

Acevedo Com

CLIPPING GREMI DE BACALLANERS AL CRUÏLLA
JUNY-JULIOL 2025

Isabel Acevedo
comunicacion@isacevedo.com
649491989

RESUM ACCIONS DE PREMSA

- Gestió Xarxes Socials del Gremi de Bacallaners de Catalunya.
- Creació i implementació d'un storytelling com a línea conductora de les publicacions.
- Elaboració fotografies + vídeos
- Calendaritzar continguts.
- Moderació de comentaris i atenció al que es diu a la Xarxa.
- Reactivar engagement amb influencers amb accions concretes.
- Llançament Nota de Premsa El Gremi al Festival Cruïlla .
- Cobertura del Festival per a fotografies i vídeos per a xarxes.
- Gestió Mitjans i Entrevistes.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

RESUM ACCIONS DE PREMSA

25-6-25

Llançament Nota de Premsa a premsa generalista, oci, gastronomia, lifestyle, ràdio i TV.
NP. “El Gremi de Bacallaners de Catalunya sacsejarà el Cruïlla amb una proposta gastronòmica irreverent”

4-7-25

Re enviament de la Nota de Premsa a premsa.
NP. “Què menjaràs al Cruïlla? Els bacallaners i bacallaneres del Gremi de Bacallaners de Catalunya cuinaran i oferiran Fish (de bacallà) & Chips, Bunyols, Empanada i Sandvitxos de bacallà curat tradicional, autèntic “streat food” per trencar tòpics”

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

RESUM IMPACTES

25-6-25	LUXURYNEWS	https://www.luxurynews.es/estilo-de-vida/gourmet/item/11001-el-gremi-de-bacallaners-de-catalunya-nos-presenta-los-platillos-que-ofrecera-en-el-festival-cruilla-barcelona
26-6-25	FEM MARIDATGE	https://femmaridatge.com/2025/06/26/el-gremi-de-bacallaners-de-catalunya-sacsejara-el-cruilla-amb-una-proposta-gastronomica-irreverent/
26-6-25	SIBARIA LUXE LIVING	https://sibarialuxeliving.es/el-bacalao-sacude-el-cruilla-tradicion-artesanal-en-clave-street-food/
26-6-25	CATA CULTURAL	https://www.catacultural.com/el-gremi-de-bacallaners-de-catalunya-irrumpira-en-el-festivalcruilla-con-una-propuesta-gastronomica-irreverente/
26-6-25	VINETUR	https://www.vinetur.com/2025070189259/el-bacalao-curado-tradicional-de-islandia-debuta-en-el-festival-cruilla-con-propuestas-para-todos-los-publicos.html
4-7-25	VINETUR	https://www.vinetur.com/2025070489417/el-bacalao-curado-tradicional-de-islandia-debuta-en-el-festival-cruilla-de-barcelona-con-propuestas-de-street-food.html
5-7-25	REVISTA YOUNG	https://revistayoung.es/2025/07/05/ocio/gastronomia/el-bacalao-se-cuela-en-el-cruilla-2025-tradicion-artesanal-y-street-food-se-dan-la-mano/
7-7-25	SIBARIA LUXE LIVING	https://sibarialuxeliving.es/el-bacalao-irrumpe-en-el-festival-cruilla-con-street-food-artesano-y-sorprendente/
7-7-25	BETEVÉ	https://beteve.cat/estils-de-vida/bacalla-festival-cruilla-tapes-sandvitxos/
7-7-25	CUINA	https://www.cuina.cat/actualitat/tendencies/gremi-bacallaners-completa-oferta-gastronomica-festival-cruilla_403482_102.html
8-7-25	REVISTA VINOS Y RESTAURANTES	https://www.revistavinosyrestaurantes.com/el-gremi-de-bacallaners-de-catalunya-participara-en-el-festival-cruilla/
9-7-25	HULE Y MANTEL	https://www.huleymantel.com/menu-dia/se-come-en-cruilla-barcelona-2025-todos-proyectos-gastronomicos-encontraras_103005_102.html
9-7-25	ARA MENGEM	https://mengem.ara.cat/restaurants/millors-nous-menus-restaurants-barats-on-menjar-barcelona-rodalies_1_4616730.html

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

RESUM IMPACTES

9-7-25 LA VANGUARDIA	https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20250709/10871440/cruilla-pone-mesa-15-edicion-ruta-culinaria-bacalao-islandes-poke-bowl.html
12-7-25 NACIÓ DIGITAL	https://naciodigital.cat/next/vida/pop-adolescent-i-punk-dels-70-en-un-cruilla-que-acaba-remullat.html
13-7-25 EL PUNT AVUI	https://www.elpuntavui.cat/cultura/article/19-cultura/2556454-musica-i-bacallaners-i-bastoners-al-forum.html
14-7-25 ABC	https://www.abc.es/espana/cataluna/cruilla-2025-celebra-anos-record-asistencia-arte-20250714110251-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

PREMSA, DIGITAL

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

26-6-25

LUXURY NEWS

part I

LUXURY NEWS

E LIFESTYLE VIAJES EVENTOS LIVING CASAS DE FAMOSOS TECNOLOGÍA CULTURA

El Gremi de Bacallaners de Catalunya nos presenta los platillos que ofrecerá en el Festival Cruïlla Barcelona

font size | Print | Email

Rate this item (1 Vote)



Los 'bacallaners' y 'bacalleneres' ofrecerán Fish (de bacalao) & Chips, Buñuelos, Empanada y Sandwiches de bacalao curado tradicional, auténtico "street food" para romper tópicos en el Festival Cruilla Barcelona.

El Gremi de Bacallaners de Catalunya irrumpirá en el Festival Cruïlla con una propuesta gastronómica irreverente

Del 9 al 12 de julio vuelve el **Festival Cruïlla Barcelona**, pero este año, no solo habrá un nuevo cartel de artistas que deslumbrará a los asistentes, también habrá una propuesta gastronómica que romperá moldes. Porque el Gremi de Bacallaners de Catalunya llevará al Festival el bacalao curado tradicional de Islandia por primera vez en la historia. Y lo hará con un stand gastronómico que no dejará a nadie indiferente. Porque, ¿quién ha dicho que el bacalao curado tradicional es solo un ingrediente de cocina tradicional?



Los "bacallaners" y "bacallaneres" (entre ellos, la presidenta del Gremi, Meritxell Siurana, y otros agremiados) ofrecerán cuatro propuestas culinarias transgresoras elaboradas con auténtico bacalao de Islandia: Fish (de bacalao) & Chips, Buñuelos con salsa romesco, Empanada de bacalao y escalivada, y un divertidísimo Sándwich de bacalao rebozado con salsa tártara y ensalada de col. Platillos, por supuesto, elaborados con el auténtico bacalao curado tradicionalmente de Bacalao de Islandia, desalado por los "bacallaners" y "bacallaneres" del Gremi. Una propuesta 100% "fi nger food" para chuparse los dedos y recargar energías con un alimento saludable y delicioso como es el bacalao.



De esta forma, el Gremi, guardián de un ofi cio único y artesanal, sale de su zona de confort, como son los mercados y bacaladerías habituales, para demostrar que el bacalao puede ser tan moderno, fresco, sorprendente y transgresor como cualquier "street food" de moda. Y lo hace sin olvidar en absoluto el conocimiento centenario que atesora, pero añadiendo grandes dosis de creatividad y actualidad. El objetivo: acercar a todos los públicos este ingrediente tan emblemático.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

26-6-25
LUXURY NEWS

part II

De esta forma, el Gremi, guardián de un ofi cio único y artesanal, sale de su zona de confort, como son los mercados y bacaladerías habituales, para demostrar que el bacalao puede ser tan moderno, fresco, sorprendente y transgresor como cualquier "street food" de moda. Y lo hace sin olvidar en absoluto el conocimiento centenario que atesora, pero añadiendo grandes dosis de creatividad y actualidad. El objetivo: acercar a todos los públicos este ingrediente tan emblemático.



"Somos los guardianes de un ofi cio y de un producto con siglos de historia, pero también queremos que sea protagonista de la cocina y las comidas del futuro. Por eso, llevaremos al Cruïlla una propuesta poco o nada convencional, para demostrar que la tradición no está reñida con la modernidad, y que el bacalao puede ser tan transgresor como cualquier otro plato de moda", explican desde el Gremi. "Será una degustación creativa que, además de enseñar la versatilidad del bacalao –añaden–, desafi ará las expectativas de quienes piensan que solo los platos más trendy tienen cabida en eventos como el Cruïlla".



