

2016-2022

# GLOSSES

NÈSTOR LUJÁN

IGNASI DOMÈNECH

MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN

JOSEP PLA

SANTI SANTAMARIA

JULI SOLER

# GLOSSES

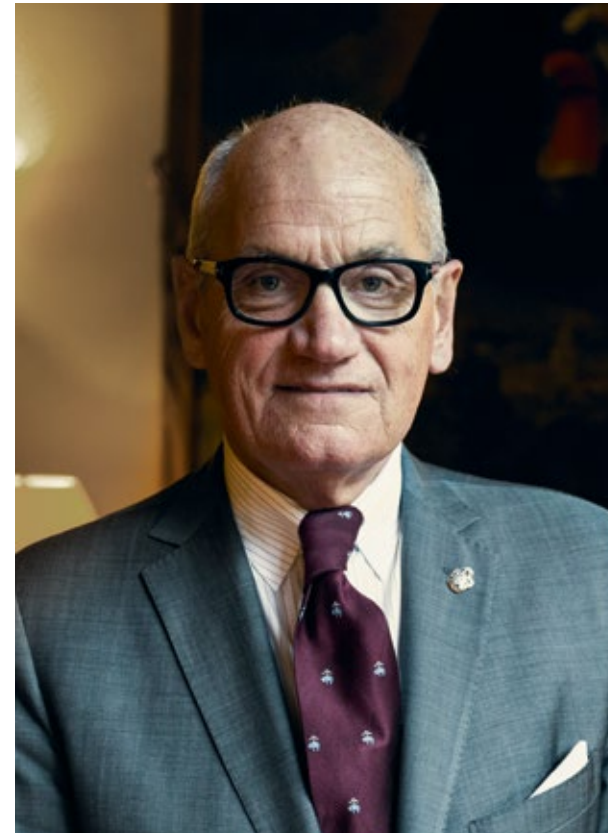
2016-2022

# Índex

- 7 Carles Vilarrubí  
**BENVINGUDA**
- 11 Carme Rusalleda  
**PRÒLEG**
- 31 Miquel Espinet  
**GLOSSA NÈSTOR LUJÁN**
- 53 Toni Massanés  
**GLOSSA IGNASI DOMÈNECH**
- 75 Eduardo Mendoza  
**GLOSSA MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN**
- 99 Josep Roca  
**GLOSSA JOSEP PLA**
- 133 Paco Solé Parellada  
**GLOSSA SANTI SANTAMARIA**
- 171 Joant Font  
**GLOSSA JULI SOLER**

# Benvinguda

**Carles Vilarrubí**  
President de l'ACGN



**H**i ha poques satisfaccions més grans per a una institució com la nostra que la de retre homenatges.

Homenatges a tots aquells «homenots» que van fer possible, amb la seva vida i obra, refermar tots aquells valors que la nostra Acadèmia vol salvaguardar per tal de reivindicar i preservar la cultura gastronòmica que també ens defineix com a país.

Però molt sovint els homenatges esdevenen un record amable i fugisser que es fa petit en la memòria. L'edició que teniu a les mans vol evitar que passi això, i vol convertir en llibre les glosses que en el seu dia van llegir tots aquells que van honorar-nos a venir a fer-ho personalment com a part substancial dels homenatges que hem organitzat els darrers anys.

Des de l'Acadèmia, amb l'estímul i l'expertesa de més de trenta anys d'història, assumim els desafiaments globals i els relacionem amb les realitats del nostre país. Volem que el fet gastronòmic tingui a Catalunya la consideració que es mereix i, sobretot, volem evitar que la nostra cuina esdevingui un capítol incert i desdibuixat de la nostra història.

L'Acadèmia, mitjançant aquests homenatges, vol fer prevaldre una herència singular que ens arrela i, alhora, ens fa universals. Volem enaltir i celebrar l'ofici noble i antic de cuinar, i volem dir ben clarament que la gastronomia és cultura i, per tant, és un imaginari que ens permet connectar amb el més màgic de la condició humana, a partir d'una necessitat tan elemental com la d'alimentar-nos.

Aquest recull de *laudatios*, tenint en compte les característiques dels seus autors, resulta una obra coral d'especial interès per tal de conèixer amb una qualitat literària indiscutible tots aquells personatges que la nostra Acadèmia ha volgut recordar perseguint la nostra tasca de divulgar i donar a conèixer la història i la cultura gastronòmica de Catalunya.

