Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Roderas
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Glòria Noguer i de Ferrer
Lluís Planas i Martínez
Joan Ras i Sirera
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Mario Rotllant i Solà
Josep M. Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramon Serra i Agut
Rafael Soriano i Llompart
Albert Sumarroca i Claverol
Joan Tàpia i Nieto
Jaume Torras i Mulet
Francesc Torrente i Costa
Miquel Torres i Maczassek
Joan Uriach i Marsal
Joaquim Uriach i Torelló
Quim Vila i Betriu
Jordi Vilaseca i Brugueras
Josep Vilella i Llirinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa

TROBADA GASTRONÒMICA



ORIA
RESTAURANT

Hunter Perarabogu

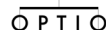
CLUB D'EMPRESSES

Grupo  Planeta

 INEDIT
Damm

 ROYAL
BLISS
A. S. M. M. M.
S. J. M. M. M.

 GB
BOUTIQUE

 OPTIO
NEXT LAW

 CATALONIA
HOTELS & RESORTS

 AITONA GOURMET
PREMIUM QUALITY



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

Martin Berasategui va néixer a Sant Sebastià i això ha impregnat tota la seva carrera. El 1991 es va fer càrrec del negoci familiar Bodegón Alejandro on va obtenir la seva primera estrella. El 1993 va obrir el restaurant Martín Berasategui, el seu primer triestrellat.

La seva relació amb Barcelona comença amb Lasarte a l'hotel Monument. L'any 2017 aconsegueix les tres estrelles al costat de Paolo Casagrande.

Lasarte lloc on està situada la casa mare i Oria el riu que rega Lasarte. Quins millors noms va poder triar Martín per als seus restaurants barcelonins! Oria comença la seva marxa el 2016 amb un jove xef guerniquense Xabi Goikoetxea bregat al I+D de Martín i obté la seva estrella Michelin el 2018.

La cuina d'Oria és la unió del millor de la cuina basca i de la catalana. Una de les passions que ens uneix als gastrònoms catalans i bascos és el nostre amor pels bolets, per recollir-los, per cuinar-los i per compartir-los amb bons amics.

Per això en aquest mes d'octubre els bolets són els protagonistes d'aquesta trobada de l'Acadèmia. Xabi ens ha confeccionat diferents elaboracions amb els millors fongs que apareixen en aquestes dates. Els vins triats pel maître Zoltan Nagy també ens mantenen en els nostres dos territoris amb algunes propostes originals. Molts recordem els àcids xacolís que es bevien fa anys. Avui provarem un xacolí negre que ens farà reflexionar. La resta són una excel·lent representació de les dues terres, la Mediterrània i l'atlàntica.

La cuina basca té les seves arrels en el mar i en la terra, en la cuina ancestral de les Amà i en les trobades en els Txocos. Martin i Xabi beuen d'aquestes fonts per a oferir-nos avui una proposta singular molt personal que sens dubte podrem apreciar en aquest àpat.

Ignacio García-Nieto i Portabella
Brigadier

Aperitius

Bunyol de bacallà amb maionesa de camamilla i gel de yuzu

Cruixent de patata violeta i gamba curada a la sal

Fals macaron de tomàquet i tàrtar de truita

Sandvitx farcit de duxelle de bolets amb làmina ibèrica
i maionesa d'all negre i tòfona

La nostra selecció de pans artesanals, olis i mantegues
Torello Brut Nature Magnum 2016, Corpinnat

Menú

Cocotxes de lluç al pil-pil sobre ragú de porc ibèric i tàrtar de calamarsó
2009 Clos de l'Obac Kyrie, DO PRIORAT

Foie-gras rostit amb caviar i bolets de temporada
Ranci Sacristia Abadal C-, DO PLA DE BAGES

Roger rostit, albergínia al miso amb salsa de curri vermell i bolet de temporada
2018 Eklipse 7 Itsasmendi, DO BIZKAIKO TXAKOLINA

Colomí al carbó amb tòfona amb el seu suc i i llesca dels seus interiors
2015 Mas la Plana Familia Torres, DO PENEDES

Xocolata en textures, amb tocs de ceps i crema gelada de praliné d'avellana
Dolç de Gel Garnatxa Centenària 2014 Vintae



A B A D A L

vintae