Gremi de Bacallaners: Somos artesanos. Somos Gastronomía

El **Gremi de Bacallaners de Catalunya**, fundado hace más de un siglo, representa la única red de profesionales –"bacallaners" y "bacallaneres"– que trabajan de forma artesanal el bacalao curado tradicional, una técnica que combina sal, tiempo y ofi cio para obtener un producto de calidad excepcional. A día de hoy, el Gremio agrupa a una treintena de artesanos del bacalao que reivindican este pescado de aguas frías como una opción nutritiva, saludable, sabrosa y versátil, adecuada para cualquier época del año. Pero el Gremio también reivindica un patrimonio culinario aún hoy muy vivo.



Con su presencia en el Festival Cruïlla, el Gremi quiere acercar esta riqueza cultural y gastronómica que atesora a un público joven, dinámico y curioso, que quizás todavía no conoce el valor gastronómico y nutritivo del bacalao curado tradicional de Islandia, pero que puede descubrirlo en un formato nuevo: recetas modernas, llenas de sabor y de identidad. Una acción enmarcada en los actos que se celebran durante este 2025, cuando Cataluña es Región Mundial de la Gastronomía.
De hecho, el Gremi de Bacallaners de Catalunya siempre ha apostado por acercar este ingrediente a todos los paladares impulsando propuestas y actividades como la Ruta del Bacalao, la Ruta de los Buñuelos de Bacalao o la campaña Som de Bacallà. Acciones, todas ellas, con las que el Gremi refuerza su voluntad de promover el consumo de bacalao curado tradicional y dar visibilidad al ofi cio artesanal de los bacaladeros, especialmente entre los públicos más jóvenes.



El Festival Cruïlla es un festival de música que se celebra en el mes de julio en Barcelona. Ofrece un cóctel de estilos, culturas y sensaciones que traen artistas de todas las tallas y sensibilidades, liberando su energía sobre los escenarios.

Fechas y lugar:
Fechas: 9, 10, 11 y 12 de julio de 2025.
Lugar: Parc del Fòrum de Barcelona.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

26-6-25

Fem maridatge

part I





Del 9 al 12 de juliol torna el Festival Cruïlla a Barcelona, però enguany, no només hi haurà un nou cartell d'artistes que enlluernarà als assistents, també hi haurà una proposta gastronòmica que trencarà motlles. Perquè el Gremi de Bacallaners de Catalunya portarà al Festival el bacallà curat tradicional d'Islàndia per primera vegada en la història. I ho farà amb un estand gastronòmic que no deixarà ningú indiferent. Qui ha dit que el bacallà curat tradicional és només un ingredient de cuina tradicional?



GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

26-6-25

Fem maridatge

part II

Els bacallaners i bacallaneres (entre ells, la presidenta del Gremi, Meritxell Siurana, i altres agremiats) oferiran quatre propostes culinàries transgressores elaborades amb l'autèntic bacallà d'Islàndia: Fish (de bacallà) & Chips, Bunyols amb salsa romesco, Empanada de bacallà i escalivada i un divertidíssim Sandvitx de bacallà arrebossat amb salsa tàrtara i amanida de col. Platets, és clar, elaborats amb l'autèntic bacallà curat tradicional de Bacallà d'Islàndia, dessalat pels bacallaners i bacallaneres del Gremi. Una proposta 100% "finger food" per llepar-se els dits i agafar forces amb un aliment saludable i deliciós com és el bacallà.



Som artesans. Som Gastronomia

El Gremi de Bacallaners de Catalunya, fundat fa més d'un segle, representa l'única xarxa de professionals -bacallaners i bacallaneres- que treballen de forma artesanal el bacallà curat tradicional, una tècnica que combina sal, temps i ofici per obtenir un producte de qualitat excepcional. Avui dia, el Gremi agrupa una trentena d'artesans del bacallà que reivindiquen aquest peix d'aigua freda com una opció nutritiva, saludable, saborosa i versàtil, adequada per a qualsevol moment de l'any. Però el Gremi també reivindica un patrimoni culinari encara avui dia molt viu.



Amb la seva presència al Festival Cruïlla, el Gremi vol acostar aquesta riquesa cultural i gastronòmica que atresora a un públic jove, dinàmic i curiós, que potser encara no coneix el valor gastronòmic i nutritiu del bacallà curat tradicional d'Islàndia, però que el pot descobrir en un format nou: receptes modernes, plenes de sabor i d'identitat. Una acció emmarcada en els actes que se celebren durant aquest 2025, quan Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia.

De fet, el Gremi de Bacallaners de Catalunya sempre ha apostat per apropar aquest ingredient a tots els paladars impulsant propostes i activitats com ara la Ruta del Bacallà, la Ruta dels Bunyols de Bacallà o la campanya Som de Bacallà Accions, totes elles, amb les quals el Gremi reforça la seva voluntat de promoure el consum de bacallà curat tradicional i donar visibilitat a l'ofici artesà dels bacallaners, especialment entre els públics més joves.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

26-6-25

SIBARIA LUXE LIVING

SIBARIA LUXE LIVING

«El magazine de lo último en lifestyle en Barcelona y más allá«©

Beauty Fashion Art Gastronomy Travel



El Bacalao Sacude El Cruïlla: Tradición Artesanal En Clave Street Food

El Gremi de Bacallaners de Catalunya irrumpe por primera vez en el festival con una propuesta gastronómica atrevida que reinterpreta el bacalao curado tradicional de Islandia en formato urbano, moderno y 100% sorprendente

Barcelona se prepara para vivir una nueva edición del **Festival Cruïlla** del 9 al 12 de julio, pero este 2025 no solo destacará por su cartel musical. La gran revolución llegará desde los fogones: el **Gremi de Bacallaners de Catalunya** desembarca por primera vez en este gran evento con una propuesta culinaria que rompe todos los tópicos. El bacalao curado tradicional, elaborado artesanalmente y con siglos de historia, se convierte en protagonista de una experiencia gastronómica callejera, creativa y absolutamente transgresora.



De la mano de su presidenta, **Meritxell Siurana**, y un grupo de bacallaners y bacallaneres agremiados, el Gremi presentará en su estand una propuesta única: reinterpretar el bacalao curado tradicional de Islandia —producto estrella de la casa— en recetas callejeras pensadas para un público joven, diverso y con ganas de descubrir sabores nuevos. Un fish & chips de bacalao, unos bunyols con romesco, una empanada con toques mediterráneos o un crujiente sandwich con salsa tártara y col dejan claro que este pescado curado artesanalmente puede ser tan versátil y moderno como cualquier propuesta de food truck internacional.

La gran novedad es que todos estos platos se prepararán con el auténtico **bacalao curado tradicional de Islandia**, un producto de máxima calidad tratado con las técnicas artesanales que el Gremi lleva más de un siglo preservando. El proceso de desalado, corte y preparación, realizado manualmente por bacallaners, garantiza un sabor profundo, equilibrado y lleno de matices. Esta fusión entre tradición y creatividad busca romper barreras, atraer nuevos públicos y demostrar que el bacalao no es solo para la cocina de toda la vida: también tiene un lugar en la escena gastronómica más actual.



"El bacalao forma parte de nuestro patrimonio gastronómico y cultural, pero también tiene todo el potencial para formar parte de la cocina del futuro", afirman desde el Gremi. "Queremos salir de nuestros mercados y bacallaneries para mostrar que nuestro oficio tiene mucho que decir en espacios contemporáneos como el Cruïlla. Y hacerlo de forma fresca, provocadora y divertida".



La presencia del Gremi en el festival se enmarca dentro de los actos de **Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, y responde a su vocación de acercar el bacalao curado a todos los públicos. Ya lo han hecho con iniciativas como la Ruta del Bacallà o la campaña Som de Bacallà, y ahora apuestan por una acción aún más directa, en un entorno donde la música, la cultura y la comida se mezclan con naturalidad.

Con esta apuesta, el **Gremi de Bacallaners de Catalunya**, única entidad que representa a los profesionales que trabajan artesanalmente el bacalao curado, se reafirma como una institución viva, que conecta pasado y presente. Porque el street food también puede tener historia, raíces y mucha identidad.

#BacalaoRebelde #Cruïlla2025 #StreetFoodConAlma #SomosDeBacalao #GastronomíaCatalana #Bacallaners

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

26-6-25

CATA CULTURAL

Part I

Magazine

Catacultural

QUIÉNES SOMOS | CONTACTO | ACTUALIDAD | ACTIVIDADES | COMPRA TUS ENTRADAS | COSMÉTICA | EXPOSICIONES

DEPORTES | FIN DE SEMANA | GASTRONOMIA | HOTELES | LITERATURA | LUXURY | MARKETS | MODA Y BELLEZA

VIAJES

Home / Música / El Gremi de Bacallaners de Catalunya irrumpirá en el FestivalCruïlla con una propuesta gastronómica irreverente



GASTRONOMÍA MÚSICA

El Gremi de Bacallaners de Catalunya irrumpirá en el FestivalCruïlla con una propuesta gastronómica irreverente

3 semanas atrás Catacultural

Los'bacallaners' y 'bacalleneres' ofrecerán Fish (de bacalao) & Chips, Buñuelos, Empanada y Sandwiches de bacalao curado tradicional, auténtico "street food" para romper tópicos Barcelona, junio de 2025.- Del 9 al 12 de julio vuelve el Festival Cruïlla a Barcelona, pero este año, no solo habrá un nuevo cartel de artistas que deslumbrará a los asistentes, también habrá una propuesta gastronómica que romperá moldes. Porque el Gremi de Bacallaners de Catalunya llevará al Festival el bacalao curado tradicional de Islandia por primera vez en la historia. Y lo hará con un stand gastronómico que no dejará a nadie indiferente. Porque, ¿quién ha dicho que el bacalao curado tradicional es solo un ingrediente de cocina tradicional?