Esperem que el gaudiu. Els homenatjats i els autors de les glosses s'ho mereixen.

A tots ells, el nostre reconeixement i gratitud.



# Pròleg

**Carme Rusalleda**  
Vicepresidenta de l'ACGN



Una de les moltes activitats que porta a terme l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició són els homenatges a personalitats que ens han deixat el llegat d'un treball rellevant en el camp de la gastronomia a Catalunya. Personalitats de perfils irrepetibles i excepcionals, d'apassionats caràcters, amb gestes gastronòmiques importants i amb una manera de fer que ha deixat una profunda empremta i debat en la forma d'entendre i viure la cultura culinària tal com la sentim i gaudim avui.

Per a cada homenatjat, l'Acadèmia ha buscat un glossador que en conegués profundament el treball i la personalitat. En l'excepcional valor d'emparellar glossat i glossador, sorgeix un retrat del personatge, estètic i artístic, tan ben construït que ha inspirat la magnífica publicació que teniu a les mans.

Són glosses extraordinàries, creades per uns glossadors tan valuosos com els seus homenatjats.

Us invito a descobrir a fons parcel·les de la vida i obra de cada glossat, i a gaudir de la prosa dels glossadors.

## **Glossa a Nèstor Luján**

**realitzada pel Sr. Miquel Espinet,  
expresident de l'Acadèmia**

Nèstor Luján. Sento un gran respecte per Nèstor Luján, el periodista i l'escriptor. La seva prosa em va obrir els ulls a una gastronomia que tenia ben a prop, gairebé sense adonar-me'n. En els seus llibres vaig descobrir el valor de detalls que, per a mi, eren la naturalesa i els costums culinàries del paisatge que m'acompanyava i que ell, en canvi, va saber posar a l'aparador gourmet i gastronòmic. M'apassionaven i em feien somiar, els relats dels grans restaurants que visitava, els de casa nostra i els de l'estranger; la passió pel món dels vins que sovint li inspirava l'ordre de la comanda dels àpats.

No vaig tenir la sort de conèixer Nèstor Luján, però el vaig observar en més d'una ocasió assegut a taula, amb la seva estimada Tin, esposa i col·laboradora, als restaurants Hispània o Boix de Martinet. Mai no em vaig atrevir a acostar-m'hi i saludar-lo.

Sovint em penedeixo d'haver-me reprimat la idea de presentar-li un esmorzar al Sr. Luján, amb els nostres embotits de la botiga, uns talls freds, diferents i creatius, aprofitant la visita que va fer a Sant Pol de Mar amb motiu d'una reunió a l'Hotel Gran Sol, el 1980, amb el comitè del Primer Congrés Català de Cuina.

El món de la gastronomia moderna, que avui reclama un diàleg gourmet i natural amb el territori, és el que el gran Nèstor Luján va defensar des del minut zero. Segur que,

com jo mateixa, som molts els que li hem d'agrair tot treball que ha modulat el nostre sentiment per la gastronomia.

Miquel Espinet és arquitecte per l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona. Ha estat director de l'Escola EINA. Des de fa anys, divideix el seu temps entre l'arquitectura, d'una banda, i l'estudi i la investigació de l'enologia i la cultura gastronòmica, de l'altra. Ha estat més de deu anys president de l'ACGN i ha escrit molts articles gastronòmics als mitjans especialitzats. A *La Vanguardia* publica regularment crítica gastronòmica amb els seus companys acadèmics «5 a taula». És autor de diverses guies gourmet. S'ha implicat de manera professional en diverses aventures gastronòmiques i ha rebut molts premis en el camp de l'arquitectura i la gastronomia.

Em fa feliç mantenir amiatat amb el Miquel Espinet des de ben jove, molt abans de sentir la força dels emprenedors per crear un negoci creatiu i gastronòmic. El Miquel Espinet, a banda d'estimar la seva professió, és un amant incansable del món de la viticultura i la gastronomia; un gran viatger, sibarita, esteta, bon *vivant* i gran conversador. La seva activitat professional en l'arquitectura i la docència fa que les seves impressions, els seus relats, les seves apassionades inquietuds gastronòmiques estiguin tan sòlidament ben construïdes i modulades que l'interlocutor queda seduït davant d'un coneixedor tan complet i savi del món gastronòmic. Encertadíssim glossador per a una figura tan important com el Nèstor Luján.

