

Homenatge

Juli Soler

15 de novembre de 2022



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**

Tal com ens explica la seva família, seure a taula amb el Juli era un show. Vivia tant la gastronomia que transformava el més corrent dels àpats, en un servei sofisticat. Sabem que servir, cuidar al client i aplicar una litúrgia, fa que les elaboracions tinguin millor sabor, però va ser en Juli qui, sabent tot això, va ser capaç d'inventar un nou concepte de restaurant, dinàmic, còmode i informal.

En Juli va aprendre a ser servicial gràcies als seus pares, qui el van acompanyar en les seves primeres experiències com a cambrer, amb només quinze anys, a un balneari de Terrassa. Com a entusiasta del rock es va autoanomenar

Juli Solef





R «el promotor dels Rollings Stones de la gastronomia». En Juli es va convertir en el restaurador més significatiu dels nostres temps, gràcies al seu instint per captar talent, així com, la seva capacitat per descobrir el do que s'amagava darrere de cada una de les persones que l'envoltaven. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ret homenatge avui a Juli Soler per la seva contribució al món de la gastronomia i la cultura del nostre país. Va ser Soler qui va descobrir i promoure el xef més original de principis del segle XXI, Ferran Adrià. En Juli va ser capaç de percebre que en Ferran era un geni. Junts van crear El Bulli, en un entorn únic, i van fomentar el moviment culinari que va sorgir. Ben segur que, sense ell, El Bulli no seria el que va ser.



programa d'actes

BENVINGUDA

A càrrec de l'Excm. *Sr. Carles Vilarrubí i Carrió*, president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

GLOSSA

A càrrec del *Sr. Joan Font i Torrent*, vicepresident de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

SOPAR

Actuarà com a Brigadier la *Sra. Carme Ruscalleda i Serra*, vicepresidenta de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

CLOENDA DE L'HOMENATGE

A càrrec de l'Hble *Sra. Teresa Jordà i Roura*, consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural



APERITIUS “VIA VENETO”

Llonganissa de Tortellà

Bombó de Foie-gras i Ànec de l’Empordà

La nostra “Gilda”

Tàrtar de Salmó dintre d’un caneló d’algues

Croquetes de pernil de Jabugo 5 J’s

Steak Tàrtar Via Veneto

Calamars a la Romana Juli Soler

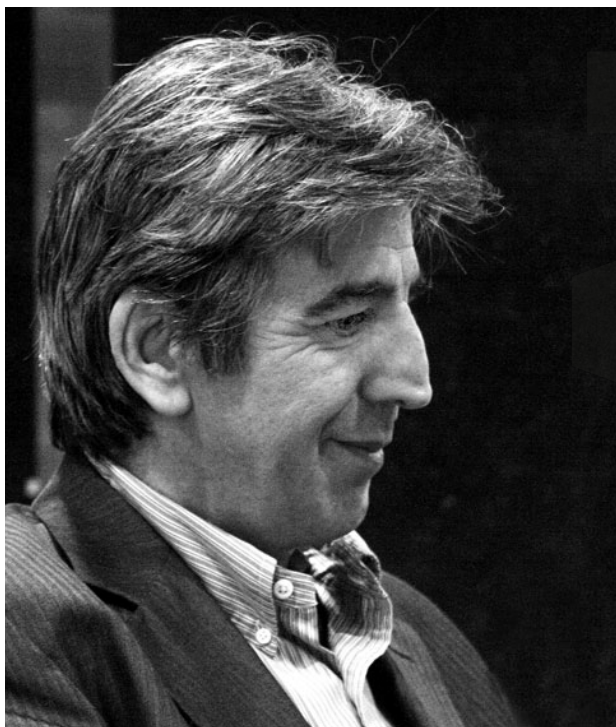
Pàl·lid Rosé 2018, Torelló

Corpinnat

Macabeu, Pinot Noir

**« En record del qual va ser l’aperitiu més servit d’El Bulli:
l’escumós català »**

At



PLATS

Cocktail de Cabra de Mar i Cranc Real

Ikigall 2021, Gallina de Piel Wines

DO Penedès

Xarel·lo, Malvasia, Muscat

«Elaborat per un dels sommeliers històrics i més estimats d'El Bulli, en David Seijas, del que en Juli va ser el pare gastronòmic»



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**

Molls “Gaudí”

Le Domaine Blanco 2019, Abadía Retuerta

VT Castilla y León

Sauvignon Blanc

«L'Agustí Peris, segons el Ferran Adrià, ha estat el sommelier amb més talent que ha passat per Cala Montjoi. Aquest és el vi que ell ha escollit per l'ocasió tret del celler de reserva en el seu actual projecte: Abadía Retuerta»

Llebre a la Royal

Yonna 2006, Rotem et Mounir Saouma

DO Campo de Borja

Garnatxa

«El Rotem i el Mounir, són part de la família d'El Bulli. Produeixen un dels vins més singulars de la Borgonya, conegut com a Lucien Le Moine. El 2006 i el 2008 van produir un vi a Campo de Borja. Al Juli li encantava aquest vi, però sempre es queixava perquè era massa econòmic»

POSTRES

Flam de Turró

PX, Consejo Regulador DO Jerez

DO Jerez

Pedro Ximénez

«És impossible pensar en el Juli i no recordar una de les seves grans passions: els vins de Xerès»

Servit per

Via Veneto

Carles Vilarrubí i Carrió – President
Carme Ruscalleda i Serra – Vicepresidenta
Joan Font i Torrent – Vicepresident
Rosa Mayordomo i García – Secretària General
Ramon Agenjo i Bosch – Tresorer
Raül Bobet i Almenara - 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

Ferrán Adrià i Acosta
Ricard Aixelà i Campanales
Alejandro Alcaraz i Sanz
Oriol Balaguer i Mestres
Miquel Brossa i Real
Cristina Cabañas i Rodriguez
Josep Capdevila i Nogue
Magda Carlas i Angelats
Artur Carulla i Font
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví de Simón
Marc Cerón i Castelló
Ramon Cierco i Noguer
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
Alex Jaumandreu i Patxot
Jorge Linati de Puig
Jaume Masana i Ribalta
Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Roderas
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Glòria Noguer i de Ferrer
Jordi Peyri i Rey
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 Sola
Josep M. Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramón Serra i Agut
Rafael Soriano i Llompart
Albert Sumarroca i Claverol
Joan Tàpia i Nieto
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
Maria Vives i R. de Hinojosa

l'acadèmia

Patrocinador



Col.laboradors



Club d'Empreses