Los'bacallaners' y 'bacalleneres' ofrecerán Fish (de bacalao) & Chips, Buñuelos, Empanada y Sandwiches de bacalao curado tradicional, auténtico "street food" para romper tópicos Barcelona, junio de 2025.- Del 9 al 12 de julio vuelve el Festival Cruïlla a Barcelona, pero este año, no solo habrá un nuevo cartel de artistas que deslumbrará a los asistentes, también habrá una propuesta gastronómica que romperá moldes. Porque el Gremi de Bacallaners de Catalunya llevará al Festival el bacalao curado tradicional de Islandia por primera vez en la historia. Y lo hará con un stand gastronómico que no dejará a nadie indiferente. Porque, ¿quién ha dicho que el bacalao curado tradicional es solo un ingrediente de cocina tradicional?



Los "bacallaners" y "bacallaneres" (entre ellos, la presidenta del Gremi, Meritxell Siurana, y otros agremiados) ofrecerán cuatro propuestas culinarias transgresoras elaboradas con auténtico bacalao de Islandia: Fish (de bacalao) & Chips, Buñuelos con salsa romesco, Empanada de bacalao y escalivada, y un divertidísimo Sándwich de bacalao rebozado con salsa tártara y ensalada de col.

Platillos, por supuesto, elaborados con el auténtico bacalao curado tradicionalmente de Bacalao de Islandia, desalado por los "bacallaners" y "bacallaneres" del Gremi. Una propuesta 100% "finger food" para chuparse los dedos y recargar energías con un alimento saludable y delicioso como es el bacalao.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

26-6-25
CATA CULTURAL

Part II

De esta forma, el Gremi, guardián de un oficio único y artesanal, sale de su zona de confort, como son los mercados y bacaladerías habituales, para demostrar que el bacalao puede ser tan moderno, fresco, sorprendente y transgresor como cualquier "street food" de moda. Y lo hace sin olvidar en absoluto el conocimiento centenario que atesora, pero añadiendo grandes dosis de creatividad y actualidad. El objetivo: acercar a todos los públicos este ingrediente tan emblemático.

«Somos los guardianes de un oficio y de un producto con siglos de historia, pero también queremos que sea protagonista de la cocina y las comidas del futuro. Por eso, llevaremos al Cruïlla una propuesta poco o nada convencional, para demostrar que la tradición no está reñida con la modernidad, y que el bacalao puede ser tan transgresor como cualquier otro plato de moda", explican desde el Gremi. "Será una degustación creativa que, además de enseñar la versatilidad del bacalao –añaden–, desafiará las expectativas de quienes piensan que solo los platos más trendy tienen cabida en eventos como el Cruïlla".

Somos artesanos. Somos Gastronomía

El Gremi de Bacallaners de Catalunya, fundado hace más de un siglo, representa la única red de profesionales –"bacallaners" y "bacallaneres"– que trabajan de forma artesanal el bacalao curado tradicional, una técnica que combina sal, tiempo y oficio para obtener un producto de calidad excepcional. A día de hoy, el Gremio agrupa a una treintena de artesanos del bacalao que reivindican este pescado de aguas frías como una opción nutritiva, saludable, sabrosa y versátil, adecuada para cualquier época del año. Pero el Gremio también reivindica un patrimonio culinario aún hoy muy vivo.

Con su presencia en el Festival Cruïlla, el Gremi quiere acercar esta riqueza cultural y gastronómica que atesora a un público joven, dinámico y curioso, que quizás todavía no conoce el valor gastronómico y nutritivo del bacalao curado tradicional de Islandia, pero que puede descubrirlo en un formato nuevo: recetas modernas, llenas de sabor y de identidad. Una acción enmarcada en los actos que se celebran durante este 2025, cuando Cataluña es Región Mundial de la Gastronomía.

De hecho, el Gremi de Bacallaners de Catalunya siempre ha apostado por acercar este ingrediente a todos los paladares impulsando propuestas y actividades como la Ruta del Bacalao, la Ruta de los Buñuelos de Bacalao o la campaña Som de Bacallà. Acciones, todas ellas, con las que el Gremi refuerza su voluntad de promover el consumo de bacalao curado tradicional y dar visibilidad al oficio artesanal de los bacaladeros, especialmente entre los públicos más jóvenes.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

1-7-25

VINETUR

vinetur ÚLTIMOS TENDENCIAS INTERNACIONAL

EVENTOS

El bacalao curado tradicional de Islandia debuta en el Festival Cruïlla con propuestas para todos los públicos

El Gremi de Bacallaners de Catalunya acerca su producto artesanal a los asistentes con recetas innovadoras y formato accesible

MARTES 01 DE JULIO DE 2025

Compártelo

LEÍDO › **842 VECES**



El Festival Cruïlla de Barcelona, que se celebrará del 9 al 12 de julio en el Parc del Fòrum, contará este año con una propuesta gastronómica novedosa. El Gremi de Bacallaners de Catalunya instalará un estand donde ofrecerá platos elaborados con bacalao curado tradicional de Islandia. Es la primera vez que este producto se presenta en el festival en un formato pensado para todos los públicos.

La presidenta del Gremi, Meritxell Siurana, junto a otros miembros de la organización, servirá cuatro recetas diferentes: Fish & Chips de bacalao, buñuelos con salsa romesco, empanada de bacalao y escalivada, y un sándwich de bacalao rebozado con salsa tártara y ensalada de col. Todos los platos se prepararán con bacalao curado y desalado por los propios artesanos del gremio. El objetivo es acercar este pescado a un público joven y diverso, mostrando su versatilidad y su valor como alimento saludable.

El Gremi de Bacallaners de Catalunya tiene más de cien años de historia y agrupa a una treintena de profesionales que trabajan el bacalao curado siguiendo métodos tradicionales. Estos artesanos defienden el consumo del bacalao como una opción nutritiva y adecuada para cualquier época del año. Con su presencia en el Cruïlla, quieren dar a conocer tanto el producto como el oficio entre quienes aún no lo han probado o no lo asocian a la cocina moderna.

La iniciativa forma parte de las actividades que se organizan durante 2025, año en que Catalunya ostenta el título de Región Mundial de la Gastronomía. El gremio ya ha impulsado otras acciones similares, como la Ruta del Bacallà o la campaña Som de Bacallà, para promover el consumo del bacalao curado tradicional y dar visibilidad al trabajo artesanal.

El estand estará abierto durante los cuatro días del festival y espera recibir a miles de asistentes interesados en probar nuevas propuestas culinarias. Los responsables del gremio explican que buscan romper con la idea de que el bacalao solo pertenece a la cocina tradicional y demostrar que puede formar parte de la oferta gastronómica actual en eventos culturales y musicales.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

14-7-25

VINETUR

vinetur ÚLTIMOS TENDENCIAS INTERNACIONAL

GASTRONOMÍA

El bacalao curado tradicional de Islandia debuta en el Festival Cruïlla de Barcelona con propuestas de street food

El Gremi de Bacallaners busca acercar este producto centenario a los jóvenes con recetas modernas y formatos accesibles

VIERNES 04 DE JULIO DE 2025

Compártelo

LEÍDO › **992 VECES**



El Festival Cruïlla de Barcelona contará este año con una propuesta gastronómica diferente gracias a la presencia del Gremi de Bacallaners de Catalunya. Por primera vez, el gremio llevará al festival el auténtico bacalao curado tradicional de Islandia, un producto que hasta ahora no había formado parte de la oferta culinaria del evento. El objetivo es acercar este ingrediente a un público más amplio y joven, mostrando su versatilidad en formatos modernos y accesibles.

El Gremi de Bacallaners instalará un estand en el recinto del festival donde ofrecerá cuatro platos elaborados con bacalao curado tradicional. Entre las opciones se encuentran Fish (de bacalao) & Chips, buñuelos con salsa romesco, empanada de bacalao y escalivada, y un sándwich de bacalao rebozado con salsa tártara y ensalada de col. Todos los platos se prepararán con bacalao islandés desalado por los propios artesanos del gremio, siguiendo técnicas tradicionales que combinan sal, tiempo y oficio.