## Glossa a Ignasi Domènech

realitzada pel Sr. Toni Massanés, acadèmic

Ignasi Domènech. El primer llibre de cuina que vaig tenir a les mans, des de ben petita, va ser *La Teca*, el popular llibre del mestre Ignasi Domènech. Era el llibre de capçalera de les llars catalanes; també a casa meva n'hi havia un exemplar que, en l'ús i els anys, havia perdut les tapes i tenia un relligat d'emergència al llom, que aguantava les fulles d'un tresor culinari i afectiu. La tia àvia i la mare tenien pàgines marcades de les receptes que havien realitzat en celebracions excepcionals, receptes que mereixien l'especial atenció de seguir les indicacions del xef Domènech. Quan em vaig casar i em vaig posar al capdavant de la cuina d'aquella família que acabava de néixer, la meva mare em va regalar un exemplar nou de *La Teca*. Va ser, doncs, el primer llibre de cuina de la biblioteca que, amb els anys, he anat construint, amb la cuina com a denominador comú. M'agrada comprar llibres de cuina, els gaudeixo i els estudio. Del mestre Domènech en tinc diversos, admiro la seva trajectòria al país i a l'estranger, m'emociona la relació professional amb Escoffier, Bardagí i Rondisoni. Ara mateix, a l'altura de la meva vida i carrera professional, m'agrada rellegir els clàssics, i cada vegada que repasso l'obra d'Ignasi Domènech m'adono del gran contingut d'ensenyaments que conté, i no només culinaris, sinó en l'atenció al parament de la taula, l'ordre i el protocol, el valor dels vins, les festivitats catalanes relacionades amb la gastronomia, el reciclatge i la sostenibilitat, la higiene en



les elaboracions, la rebosteria i les conserves, les tisanes, els licors. Sovint m'han preguntat: «Si patissis un incendi a la teva llibreria i només poguessis salvar un sol llibre, quin salvaries?» I sempre mantinc la mateixa resposta: «Salvaria *La Teca*, del gran mestre Ignasi Domènech».

Toni Massanés. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició no podia elegir un glossador millor per a l'homenatge a Ignasi Domènech. L'acadèmic Toni Massanés va néixer amb l'ADN d'un gastrònom entès i refinat. És diplomad en cuina a Barcelona i Tolosa de Llenguadoc, i va ser cofundador, l'any 1991, del col·lectiu Joves Amants de la Cuina. Eren també els anys dels meus inicis professionals i recordo tot el treball culinari i gastronòmic que va desenvolupar el glossador, amb altres xefs coetanis. Per exemple, l'encertada decisió de convidar el xef internacional Pierre Gagnier als actes gastronòmics de l'Aram a Barcelona: va ser un estímul gourmet tant per a la societat catalana com per als joves xefs que llavors sentíem la complicitat per la gastronomia.

Toni Massanés és pedagog, escriptor, periodista i investigador de l'Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona: els valors de la cuina i l'alimentació articulen la seva vida. Ha dirigit jurats de gastronomia, estudis de recerca del Corpus Culinari Tradicional Català, ha estat comissari d'exposicions nacionals i internacionals com *Bcn-Cat Real Food for real people* a l'Expo de Milà, o *El Cellar de can Roca, de la terra a la lluna*, al Palau Robert (Barcelona). És el director general de la Fundació Alícia (Alimentació i Cièn-

CIA), laboratori de l'alimentació responsable, un centre de recerca sobre cuina que treballa amb rigor científic perquè tothom mengi millor. Al llarg de la seva carrera, no li han deixat d'arribar premis i col·laboracions. El camí gastronòmic català està molt ben emparat amb el treball i la saviesa que hi dedica el Toni Massanés.

## **Glossa a Manuel Vázquez Montalbán realitzada pel Sr. Eduardo Mendoza, escriptor**

Manuel Vázquez Montalbán. Ningú no dubta de la genialitat de Manuel Vázquez Montalbán, un dels grans escriptors catalans. El món sencer s'ha rendit a l'art de la seva narrativa, que s'ha traduït a moltíssimes llengües. Llicenciat en Filosofia i Lletres i Periodisme per la Universitat Autònoma de Barcelona, va dedicar la seva vida a l'escriptura: articles periodístics, novel·la, poesia, assaig, cuina, gastronomia i crítica culé i gastronòmica. Reconegut treballador incansable, la seva prolífica obra ha estat molt premiada i el seu pensament gourmet ha deixat una empremta profunda a la societat catalana; ha defensat el plaer de la taula, la qualitat dels productes, la finesa de les elaboracions, la conversa i la sobretaula, la màgia d'un bar. Se'l considera l'alliberador del pensament d'esquerres per abraçar sense pudor els valors i els plaers de la gastronomia.

