

## GASTRONOMÍA

# Arranca la nueva Academia de Gastronomía de Tarragona

La entidad sin ánimo de lucro vuelve a desarrollar su labor después de ocho años de inactividad de la mano de un grupo de personas entusiastas de la gastronomía

La Academia de Gastronomía de Tarragona ha vuelto a iniciar sus trabajos después de un periodo de ocho años de inactividad auspiciada por Rafael Ansóñ, presidente de la Real Academia de Gastronomía, y bajo la tutela de la Academia Catalana de Gastronomía. La entidad nació en el año 2004 como Asociación Cultural y Gastronómica, sin ánimo de lucro con la intención de potenciar la ya excelente gastronomía de las comarcas de Tarragona.

De la mano de un grupo de entusiastas de la gastronomía y tras la excelente experiencia de la Asociación de Gourmets de Tarragona, se constituyó la primera junta, presidida por el Ángel Felipe Pérez Benito, presidente fundador de la Asociación Gourmets de Tarragona y actual presidente de la Asociación de Gourmets de Catalunya y de la Asociación Nacional de Gourmets.

## Un impulso nuevo

Al igual que el resto de Academias de Gastronomía de todo el Estado y bajo la tutela y coordinación de la Real Academia Nacional de Gastronomía, presidida por Rafael Ansóñ, sus miembros pretenden, con una renovada Junta y con un importante y prestigioso número de académicos, todos ellos representativos de la sociedad tarraconense y amantes de la buena mesa, dar un nuevo impulso a las actividades de la Academia de Gastronomía, para ayudar a consolidar la ya importantísima actividad gastronómica y cultural de la provincia.

Los fines de asociación son la búsqueda, el conocimiento, la promoción y la difusión de la cultura gastronómica, la cocina y la restauración de todo el territorio de la provincia de Tarragona. Entre sus ocupaciones, la academia organiza



De izquierda a derecha de la imagen, Ángel Pérez, presidente de la Academia Gastronómica; Xavi Rigau, secretario; Joan Creus, tesorero y Ángel Holgado, vocal Relaciones Institucionales. FOTO: CEDDA

## LA DEFENSA

### Una apuesta por lo auténtico

■ Haciendo especial hincapié en la agricultura sostenible, la academia se preocupa de apostar por alimentos de temporada, la pesca y la caza responsable, la cría de animales en libertad, todos los vinos que expresan la tierra de donde proceden, la defensa y recuperación de los productos autóctonos, los alimentos artesanales y el conocimiento de la tradición.

La academia ha creado una acreditación que certifica la calidad de los productos y la excelencia en los servicios, para dar apoyo oficial a los productos y servicios gastronómicos que obtengan dicha acreditación.

reuniones periódicas en las que se tratan los asuntos propios de la entidad. Tienen por lo general carácter mensual y se celebran en algún restaurante de la provincia. De esta manera se somete a examen gastronómico el local visitado y se aprovecha la reunión de académicos para tratar temas de interés y de actualidad.

### Diferentes actividades

A parte de la organización periódica de comidas gastronómicas, se realizan salidas gastronómicas/culturales a diferentes regiones de resto del Estado y viajes a diferentes países del resto del mundo.

También se asiste a las comidas-reuniones con el resto de academias de Gastronomía, tanto nacionales como internacionales.

Por otra parte, a través del centro de Interpretación gastronómica se realizan catas, demostracio-

nes culinarias, degustaciones y exposiciones. Además, se muestran y se comercializan en un espacio adecuado todos los productos significativos de las diferentes comarcas de Tarragona, además de cocinar y realizar demostraciones y catas.

También, todos los años la Academia de Gastronomía de Tarragona, asesorada por el comité de expertos, otorga una distinción como reconocimiento a la labor desarrollada por los restaurantes, bodegas y a profesionales del mundo de la gastronomía cuyos méritos han sido sobradamente contrastados.

En un acto, arropado por los académicos, los galardonados reciben como distinción una obra creada por el artista joyero tarraconense, Joan Blázquez. Las distinciones son un Premio Especial, el mejor restaurante, el mejor sumiller, el mejor jefe de sala, el mejor bodega y el mejor producto. — **URSULA PÉREZ**