La presidenta del Gremi, Meritxell Siurana, junto a otros miembros, participará en la elaboración y servicio de estos platos durante el festival. El gremio busca así romper con la idea de que el bacalao curado solo pertenece a la cocina tradicional y demostrar que puede formar parte de propuestas actuales dentro del llamado “street food”. La iniciativa pretende enseñar al público que el bacalao puede ser tan moderno y sorprendente como cualquier otro plato popular en festivales.

El Gremi de Bacallaners de Catalunya tiene más de cien años de historia y agrupa a una treintena de profesionales que trabajan el bacalao curado artesanalmente. Defienden este pescado como una opción nutritiva, saludable y adecuada para cualquier época del año. Además, reivindican el valor cultural y gastronómico del oficio del bacallaner, que sigue vivo en los mercados y tiendas especializadas.

La acción se enmarca dentro de las actividades organizadas durante este 2025, año en que Catalunya ostenta el título de Región Mundial de la Gastronomía. El gremio ya ha impulsado otras iniciativas para promover el consumo del bacalao curado tradicional, como la Ruta del Bacallà o la campaña Som de Bacallà. Con su presencia en el Festival Cruïlla quieren dar visibilidad al producto y al trabajo artesanal detrás de cada pieza, especialmente entre los asistentes más jóvenes que quizá aún no conocen este alimento.

El estand gastronómico estará disponible durante los días del festival en Barcelona. Los visitantes podrán probar recetas pensadas para comer con las manos y disfrutar mientras asisten a los conciertos y actividades programadas. El gremio espera así acercar la tradición del bacalao curado a nuevos públicos y demostrar su capacidad para adaptarse a las tendencias actuales sin perder su esencia artesanal.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

5-7-25

REVISTA YOUNG

YOUNG

Portada Cine Libros Música Ocio Shopping Tecnología Televisión Revistas



Man Hoh Tang Serradell · Gastronomía · 5 de julio de 2025 · 2 Minutos de lectura

El bacalao se cuela en el Cruïlla 2025: tradición artesanal y street food se dan la mano

El bacalao puede ser moderno, divertido y street

Compartir

El **Festival Cruïlla 2025** no solo será uno de los grandes eventos musicales del verano en Barcelona, también marcará un hito gastronómico: por primera vez en la historia, el **Gremio de Bacaladeros de Cataluña** llevará el auténtico **bacalao curado tradicional de Islandia** a un gran festival. Y lo hará con un original puesto de *street food* que acercará este producto emblemático al gran público en un formato informal, creativo y lleno de sabor.



Lejos de los típicos bocadillos y platos rápidos de festival, el Cruïlla apostará este año por una experiencia culinaria que une tradición, artesanía y modernidad. El gremio, liderado por su presidenta Meritxell Siurana, quiere demostrar que el bacalao no solo tiene cabida en la cocina tradicional, sino que también puede convertirse en una auténtica estrella del *finger food* más actual.

Bacalao tradicional en versión street food: lo que se podrá comer en el Cruïlla

El stand del Gremio en el Cruïlla ofrecerá **cuatro recetas innovadoras** elaboradas exclusivamente con bacalao curado tradicional de Islandia, preparado por los propios bacaladeros artesanos. La carta incluye propuestas tan sorprendentes como:

- Fish & Chips de bacalao
- Buñuelos de bacalao con salsa romesco
- Empanada de bacalao con escalivada
- Bocadillo de bacalao rebozado con salsa tártara y ensalada de col

Todo en formato para comer con las manos, ideal para recargar energía entre conciertos y disfrutar de una alternativa saludable y sabrosa.

Una apuesta por modernizar el bacalao sin renunciar a su esencia

El objetivo del Gremio de Bacaladeros es claro: **romper con los prejuicios** que asocian el bacalao únicamente a platos clásicos y demostrar que es un ingrediente perfectamente adaptable a las nuevas tendencias gastronómicas. "Somos guardianes de un oficio centenario, pero también queremos que el bacalao sea protagonista de la cocina del futuro", explican desde el Gremio.

Esta iniciativa se enmarca dentro de la celebración de **Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025**, y forma parte de una estrategia más amplia del gremio para acercar este producto al público joven y urbano. Acciones como la **Ruta del Bacalao**, la **Ruta de los Buñuelos de Bacalao** o la campaña **"Som de Bacallà"** ya han servido para popularizar este pescado entre nuevas generaciones. Ahora, su presencia en un festival como el Cruïlla da un paso más en esa dirección.

Una red artesanal con más de un siglo de historia



Fundado hace más de cien años, el **Gremio de Bacaladeros de Cataluña** representa la única red de profesionales especializados en el bacalao curado artesanalmente, una técnica que combina sal, tiempo y saber hacer para conseguir un producto de máxima calidad. Actualmente agrupa a una treintena de bacaladeros y bacaladeras que trabajan con este pescado de aguas frías como una opción nutritiva, saludable y versátil para cualquier época del año.

Con su presencia en el Cruïlla, el gremio quiere **romper moldes y sorprender**. Porque sí, el bacalao puede ser moderno, divertido y street. Y este verano en Barcelona, tendrá su gran oportunidad para demostrarlo.



Man Hoh Tang Serradell

Director de la Revista YOUNG España. Ha sido presentador de televisión en FibracatTV, director en la radio local Ona de Sants-

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

5-7-25

SIBARIA LUXE LIVING

SIBARIA LUXE LIVING

«El magazine de lo último en lifestyle en Barcelona y más allá»©

Beauty Fashion Art Gastronomy Travel



El Bacalao Irrumpe En El Festival Cruïlla Con Street Food Artesano Y Sorprendente

El Gremi de Bacallaners de Catalunya lleva al festival barcelonés el auténtico bacalao curado tradicional de Islandia en recetas rompedoras

Fish & Chips, buñuelos, empanadas y sándwiches para romper tópicos con sabor, creatividad y patrimonio

Barcelona, 10 de julio de 2025 – El bacalao sale de las bacaladerías y entra en el corazón del **Festival Cruïlla**. Por primera vez en su historia, el **Gremi de Bacallaners de Catalunya** participará en este emblemático evento musical con una propuesta de **street food** que no dejará indiferente a nadie: **bacalao curado tradicional de Islandia** transformado en platos modernos, deliciosos y perfectos para comer con las manos.

En su stand gastronómico, los **bacaladeros y bacaladeras**, entre ellos la **presidenta del Gremi, Meritxell Siurana**, cocinarán y ofrecerán cuatro recetas tan creativas como sabrosas:

- **Fish (de bacalao) & Chips**
- **Buñuelos de bacalao con salsa romesco**
- **Empanada de bacalao con escalivada**
- **Sándwich de bacalao rebozado con salsa tártara y ensalada de col**



Todos los platos están elaborados con **bacalao curado tradicional y desalado**



Todos los platos están elaborados con **bacalao curado tradicional y desalado artesanalmente** por el Gremi, en una apuesta por acercar este ingrediente milenario al público joven, curioso y amante de la buena comida.

> "**Queremos demostrar que el bacalao puede ser tan moderno y rompedor como cualquier otra propuesta gastronómica actual**. Esta será una ocasión para fusionar tradición y creatividad, y ofrecer una experiencia culinaria inesperada", señalan desde el Gremi.



Un oficio centenario con sabor a futuro

El **Gremi de Bacallaners de Catalunya**, con más de 100 años de historia, representa a una treintena de profesionales que trabajan de forma artesanal el bacalao curado, combinando **sal, tiempo y oficio** para obtener un producto de calidad excepcional.

Su participación en el Cruïlla se enmarca en las celebraciones de **Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025**, con el objetivo de **difundir el valor gastronómico, nutritivo y cultural** del bacalao curado tradicional a nuevas generaciones, a través de recetas sorprendentes y llenas de identidad.

A través de iniciativas como la **Ruta del Bacalao**, la **Ruta de los Buñuelos de Bacalao** o la campaña **Som de Bacallà**, el Gremi refuerza su compromiso por **promover el consumo de este producto tradicional y visibilizar el oficio artesano**, especialmente entre los públicos más jóvenes.

#Cruïlla2025 #BacalaoPower #StreetFoodConHistoria #BacalaoRebelde #GastronomíaCataluña #SomosDeBacalao

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

7-7-25

BETEVÉ

Part I



publicitat

El bacallà es cola als festivals de música: el Cruïlla tindrà sandvitxos i tapes de peix blanc

El Gremi de Bacallaners de Catalunya s'estrena al festival de música amb propostes a base del peix blanc com ara el "fish & chips" de bacallà o els bunyols

Marc Bermejo | 7 de juliol del 2025 | 2 minuts de lectura



El **festival Cruïlla** és un dels esdeveniments musicals més esperats de l'estiu a Barcelona. Aquesta edició no només promet emocions als escenaris, sinó **una oferta gastronòmica trencadora amb un ingredient d'allò més tradicional.** El bacallà aterra al Cruïlla per primera vegada a la història amb el Gremi de Bacallaners de Catalunya, amb propostes de menjar de carrer desenfadades, però de qualitat com **el *fish & chips* de bacallà** o els **bunyols**.