La meva professió m'ha permès la gran fortuna de conèixer personalitats tan grans com l'homenatjat per l'ACGN.

Des del primer dia que va trepitjar el Sant Pau, vaig adonar-me que li interessava el meu treball. Em va fer regals impagables: en un parell de novel·les, el Biscuter cuina plats del Sant Pau per sorprendre el Carbalho, i en un dels seus llibres gastronòmics, *La cuina creativa a Catalunya*, va publicar la *Coca Joaquin Sabina*, que vaig dedicar al poeta cantant. Era un geni tan proper i generós que va acceptar acompanyar-me a la presentació de la primera exposició de la sèrie de «La Vitrina dels genis del foc» al Palau Robert, a Barcelona. Vaig gaudir molt de la seva conversa i de les impressions; estimava la cuina, coneixia la complexitat del procés i de les elaboracions. Preocupat, com jo mateixa, de no utilitzar el mot *gastronomia* en va, em va confessar: «Ruscalleda, el món no el salva ni Déu!». En les xerrades amb ell, al jardí del Sant Pau, em va llançar un repte que no he deixat mai d'aplicar a la meua vida: «Ruscalleda, si no et canses, te'n sortiràs!».

Eduardo Mendoza. El glossador i el glossat es coneixien molt bé, compartien amistat, esperit crític i passió per la literatura. Són coetanis en més valors de la vida: van néixer tots dos a Barcelona, només es portaven 4 anys, tots dos es van formar en unes carreres universitàries que els van conduir a treballar i triomfar en el món literari, i tots dos també han estat guanyadors del preuat Premi Planeta.

Eduardo Mendoza va cursar estudis de Dret a la ciutat de Barcelona i els va acabar a Londres, on es va especialitzar en Sociologia.

Després de treballar en el sector bancari, Eduardo Mendoza es va traslladar a Nova York, on va treballar com a

traductor per a l'ONU. És als Estats Units on crea la seva primera novel·la, amb gran èxit entre els cercles intel·lectuals. Allà també va rebre el premi de la crítica especialitzada.

Establert de nou a Barcelona, va continuar treballant com a traductor simultani per a organismes internacionals de ciutats europees. Va impartir classes sobre traducció a la Universitat Pompeu Fabra, i ha col·laborat també amb gran èxit amb mitjans de comunicació.

L'autor ha publicat moltes novel·les, la seva obra es valora per la seva creativitat: en particular, Eduardo Mendoza barreja elements de novel·la gòtica, ciència-ficció i novel·la negra. La seva prosa gasta un sentit de l'humor que li permet fer sàtira i paròdia.

L'ACGN ha estat encertadíssima a emparellar dos genis de la cultura catalana, el glossat i el glossador.

## **Glossa a Josep Pla** **realitzada pel Sr. Josep Roca, sommelier**

Josep Pla és un dels grans autors de les lletres catalanes; s'afirma que el més llegit, fins i tot després de la seva mort. Pla va dedicar gran part de la seva obra a la gastronomia, a la cultura de la cuina tradicional, als productes i al paisatge. Per aquests textos tan valuosos per a la nostra història, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició devia un homenatge a un escriptor referent del país. Josep Pla va iniciar la seva formació universitària a Barcelona, en Medicina

i Dret, però no es llicencià en cap de les dues carreres. Pla portava dins seu un observador en potència de la vida, i la seva curiositat, el talent i un esperit intrèpid el van convertir en cronista de la història del segle xx, treballant de corresponal a diverses destinacions europees, italianes, balcàniques, nòrdiques. La seva prosa s'expressa en un llenguatge modern, senzill i entenedor, i és això que l'ha fet tan popular.

A Pla se li pot aplicar la dita «Roda el món i torna al Born»: en la maduresa, va descriure com ningú la llum del seu *Empordanet*, els matisos de l'argent dels peixos, la disposició d'orfebre dels pèsols, les arts i els costums dels pagesos i dels pescadors, les mescles a la cuina, la closca de la llagosta tocada per la brasa, les garotes a peu de platja, els pollastres ben criats... No s'estava de donar consells a la població: «No mengin, en aquest país, sardines fresques abans de la segona quinzena d'abril. Quan aquest peix passa per aquestes costes, entra en un procés de maduració que coincideix amb la data que acabem de donar. No agafin, si els plau, aquesta data en un sentit precís i matemàtic. La vida no té res a veure amb la matemàtica».

