

# 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 Guillaumet - Vocal  
 Paco Solé i Parellada - Vocal  
 Elena Yepes i Evangelista - Vocal  
 Elena Yepes i Eva ngelista – 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 Noguier  
 Pere Cornella 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  
 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

# CLUB D'EMPRESSES

Grupo  Planeta

**INEDIT**  
Damm

**ROYAL BLISS**  
HOTELS & RESORTS

**GB**  
HOTELS

**OPTIO**  
NEXT LAW

**CATALONIA**  
HOTELS & RESORTS

**AITONA GOURMET**  
PREMIUM QUALITY

# HERÈNCIA GASTRONÒMICA DE LA PROVINCIAE TARRACONENSIS ROMANA A LA CULINÀRIA CATALANA

## L'OLI

EL PA



EL VI

## LES FARCIMINES



**Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició**

Amb la col.laboració



**OlisBargalló**  
HOTELS & RESORTS





Benvolguts Acadèmics, amigues, amics,

L'ésser humà ha trobat en la companyia d'altres éssers humans, joia al celebrar i cònsol en moments de pena. Compartir l'aliment al voltant d'un foc acollidor, seient a terra o sobre pedres, reclinats en triclinis o seient a taula, és l'exponent màxim de la sociabilitat a través dels temps.

Al segle V abans de la nostra era, Roma era un petit poble alhora que Grècia desenvolupava una societat brillant a l'encop bel·licosa. A Egipte i Mesopotàmia els festins anaven lligats a ritus religiosos mil·lennis abans que Roma creués el Tiber estenent la seva influència enllà dels territoris coneguts.

Evoquem Roma, la República, l'Imperi, i les seves petjades que es presenten captivadores davant nostre. Vies de comunicació, legislació, sistemes de construcció i evolució idiomàtica.

Roma, a mesura que conquereix territoris, incorpora nous productes i formes de cocció a la seva culinària, i expandeix la sofisticació en el tractament dels aliments a les nacions sotmeses. Són grecs els homes que, acabada la III guerra macedònica (171 a.C.-168 a.C.), arriben a Roma com forners professionals competint amb la cocció de pa, en mans de les dones en l'àmbit domèstic.

Al Mediterrani el pa, el vi i l'oli d'oliva conformaven l'alimentació bàsica que es complementa amb productes locals lligats al seu espai geogràfic. En un d'ells fem atenció també avui, les farcimines: Budells d'animals farcits de sang, freixures, greix, cotnes, menuts i de les peces més humils de la matança. Homer ja ens parla a l'Odissea (Cant XX, 22-32) de la cocció d'un "ventre" ple de greix i sang tot comparant-ho amb la impaciència d'Ulisses per lluitar contra els pretendents de Penèlope. Marcus Valerius Martialis, Marcial, il·lustre Tarraconensis (Bílbilis 40-104 d.C.) menciona en els seus Epigrames les salsitxes fumades de Lucania (Lucàniques) i els pernils ceretans ("pernac cerretanae"). Del mot "lucàniqua" deriva el mot "llonganissa".

Apici, en L'art de la cuina ens dona les receptes per preparar embotits (Botelli), Botifarres de Lucania fumades (Lucanicae) i quatre varietats de salsitxes (Farcimina) que es bullen i rosteixen. Apici, Llibre II, receptes III, IV i V. Tanquem els ulls, inspirem l'essència aromàtica del vi, el punt agre del pa elaborat amb massa mare, l'oli que il·lumina tant la menja com la foscor, assaborint les famines de la nostra terra, tot gaudint de l'esperit del banquet al bell mig de les vinyes conreades amb tradició i gentilesa.

Festegem el banquet, tal com Eumeu, el porquerol fidel d'Ulisses demana al seu amo, tornat a Ítaca:

*Festegem, tots dos a la cabana, menjant i bevent,*

*Tot recordant amb malenconiosa complaença*

*les nostres desventures ja passades,*

*Doncs tot home que ha sofert doloroses experiències i viatjat enllà,*

*Troba, passat el temps, delit en la seva aflicció.*

L'Odissea – Cant XV. 398-401

(Traducció: Rosa Mayordomo)



### APERITIU

Bull blanc farcit de foie de Sant Sadurní d'Anoia (*Alt Penedès*)

Llonganissa de Sant Joan de Vilatorrada (*Bages*)

Botifarra catalana de Guardiola de Fontrubí (*Alt Penedès*)

Pa amb tomàquet i Oli Verge Arbequina (*Bargalló*)

vi blanc Torelló 50 Lliures Xarel·lo 2022, DO Penedès

vi blanc Torelló Gran Crisalys 2021, DO Penedès

### PLAT PRINCIPAL

Arròs de bolets, verdures i botifarra negra

Gran Torelló Brut Nature 2015 Corpinnat

### POSTRE

Coca de les viudes de Sant Sadurní d'Anoia

Catànies de Vilafranca del Penedès

Gelidencs de Gelida