El més vist



Crítiques a les xarxes socials per la remunta del nou Museu Thyssen: "És un crim patrimonial"

Marta Casals Torres | 2 minuts de lectura

Descarrega't l'app de betevé i porta Barcelona a la butxaca

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

7-7-25

BETEVÉ

Part II



Quatre propostes amb bacallà

A banda del ***fish & chips* de bacallà** i els **bunyols, que se serviran acompanyats de salsa romesco**, l'oferta dels bacallaners es completa amb una **empanada de bacallà amb escalivada** i un **simpàtic sandvitx de bacallà arrebossat amb salsa tàrtara i amanida de col**.

També et pot interessar

Festival Cruïlla 2025 a Barcelona: Horaris, concerts, cartell i tot el que has de saber

cultura

Cada plat està dissenyat perquè es pugui menjar a peu dret i amb les mans, és el que en l'argot dels festivals es coneix com a ***finger food***. La intenció del Gremi de Bacallaners és desafiar la idea que **el bacallà és només un ingredient de la cuina tradicional** i demostrar que pot ser tan **fresc** i **modern** com qualsevol altre producte de menjar de carrer o ràpid de tendència actual.



Una experiència gastronòmica enriquidora

La campanya s'emmarca en les activitats amb motiu de la designació de **Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025**. El gremi vol **apropar el bacallà curat d'Islàndia** a un **públic més** jove i, a banda del Cruïlla, té altres propostes com **la Ruta del Bacallà** i la **Ruta dels Bunyols de Bacallà**. Cadascuna d'aquestes accions pretén demostrar que el bacallà és adequat per a qualsevol moment de l'any i reivindica l'ofici de bacallaner.

Un patrimoni culinari viu

El Gremi de Bacallaners té **més d'un segle d'història.** Asseguren que guarden gelosament els secrets d'un **ofici artesà** que, en el seu cas, combina **sal, temps i coneixement** per obtenir un bacallà de primera. "Volem que també **sigui protagonista de la cuina i els menjars del futur**".

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

7-7-25
CUINA

NEWSLETTER

CUINA

SUBSCRIU-T'HI

CUINA compta amb el suport de les marques que estimen la gastronomia

INICI > ACTUALITAT > EL GREMI DE BACALLANERS COMPLETA L'OFERTA GASTRONÒMICA DEL FESTIVAL CRUÏLLA

El Gremi de Bacallaners completa l'oferta gastronòmica del Festival Cruïlla

L'estand del gremi compta amb quatre propostes gastronòmiques que tenen el bacallà com a producte estrella



Bunyols amb salsa romesco

CUINA.CAT
07/07/2025

Entre el 9 i el 12 de juliol, el Festival Cruïlla torna a Barcelona amb música, cultura i una oferta gastronòmica innovadora. Per primera vegada, el Gremi de Bacallaners de Catalunya porta al festival el bacallà curat tradicional d'Islàndia.

Durant els dies del festival, els assistents podran passar per l'estand gastronòmic on els bacallaners i bacallaneres han confeccionat quatre propostes culinàries: Fish (de bacallà) & Chips, Bunyols amb salsa romesco, Empanada de bacallà i escalivada i un Sandvitx de bacallà arrebossat amb salsa tàrtara i amanida de col.

Totes les propostes parteixen del bacallà curat islandès, dessalat i tractat amb cura per mans expertes. Així, el Gremi surt de la seva zona de confort per demostrar que el bacallà pot reinventar-se com a opció fresca i moderna dins del món de l'*street food* o cuina de carrer, sense perdre mai les arrels artesanals que el caracteritzen.

Podeu trobar-ne tota la informació a la web del Cruïlla.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

9-7-25

REVISTA VINOS Y RESTAURANTES

Revista gastronómica de actualidad

VINOS Y RESTAURANTES

NEWSLET
▶ Reciba en su email todas las novedades de la web

Home VINO RESTAURANTES GASTRONOMÍA DESTILADOS MISCELÁNEA Descubre VyR

GASTRONOMÍA

El Gremi de Bacallaners de Catalunya participará en el Festival Cruïlla

8-julio-2025

En el Festival Cruïlla de este año –que se celebrará los días 9, 10, 11 y 12 de julio en el Parc del Fòrum de Barcelona– los asistentes, además de bailar y divertirse, podrán reponer fuerzas con una propuesta informal que romperá tópicos: platillos elaborados con bacalao curado de Islandia. Fish (de bacalao) & Chips, Buñuelos, Empanada y Sandwiches de bacalao curado, demostrarán que la tradición no está reñida con la modernidad y que el bacalao puede ser tan moderno, fresco, sorprendente y transgresor como cualquier "street food" de moda.



Del 9 al 12 de julio vuelve el Festival Cruïlla a Barcelona, pero este año, no solo habrá un nuevo cartel de artistas que deslumbrará a los asistentes, también habrá una propuesta gastronómica que romperá moldes. Porque el Gremi de Bacallaners de Catalunya llevará a este festival musical el bacalao curado tradicional de Islandia por primera vez en la historia. Y lo hará con un stand gastronómico que no dejará a nadie indiferente. Porque, ¿quién ha dicho que el bacalao curado tradicional es solo un ingrediente de cocina tradicional?

Los "bacallaners" y "bacallaneres" (entre ellos, la presidenta del Gremi, Meritxell Siurana, y otros agremiados) ofrecerán cuatro propuestas culinarias transgresoras elaboradas con auténtico bacalao de Islandia: *Fish* (de bacalao) *& Chips*, *Buñuelos con salsa romesco*, *Empanada de bacalao y escalivada*, y un divertidísimo *Sándwich de bacalao rebozado con salsa tártara y ensalada de col*. Platillos, por supuesto, elaborados con el auténtico bacalao curado tradicionalmente de Bacalao de Islandia, desalado por los "bacallaners" y "bacallaneres" del Gremi. Una propuesta 100% "finger food" para chuparse los dedos y recargar energías con un alimento saludable y delicioso como es el bacalao.

De esta forma, el Gremi, guardián de un oficio único y artesanal, sale de su zona de confort, como son los mercados y bacaladerías habituales, para demostrar que el bacalao puede ser tan moderno, fresco, sorprendente y transgresor como cualquier "street food" de moda. Y lo hace sin olvidar en absoluto el conocimiento centenario que atesora, pero añadiendo grandes dosis de creatividad y actualidad. El objetivo: acercar a todos los públicos este ingrediente tan emblemático.

«Somos los guardianes de un oficio y de un producto con siglos de historia, pero también queremos que sea protagonista de la cocina y las comidas del futuro. Por eso, llevaremos al Cruïlla una propuesta poco o nada convencional, para demostrar que la tradición no está reñida con la modernidad, y que el bacalao puede ser tan transgresor como cualquier otro plato de moda", explican desde el Gremi. "Será una degustación creativa que, además de enseñar la versatilidad del bacalao –añaden–, desafiará las expectativas de quienes piensan que solo los platos más *trendy* tienen cabida en eventos como el Cruïlla".

Compartir...

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

9-7-25

HULE Y MANTEL

HULE & MANTEL

REGISTRO Iniciar sesión

RECETAS DESPENSA BARRAS Y ESTRELLAS TRADICIÓN MENÚ DEL DÍA A CUCHILLO

Home / Actualidad

ACTUALIDAD

Qué se come en el Cruïlla Barcelona 2025: todos los proyectos gastronómicos que encontrarás

El festival, que se celebra del 9 al 12 de julio, cuenta con una extensa oferta gastronómica de 'street food' de calidad para degustar entre conciertos

Laia Antúnez Coordinadora de Hule y Mantel 9 de julio de 2025 Guardar



La zona gastronómica del festival Cruïlla en Barcelona / Cedida

Empieza el **Cruïlla Barcelona** y, como viene siendo habitual en los últimos años en los festivales de música, en paralelo al *line-up* de artistas, despliega un **cartel gastronómico** al que vale la pena prestar atención. Lo vimos hace apenas un mes en el **Primavera Sound**, que incorporó a su oferta festivalera un restaurante efímero capitaneado por los chefs de Disfrutar, Artur Martínez y Nandu Jubany.

Ahora volvemos al **Parc del Fòrum** que, del 9 al 12 de julio, acoge conciertos tan especiales como los de Sex Pistols feat. Frank Carter, **Alanis Morissette**, Thirty Seconds To Mars, Fermin Muguruza, St. Vincent, **Love of Lesbian**, Texas, Kaiser Chiefs, **Ben Harper & The Innocent Criminals** o Viva Suecia, por nombrar solo algunos de los cincuenta artistas que el festival ha invitado en esta edición.