L'obra completa de Pla ens deixa el patrimoni d'uns textos extraordinaris en forma de dietaris, reportatges, articles, assaigs, biografies, novel·les, narrativa breu, guies de viatges i reportatges polítics.

Josep Roca és el mitjà dels tres germans que lideren El Cellar de Can Roca, un restaurant que ha convertit la ciutat de Girona en el centre del pelegrinatge de la gastronomia més moderna i més interessant del món. Com els seus germans, es

va formar a l'Escola d'Hosteleria i Turisme de Girona. El seu és un restaurant amb «tres caps pensants», tots tres han assolit les qualificacions gastronòmiques més altes i els premis internacionals més grans que existeixen. Ell dirigeix el celler del restaurant, un dels cellers més emblemàtics del país, i és també el responsable de la sala. Com a maïtre i sommelier, ha rebut els elogis i premis més grans, i té el reconeixement internacional com a mestre del maridatge i mestre de cerimònies al voltant del vi. Només un professional amb el talent i el coneixement de Josep Roca pot presentar-se al món gastronòmic com un «cambrer de vins». Dedicava també part del seu temps professional a la pedagogia: dirigeix, a la Universitat de Girona, un curs d'especialització per a sommeliers, és autor de llibres i vídeos, i divulgador de la cultura del vi a TV3. Estic convençuda que a Josep Roca l'acompanya una predisposició genètica natural, amb una curiositat incansable, un respecte escrupolós i una recerca de l'excel·lència que condueix la seva vida cap a investigar l'ànima dels vins del món, per aprofundir i fer-nos comprendre la famosa frase del Plini el vell, «*In vino ve-ritas*». Els valors del vi condueixen els seus viatges gastronòmics per tot el món, cercant el paisatge i la cultura de les diverses vinyes, l'esperit creatiu que hi ha darrere de cada etiqueta. Sap explicar-nos com ningú el contingut d'una ampolla de vi: el terreny, la cultura, els homes i les dones que l'han conreat. Josep Roca és l'excel·lent glossador de la personalitat irreplicable que va ser Josep Pla.

## Glossa a Santi Santamaria

realitzada pel Sr. Paco Solé Parellada, acadèmic

Santi Santamaria. El llegat de Santi Santamaria va molt més enllà de l'empremta professional d'un xef emprenedor i ple de talent: l'acompanyava una capacitat de treball fora del comú, practicava la lectura, l'escriptura i l'art pictòric. Santi Santamaria era un home amb una passió desmesurada per la gastronomia, capaç de crear una aura personal, delicada i gourmet a l'antiga masia familiar, espai que ocupava el Restaurant de Can Faves. Estic segura que les parets de la casa i la muntanya del Montseny, les sentia cada dia com una renovada energia, que es traduïa en coratge i inspiració.

Santi Santamaria, com un bon nombre de xefs amb nom propi en la gastronomia del món, ha comptat amb la incondicional complicitat de la seva esposa, l'Àngels Serra. Ella es va sumar en cos i ànima a dedicar el millor de la seva vida a can Faves. Va conciliar «l'inconciliable», tirar endavant una jove família amb dos fills i la cura dels avis paterns. Ella va ser, fins a l'últim dia del restaurant, la cara amable que rebia i conduïa la sala. L'Àngels va seguir i acompanyar el Santi a totes les taules del món que el xef volia descobrir. Que ningú no es pensi que al Santi només li interessaven les taules guardonades amb estrelles Michelin: també coneixia una llarga llista d'establiments tradicionals, i no només del nostre país.

El treball gastronòmic de Can Faves, des del municipi de Sant Celoni, ens va portar, a molts restaurants de casa

nostra, a practicar una estètica de qualitat en el parament de la taula, buscant una acurada posada en escena, i ens va empènyer a envoltar-nos d'un equip de sala i cuina professionals. Ens va fer veure la importància d'invertir en unes instal·lacions d'equipament culinari boniques i modernes, obertes i visitables, i a oferir al públic un celler ben proveït amb vins de tot el món. Va ser molt creatiu en unes cartes ben editades i artístiques, i en una oferta culinària inspirada en la cultura catalana i francesa, reconvertida en un discurs del Montseny i la Mediterrània que va exportar a Madrid, Toledo, Barcelona, Dubai i Singapur. Va reivindicar bolets que el mercat considerava que no eren comercials i peixos poc utilitzats en la gastronomia, i va fer el mateix amb vegetals silvestres o de cultiu. A la seva carta, compartien atractiu originalitats temporals i boscanes amb els més grans i preuats productes gourmet.

A la dècada dels 80, la restauració del nostre país va engegar un camí molt notable que ens ha presentat al món, i Santi Santamaria va ser un dels estels que ens va marcar una ruta professional que no ha parat d'evolucionar i trobar noves fórmules de negoci, ara que el món es reinventa dels estralls de la terrible pandèmia de la covid-19.

Santi Santamaria va ser el dinamitzador d'una polèmica que va fer córrer rius de tinta, i no només al nostre país. La història de la humanitat és plena de personatges polèmics en tots els camps artístics: músics, pintors, escultors, arquitectes... Uns enfrontaments públics que han defensat amb passió ètiques personals. Jo vull fer-ne una lectura positiva,

ja que tot plegat ha servit perquè la societat, en general, els professionals i els consumidors, reflexionem profundament sobre tot el que envolta el món de la cuina.

Santi Santamaria va ser un líder tan important que potser ni ell mateix no es va adonar de les seves capacitats, del seu potencial i dels molts seguidors de la seva filosofia. Ens queda el patrimoni de la seva passió pel producte i pels productors, per l'objectiu de la restauració de fer feliç el comensal, dels valors locals en la cultura culinària catalana i l'amor desenfrenat pel potent paisatge del Montseny, viscut com un filó inspirador del guió gastronòmic d'un gran xef del país.

Paco Solé Parellada. El Paco Solé Parellada és un personatge fora de sèrie, de caràcter divertit i ocurrent, un home savi. Va estudiar paral·lelament dues carreres, Enginyeria industrial i Ciències Econòmiques. Va néixer en el si de la família que dirigia i treballava a l'emblemàtic Restaurant 7 Portes, i això va sumar al seu caràcter un esperit emprenedor cap al món de la restauració. El Paco Solé és Catedràtic de la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), premiat amb els guardons i reconeixements acadèmics més alts. És un home amb una gran capacitat de treball, amb un caràcter positiu, enginyós i amable, que dibuixa i toca el piano, acompanyat del talent d'un humanista del Renaixement.

Tinc la sort de cultivar amistat amb el Paco Solé. Probablement ens vam conèixer en una de les moltes activitats lúdiques i culturals que organitza al seu Restaurant 7 Portes,

potser en un esmorzar de forquilla amb tertúlia, o potser a la presentació de la col·lecció dels llibres 7 Portes. Compartim taula directiva a l'ACGN, i també vídeos de l'acadèmia com el de *La sopa d'all i el món que ve*.

El Paco Solé sent autèntica passió pel món de la restauració, el coneix profundament i ha renovat i professionalitzat de manera moderna l'establiment, amb més de 180 anys d'història a la ciutat. És un restaurant que mai no va tancar, ni durant la Guerra civil, només ho va fer per les restriccions de la covid-19. Les 7 Portes del Paco Solé és un local on han menjat els més il·lustres personatges internacionals. El local continua obsequiant els més petits amb els tradicionals contes de Calleja, que des de sempre han regalat a la mainada. El Paco Solé dirigeix amb coneixement i mestratge Les 7 Portes, com només pot fer-ho un intel·lectual enamorat de la cuina, defensant la cultura culinària catalana des de la seva carta, oferint al públic una llista de «plats en perill d'extinció». El Paco, des de Les 7 Portes, suma cultura al país i continua editant patrimoni català des de la col·lecció amb el segell 7 Portes, receptaris històrics de cuina catalana. El Paco Solé és el glossador perfecte per a l'homenatge al Santi Santamaria.

## Glossa a Juli Soler

**Realitzada per Joan Font,  
vicepresident de l'ACGN**

Juli Soler és un personatge que reuneix les condicions excepcionals per ser considerat un català universal. La seva vida és un cúmul de passions no només gastronòmiques, sinó també musicals i artístiques. El Juli també dibuixava i pintava: tinc el record de cartes d'El Bulli il·lustrades per ell mateix. Encara que la família el va formar i acompanyar cap al món de la gastronomia, la música conduïa el seu univers més íntim. Però la Divina Providència, aquella sol·licitud amorosa amb què Déu té cura de totes les coses, principalment dels homes, el va conduir fins a l'Empordà, a un encontre amb els que llavors propietaris d'El Bulli, el matrimoni Shilling, i això va fer que el seu camí i el d'El Bulli emprenguessin un vol que ha deixat la profunda empremta d'un llegat gastronòmic internacional.