Y es que, además, el Cruïlla está de aniversario, ya que se celebran sus **15 años de historia**, lo que le ha permitido consolidarse como un evento de referencia en Barcelona, no solo por su oferta musical, sino por su habilidad al ofrecer a los asistentes una **propuesta cultural más redonda**, que incluye **arte**, **comedia** y, como novedad de este año, **danza**.

Publicidad

Relacionado

Proyectos gastronómicos locales



Asistentes al festival Cruïlla Barcelona en el Parc del Fòrum / Instagram

Para disfrutar de toda esa oferta cultural, los asistentes al festival podrán saciar su hambre con su oferta gastronómica, que, como nos contaban el año pasado los organizadores del festival, quieren "que sea un contenido más del festival y que ayude a **aportar valor**".

Para ello, se apoyan en restaurantes y proyectos reconocidos en Barcelona como **Can Pizza**, que repiten en el festival con sus premiadas **pizzas** con masas de larga fermentación; **Dr.Zhang**, de cuyos **dumplings** con ingredientes asiáticos y locales somos verdaderos fans —este año nos compartieron dos de sus recetas para celebrar el Año Nuevo Chino—; o **Chalito**, que ofrecerán sus conocidas **milanesas**, de carne de ternera, pollo, cerdo o berenjena, en bocadillo.

Otras propuestas de referencia son las de **La Mundana**, el restaurante del barrio de Sants liderado por Marc Martín y Alain Guiard; el clásico **El Filete Ruso**, con hamburguesas elaboradas con carnes de producción ecológica y de proximidad; los **bikinis** de tres pisos del moderno **Bar Trikini** de Poblenou; o las hamburguesas más virales, que son las de **Deleito**, el proyecto de Alberto Gras, finalista de *MasterChef 8*.

También habrá alternativas veganas, vegetarianas o sin gluten, de la mano de proyectos como **Gula Sana** o **Green Vita**. Todos ellos se ubicarán en la zona de restauración, en unos espacios modulares más amplios que permiten a los restauradores trabajar con mayor comodidad.

Los nombres no acaban aquí porque seguro que os suenan habituales en el universo *food truck* como **Cal Pastor** y sus tacos, **Las Muns** con sus empanadas, **Una Pizza Foodtruck o La Pulponeta**, que trae al festival su proyecto de cocina coreana **Chick's**, en forma de bocadillos de pollo aderezados con kimchi y otros vegetales fermentados. Otros participantes son: **Pita Bonita**, **González&Co**, **Chuchy Hot Dogs**, **Lady Dumpling**, **Food Truck Woody** y **Hula Poke Food**.

Cabe destacar otras novedades, como el espacio que comparten l**a marca Hellmann's y el restaurante La Jamada del chef Antonio Arrabal**, con sede en Zaragoza y Burgos, que estará entregado a la **ensaladilla rusa con langostinos**, elaborada, como no, con la **mayonesa** de la marca, que este año es patrocinadora del festival. Y a otros platos como el ***crab roll*** o el ***tuna roll***.

Y otra propuesta especial, la que hace el **Gremi de Bacallaners de Catalunya**, que se apunta al evento con diversos platillos que tienen con el **bacalao** como protagonista: *fish & chips*, buñuelos con salsa de romesco, empanada de bacalao y escalivada y un sándwich de bacalao rebozado con salsa tártara. De postre, no faltarán los creps de **La Moderna**, **Creps Barcelona**, **Maria una Crep** y los conos helados de **Kinder Bueno**.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

18-2-25

ARA MENGEM

MENGEM

Receptes Nutrició i salut Vins i caves Restaurants

MENGEM RESTAURANTS

Què pots fer aquesta setmana?

SEGUEIX EL TEMA

Obre el restaurant Fonda Balmes el 15 de juliol, arriba el Cruïlla Festival, Reserva Ibérica estrena carta i dues propostes més

La 'Cartellera llaminera': descobreix què hi ha de nou per menjar al país

Trinitat Gilbert Martínez i Rosa Rodon 09/07/2025

3 min

Regala aquest article

- *La llista de restaurants coreans autèntics de Barcelona (segons els mateixos coreans)*

És impossible seguir el ritme de les noves propostes gastronòmiques, així que intentem posar-hi una mica d'ordre. Noves cartes, nous restaurants, nous menús i noves botigues que ens ajuden a gaudir més de la bona taula, sigui quan ens posem davant dels fogons o quan sortim a menjar a fora. En aquesta secció, que hem batejat amb el nom de *Cartellera llaminera*, us informem periòdicament de totes les novetats que es couen a casa nostra. Mai més ben dit!

2.

Tot a punt per al Cruïlla

Tindrà lloc a Barcelona del 9 al 12 de juliol



El festival Cruïlla arriba carregat d'una bona cartellera de música, però també, com és habitual, d'una bona oferta gastronòmica. Del 9 al 12 de juliol, el Parc del Fòrum es convertirà en una ciutat efímera en la qual podreu trobar els restaurants referent de Barcelona en totes les preferències gastronòmiques: sense gluten, sense lactosa, vegetarians, vegans... Si opteu per anar preparats amb la polsera, podeu adquirir en línia menús de prevenda i recollir la comanda al restaurant del Cruïlla. Aquesta opció us farà estalviar diners i temps. Com que forma part de les premisses del festival, el compromís amb la sostenibilitat implica l'ús d'envasos reutilitzables i vaixella retornable en punts mòbils, on es farà el reembors de l'import. I, per acabar, preneu nota d'alguns dels restaurants que hi haurà: La Mundana, El Filete Ruso, Can Pizza, Bar Trikini, Chalito, Creps Barcelona i el Gremi de Bacallaners de Barcelona, entre molts altres.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

8-7-25

LA VANGUARDIA

LA VANGUARDIA

comer

AL DÍA / OPINIÓN / SITIOS / NUTRICIÓN / MATERIA PRIMA / RECETAS / BEBER / GOURMET / VÍDEOS / PODCAST SUSCRÍBETE

AL DÍA

El Cruïlla pone la mesa de su 15ª edición con una ruta culinaria que va del bacalao islandés al poke bowl

- El festival llega un año más al Parc del Fòrum con una oferta gastronómica que incluye cocina asiática, fast food, sabores locales, platillos vegetarianos y bocadillos de autor
- ¿Se puede comer bien en un festival?



Miles de personas disfrutarán del Festival Cruïlla 2025 en el Parc del Fòrum de Barcelona, convertido en un espacio de música, arte, comedia y cultura inclusiva (Xavi Torrent)

Camila Beraldi
Barcelona
09/07/2025 10:47

Hoy comienza la 15ª edición del Festival Cruïlla en el Parc del Fòrum de Barcelona, un evento que ha sabido reinventarse año tras año para convertirse en una experiencia que va mucho más allá de la música. Desde sus inicios, el Cruïlla apostó por un modelo propio que combina estilos musicales diversos y, con el tiempo, ha ido incorporando otras disciplinas como la danza, el arte y la comedia. Este enfoque ha consolidado un público plural, capaz de disfrutar tanto de la potencia de los Sex Pistols como de la sensibilidad pop de Gracie Abrams, pasando por el rock introspectivo de St. Vincent o la energía atemporal de Alanis Morissette.

Patatas bravas La Mundana (CLV)

Destaca la propuesta de La Mundana, institución gastronómica del barrio de Sants, que llega al festival con un menú especial: croquetas caseras, patatas fritas con alioli y chipotle, costillas de cerdo confitadas, panceta frita con salsa chili, hummus de cúrcuma, babaganoush y un hojaldre relleno de praliné.

Además, el festival contará este año con una propuesta gastronómica diferente gracias a la presencia del Gremi de Bacallaners de Catalunya. Por primera vez, el gremio llevará al festival el auténtico bacalao curado tradicional de Islandia, un producto que hasta ahora no había formado parte de la oferta culinaria del evento. El objetivo es acercar este ingrediente a un público más amplio y joven, mostrando su versatilidad en formatos modernos y accesibles. Para ello, el Gremi instalará un stand en el recinto donde ofrecerá cuatro platos elaborados con bacalao islandés, desde el clásico Fish & Chips de bacalao, buñuelos con salsa romesco, empanada de bacalao con escalivada y un sándwich de bacalao rebozado con salsa tártara y ensalada de col.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

12-7-25

NACIÓ DIGITAL

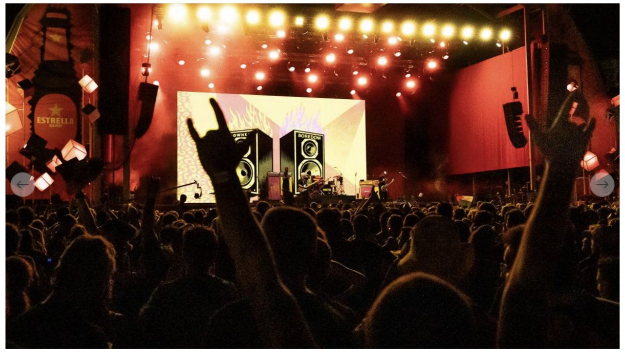
nacionext
NEXTLETTER CREADORS GAMING TECNOLOGIA TREND ENTRETENIMENT VIDA OFFLINE

Microcredencials UB, el teu camí cap a noves oportunitats
Microcredencials universitàries
Universitat de Barcelona

VIDA OFFLINE

Pop adolescent i punk dels 70 en un Cruïlla que acaba remullat

El festival, que enguany ha complert el 15è aniversari, ajorna l'obertura de portes de l'última jornada a causa de les fortes pluges



Un moment del concert de Sex Pistols, durant el festival Cruïlla 2025 - HUGO FERNÁNDEZ

PAULA ROVIRA MORENO
Periodista de Nous Formats a Nació

Publicat el 12 de juliol de 2025 a les 18:16
Actualitzat el 12 de juliol de 2025 a les 22:55

Periferia cultural
VOLUNTARIAT DIRECTES
Roger

Publicat el 12 de juliol de 2025 a les 18:16
Actualitzat el 12 de juliol de 2025 a les 22:55

Gracie Abrams, Sex Pistols, Thirty Seconds to Mars o Girl in Red podrien ser alguns dels artistes o grups que han atret milers de persones a l'edició del Cruïlla d'enguany. En el seu **15è aniversari**, han volgut apostar per grans noms internacionals i oferir una proposta musical diversa: des del pop adolescent de les *girlies*, fins al punk més *pureta* de la mà de Sex Pistols. Aquesta ha estat la màgia del cartell d'enguany, que cada dia ha creat una **atmosfera musical diferent**.

L'últim dia de festival, amb noms destacats al cartell com Alanis Morissette, Pau Vallvé o l'especial de Love of Lesbian, ha estat marcat per la pluja. Els mòbils catalans han rebut durant aquest dissabte el missatge de Protecció Civil, que recomanava **evitar desplaçaments i activitats a l'exterior** fins al vespre. Això ha obligat l'organització del festival a **ajornar l'obertura de portes** i, per tant, l'horari del festival ha quedat afectat. Queden en *standby* actuacions com l'especial de Love of Lesbian pels quinze anys d'aniversari d'un Cruïlla que ha acabat remullat.

Del pop al punk, i del punk al rock

Durant la primera jornada del festival, la protagonista -sense cap dubte- va ser la **nord-americana Gracie Abrams**. Amb més de 40 milions d'oients a Spotify, va aterrar als escenaris del Fòrum per escampar la **història *groupie* entre les noies i nois més joves**. Milers de persones no van deixar passar l'oportunitat -potser de les poques que tindran- de veure de prop aquesta **artista internacional**. Amb una guitarra i un peu de micro, van poder connectar amb les seves **lletres pop, dolces i de desamor** -un tret assegurat perquè el gruix més hormonat del públic empatitzi amb tu-.

Però no va ser l'única protagonista durant la nit de dimecres: **Girl in red** també va ser una de les cites més importants per als amants del pop actual. I és que encara que la noruega canti ***We fell in love in October***, aquest juliol ha robat el cor al seu públic català.

L'escenari de dijous va ser prou diferent. Si veníem d'un dimecres marcat per un pop anglès, dolç i calmat, **Sex Pistols i Fermin Muguruza** van arribar per canviar el ritme del festival. El punk de la banda britànica va omplir l'escenari principal de gent de totes les edats, que van gaudir dels discos que **van iniciar tot un moviment musical durant els anys setanta.** Durant aquesta jornada, però, també va destacar l'actuació de Muguruza, que **va aprofitar l'escenari i el micròfon per reivindicar** la llibertat del poble palestí i denunciar causes socials com els darrers desnonaments al barri de Vallcarca.

Divendres, el Parc del Fòrum es va convertir en un espai de convergència entre diferents estils musicals. Per una banda, **Thirty Seconds to Mars**, la banda de Los Angeles que encapçalava la jornada, va inundar el festival del **rock estatunidenc** més pur. La nit d'ahir també la va fer especial l'actuació de **Ben Harper**: des de Califòrnia, barreja la **música electrònica amb el blues, el rock i el soul,** entre d'altres.

La nit de dissabte, amenaçada per les pluges

Les fortes pluges i el risc d'inundacions han activat les alertes del Pla INUNCAT. Els mòbils catalans han rebut durant aquest matí el missatge de Protecció Civil, que recomanava **evitar desplaçaments i activitats a l'exterior** fins a les 21 h. Això ha obligat l'organització del festival a **ajornar l'obertura de portes fins a les 21.30 h** i, per tant, l'horari del festival queda afectat. Queden en *standby* actuacions com l'especial de Love of Lesbian pels quinze anys d'aniversari del Cruïlla, programat per les 20 h, entre d'altres.

Una oferta gastronòmica que revoluciona les *Food Trucks* dels festivals

Deixant de banda la música, el Cruïlla també dona espai a **altres propostes culturals, com l'art i la gastronomia**. Estem d'acord que no només la música fa d'un festival un lloc especial, sinó que també ho fa l'ambient i el menjar. És per això que s'han recollit una gran proposta de *food trucks* amb menjar típic de festival: pizzes, hamburgueses, frànkfurts... Però també han apostat per **plats que contrasten amb el menjar ràpid que s'acostuma a veure en aquesta mena d'espais**. És un exemple l'estan del **gremi de bacallaners de Catalunya**, que oferien tota mena de productes elaborats amb bacallà, les *food truks* amb **menjar japonès o mexicà**, o la cuina de **La Mundana**, l'emblemàtic restaurant de Sants que ha transportat al Cruïlla plats únics com les seves **costelles coreanes.**

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

13-7-25

EL PUNT AVUI

Identifica't Subscriu-te
Preu: dia 1 € / any 48 €

EL PUNT AVUI+
DIARI INDEPENDENT, CATALÀ, COMARCAL I DEMOCRÀTIC

Música 13 juliol 2025 2.00 h

LA CRÒNICA FESTIVAL CRUÏLLA

Música (i bacallaners, i bastoners) al Fòrum



Santi Balmes (Love of Lesbian), en el primer dels seus dos concerts en el Cruïlla ▪ EFE.



GUILLEM VIDAL

ALTRES ARTICLES DE L'AUTOR

Sex Pistols: innocus, però amb els himnes intactes

Primavera Sound, mirall de Barcelona

MÉS ARTICLES →

GUILLEM VIDAL

En una punta del Fòrum, els Bastoners de Sant Cugat fent passar l'estona en un nou escenari dedicat íntegrament a les propostes de ball. En l'altra, Oye Sherman, Marc Sarrats i Òscar Andreu, entre altres humoristes, brindant acudits a qui, si més no durant una estoneta, prefereix comèdia en comptes de concerts. A l'espai del parc del Fòrum dedicat a la restauració, un estand del Gremi de Bacallaners de Catalunya i un altre on s'ofereixen únicament ensalades russes. Art urbà, un Floquet de Neu enorme, barrets de palla gentilesa d'un dels patrocinadors volant amunt i avall, capgrossos... i tota la informació, des dels preus de les pizzes fins a les instruccions de com retornar els gots de plàstic, estrictament en català.

CaixaBank
Tu i jo. Nosaltres.
Informa-te'n aquí

El poti-poti d'estètiques, també musicals, del Cruïlla van semblar durant anys *missió impossible*, però el quinzè aniversari, enguany, del festival a Barcelona, que va obrir les portes de la darrera jornada amb retard a causa de l'alarma per risc de pluges, convida a pensar que, finalment, ho han aconseguit, i que, entre tanta homogeneïtat, el Cruïlla –en què, a diferència del Primavera Sound, ningú se t'adreça en anglès sinó en la llengua del país– és un festival realment únic i particular.

Love of Lesbian, als quals vam poder veure divendres, són un dels noms propis d'aquesta edició, ja que, per celebrar els quinze anys del festival, se'ls va convidar a actuar dos dies seguits, el segon dels quals amb diversos convidats. "És un festival que forma part de les nostres vides", va admetre divendres el cantant del grup, Santi Balmes, dedicat en la primera nit a repassar el seu últim disc, *Ejército de salvación*, però, també, a rescatar vells temes com ara la inevitable *Club de fans de John Boy*. "Qui de vosaltres va estar en aquell Cruïlla del 2009?", va preguntar el cantant de Sant Vicenç dels Horts a un públic acostumat a veure desfilar artistes del país a l'escenari més gran del festival.