El Juli era un tipus amb una intel·ligència superior, va saber conduir un dels restaurants més desitjats del món sense renunciar a una estètica original i surrealista que abrigava cada racó de la sala d'El Bulli. Va saber adonar-se de l'excepcional potencial d'un jove cuiner, el Ferran Adrià, que va arribar a El Bulli per treballar-hi una temporada i va acabar fent societat amb ell mateix. Tots dos van crear una nova manera d'entendre la cuina que ha arribat a cada racó del planeta.

El Juli lluí una imatge d'artista inspirat i distret, però era conscient de cada detall del seu voltant. Expliquen els qui

van treballar amb ell a la sala que era capaç d'entrar al menjador amb les taules muntades a punt de rebre els clients i en mil·lèsimes de segon s'adonava que mancava un detall a la taula del fons. Era un home que estimava i es feia estimar, a qui brillaven els ulls quan parlava de la seva família, que formava el personal amb destresa i pressió, i aconseguia un ritme agilíssim a cada servei, totalment envejable. Tenia el do de la paraula ocurrent, sabia tractar la gent, per més especial o excepcional que fos, sabia conduir no només el personal sinó el client, perquè era un gran coneixedor del món dels vins i de la gastronomia.

Tinc records divertits i originals de trobades professionals i personals amb el Juli, més d'un bon consell ens va donar al Toni i a mi, que vam aplicar perquè sabíem que era encertat.

Es va fer un homenatge al Juli Soler, al Palau de Pedralbes, amb la màxima assistència d'acadèmics i professionals del sector, un mosaic social de fans del Juli. El menú estava inspirat en plats que li agradaven a l'homenatjat, elaborat pel Via Veneto, ja que el Juli havia treballat amb el Josep Monje als inicis de la seva carrera. La tria de vins que van maridar l'àpat varen ser escollits per l'últim sommelier d'El Bulli, el Ferran Centelles, batejat com a «Fredy» pel mateix Juli. A la llista de vins, hi havia elaboracions de sommeliers també vinculats a El Bulli, el David Seijas i l'Agustí Peris.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició em va fer la confiança per actuar de brigadier en un sopar tan i tan especial i emotiu. Guiada pel surrealisme empordanès que

acompanyava l'homenatjat, vaig sentir la inspiració d'un prec, a mode d'oració, demanant l'autorització a la consellera Teresa Jordà, al president Carles Vilarrubí, a la família Soler-Sala, al Ferran Adrià i als acadèmics i amics de l'acadèmia, per fer «la benedicció de les taules»:

*Juli Soler, que estàs a la sala,  
homenatgem avui el teu nom,  
vingui a nosaltres el teu talent,  
faci's el teu estil i voluntat  
aquí, avui i cada servei.  
El nostre servei de cada dia  
dona'ns idees, Juli, plans i projectes,  
i perdona'ns les errades,  
així com nosaltres perdonem les dels altres.  
I no permetis que caiguem en la desatenció,  
ans deslliura'ns de qualsevol mediocritat.  
Amén.*

Joan Font i Torrent. He tingut la sort de conèixer el glosador, arran de participar en la Taula Directiva i compartir amb ell la vicepresidència de l'ACGN. Tots els que el coneixen saben que és un home discret, elegant, observador, bon conversador i un gran coneixedor del món literari, artístic, culinari i gastronòmic.

Ell és advocat de professió, amb una gran capacitat d'estudi i d'anàlisi, d'actuar amb destresa davant d'un repte o una problemàtica. Si em proposés fer un retrat de l'home advocat, és ben segur que el perfil de l'humanista passaria per davant del de jurista, passaria per davant de l'home de lleis.

El Joan és membre de l'Associació de Bibliòfils de Barcelona i Patró de la Fundació Vila Casas. La seva biblioteca particular compta amb més de 20.000 exemplars. Va liderar la publicació del llibre Josep Pla: La nostra cuina tradicional, il·lustrat per Ferran Adrià, una acurada i artística edició, en col·laboració amb l'ACGN i l'Associació de Bibliòfils de Barcelona. Al cercle íntim del Joan, se'l defineix com un gran amant de la literatura i les Belles Arts.