PUBLICIDAD
Nuevos
Galaxy Z Fold7 | Z Flip7
Galaxy AI
¡Solo hasta 24 julio oferta de precompra!
Precomprar
Samsung - Patrocinado

Qui va *petar-ho*, d'altra banda, va ser la mallorquina Maria Jaume, que, en un escenari patrocinat per una marca d'aigua amb gas de Caldes de Malavella, va tornar a testimoniar com la seva evolució de cantautora introspectiva en cantant de pop *mainstream* ha resultat, si més no en nombre de seguidors, un èxit. "Estem molt castigats i amenaçats, a Mallorca...", va dir abans de cantar una de les "cançons sobre el que podria haver estat" l'illa (actualment, un "tros de parc d'atraccions") que articulen el seu últim projecte.

Ben Harper, que ja havia actuat en el festival fa quinze anys, va presentar-se, divendres, amb The Innocent Criminals (més reposats que altres vegades) i, una estona abans, Damon Albarn (Blur) va presentar el seu projecte Africa Express, amb una vintena de músics (entre els quals Baba Sissoko, Seckou Keita i Joan As Police Woman) procedents tant de l'Àfrica com d'Amèrica i Europa i amb una filosofia molt en sintonia amb la del Cruïlla. Leon Bridges, una exquisidesa en clau de *soul*, i el totpoderós saxofonista James Brandon Lewis, amb el grup The Messthetics, van recordar-nos allò que al pot petit hi ha la bona confitura, mentre, en espais més grans, els escocesos Texas es disposaven a cantar els seus èxits de sempre i l'actor Jared Leto, a divertir-se amb el seu grup, Thirty Seconds to Mars.

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

14-7-25
ABC

ABC Cataluña

Cruïlla 2025 celebra 15 años con récord de asistencia, arte urbano y grandes voces femeninas

A pesar de una jornada final reformulada por causas meteorológicas, el festival Cruïlla ha logrado celebrar con éxito su trayectoria con 82.000 los cuatro días

El Cruïlla llena en su última jornada, pese a la lluvia



Thirty Seconds to Mars se presentan en el Cruïlla el 11 de julio VICTOR PARREÑO

FLAVIA MONASTERIO
Barcelona

14/07/2025 a las 15:13h.

Del **9 al 12 de julio, el Parc del Fòrum de Barcelona** se transformó una vez más en el punto de encuentro para miles de amantes de la música con la llegada del festival Cruïlla. En su edición 2025, el evento ha consolidado su identidad como uno de los festivales más eléctricos y comprometidos del calendario europeo, apostando por una programación que combina grandes nombres internacionales, artistas emergentes y una oferta cultural que va mucho más allá de los escenarios.

A pesar de una jornada final reinventada por causas meteorológicas, el Cruïlla ha logrado celebrar con éxito sus 15 años de trayectoria con **25.000 asistentes, sumando un total de 82.000 los cuatro días.** Esta edición ha contado con la primera inclusión del mundo de la danza y la moda con un escenario de Bonpreu Esclat y grandes colaboraciones con el Poblenou Urban District y la ESDI, entre otros.

Nueva oferta gastronómica

El Cruïlla, además, ha contado con un año más con una importante variedad gastronómica para los asistentes. Entre ellos destacaba la presencia, por primera vez en el festival, del Gremi de Bacallaners de Cataluña, que busca acercar el **bacalao curado tradicional,** un producto profundamente arraigado en la cultura catalana, a un público más joven. Aunque tradicionalmente se asocia a una cocina más casera o de generaciones mayores, el gremio está demostrando que este ingrediente puede adaptarse perfectamente a propuestas modernas como un 'fish and chips', buñuelos, empanadas o sándwiches.

Este fomento surge en el marco del reconocimiento de Cataluña como **Región Mundial de la Gastronomía**. «El objetivo sobre todo es acercar el bacalao tradicional curado a un público joven que a lo mejor lo ve como algo de cocina de yaya«, explica la Presidenta del Gremi de Bacallaners. El bacalao que ofrecen no es ni congelado ni fresco: pasa por un proceso artesanal de salazón que transforma por completo su textura y sabor.

Elaborado con técnicas transmitidas de generación en generación por comerciantes y artesanos en mercados tradicionales, **este producto se presenta ahora como una alternativa sofisticada y auténtica frente a la comida rápida típica de los festivales.** Su presencia en el evento no solo busca innovar, sino también educar y poner en valor un oficio único en España, que ha sido cuidadosamente preservado en Cataluña.

MÁS TEMAS: Jóvenes Artistas Música El Publico Cuatro Sex Pistols Cataluña

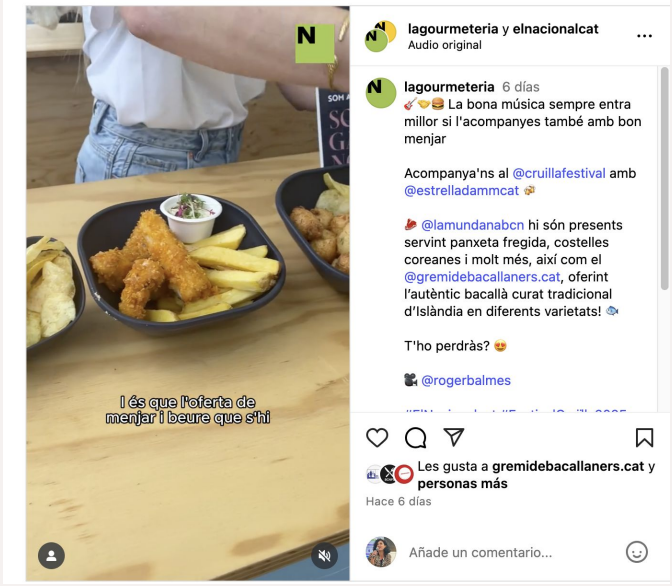
GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

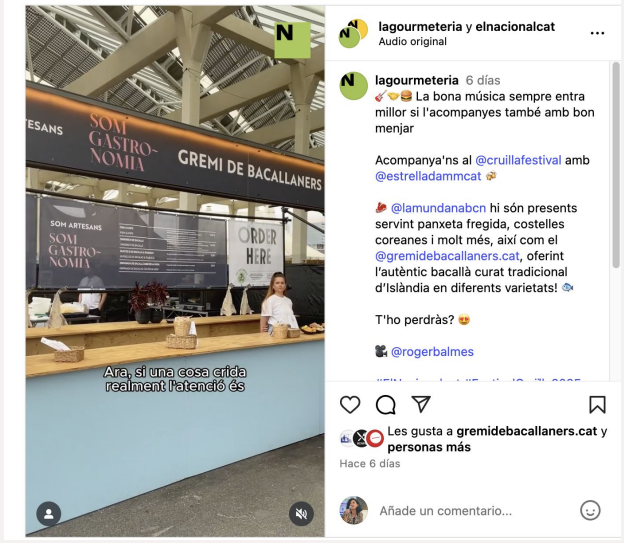
ALGUNS IMPACTES EN XARXES

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

INSTAGRAM







GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

TWITTER (X)

Vinetur @vinetur · 5 de jul.
El bacalao curado tradicional **de** Islandia debuta en el Festival Cruïlla **de** Barcelona con propuestas **de** street food

El **Gremi de Bacallaners** busca acercar este producto centenario a los jóvenes con recetas modernas y formatos accesibles
vinetur.com/2025070489417/...



1 · 2 · 287

Vinos Restaurantes @revistavinos · 8 de jul.
El **Gremi de Bacallaners** de Catalunya participará en el Festival Cruïlla del 9 al 12 de julio con una propuesta de street food con el bacalao curado de Islandia como protagonista.



revistavinosyrestaurantes.com
El Gremi de Bacallaners de Catalunya participará e...
En el Festival Cruïlla de este año –que se celebrará los días 9, 10, 11 y 12 de julio en el Parc del Fòrum d...

104

betevé @beteve · 9 de jul.
Vas al @cruillabcn? Entre concert i concert podràs tastar quatre propostes del **Gremi de Bacallaners** de Catalunya:

- "fish & chips" de bacallà
- bunyols amb salsa romesco
- empanada de bacallà amb escalivada
- sandvitx de bacallà arrebossat amb salsa tàrtara i amanida de col

Mostra'n més

1 · 837

Vinetur @vinetur · 1 de jul.
El bacalao curado tradicional de Islandia debuta en el Festival Cruïlla con propuestas para todos los públicos

El **Gremi de Bacallaners** de Catalunya acerca su producto artesanal a los asistentes con recetas innovadoras y formato accesible
vinetur.com/2025070189259/...



1 · 153

GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

AC

Acevedo Com

Isabel Acevedo
comunicacion@isacevedo.com
649491989