En paraules del mateix Joan Font, «l'home necessita compartir, comunicar i transmetre el saber que va acumulant en la seva experiència diària». I a ell l'apassiona la literatura relacionada amb el coneixement culinari al llarg de la història.

Els convido a visitar la web de l'ACGN ([www.acgn.cat](http://www.acgn.cat)). A la secció de la videoteca, no es perdin el vídeo sobre literatura gastronòmica del Joan Font, on ofereix algunes indicacions d'on trobar llibres dels segles XVII, XIX i XX, que permeten conèixer quines eren les receptes d'aquell temps, així com els aliments que més abundaven en aquella època. Un record del passat, que ens permet aproximar-nos a conèixer molt més la tradició culinària de Catalunya i poder contrastar-la amb el moment actual que estem vivint.



# NÈSTOR LUJÁN

**Miquel Espinet**

Via Veneto, 2016





Miquel Espinet, expresident ACGN

Molt Honorable president de la Generalitat.  
Moltes gràcies, president.  
Bon dia, senyores i senyors, amigues, amics.

Rebeu, en primer lloc, la benvinguda i l'afecte que, en nom de la Junta Directiva, crec poder-vos transmetre.

Ens reuneix en aquesta jornada el record de Nèstor Luján en l'homenatge íntim amb què honorem la memòria d'un gran amic, fonamental i decisiu en la fundació de la nostra Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

Avui, 8 de novembre del 2016, amb aquest acte restringit i emotiu, rememorem l'obra i la persona de l'escriptor i periodista, però sobretot del gastrònom i fundador de l'Acadèmia, que ens va deixar fa 21 anys, el 22 de desembre del 1995. Després d'anar-se'n, conservem el seu llegat, una herència fabulosa i gairebé sobrehumana: més de 25.000 articles, desenes de llibres, una biblioteca esplèndida i, especialment entre els que el vam conèixer, el record de l'amic i el mestre, que avui ens aplega i ens el fa reviure.

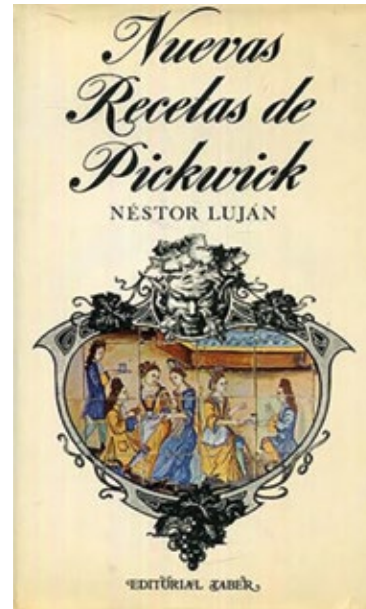
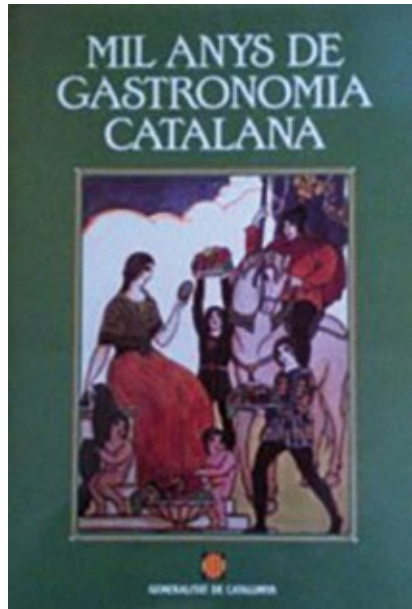
Glossar amb una pinzellada ràpida la figura complexa, rica, difícilment abastable de Nèstor Luján no és, certament,

un propòsit fàcil. La dimensió de l'obra d'aquest homenot, nascut a Mataró el 1922, és immensa, de gegant, i se'ns fa quasi inatrapable, vista la fertilitat literària i la varietat de camps on la va projectar. L'Acadèmia li ret aquest homenatge, obligat per les abundantíssimes i valuoses aportacions que va fer a la cultura, en general, i a la gastronomia, en particular. Al capdavant dels anys, la seva obra és una referència inevitable i una empremta erudita, però sobretot sàvia, enormement humana i universal, que ha contribuït a l'èxit i la presència dels valors de la nostra cuina arreu del món.

L'any 1969, en Luján ja era un periodista acreditat, però potser encara no havia adquirit la dimensió de personatge cèlebre. En aquestes circumstàncies, el seu amic Joan Perucho –un poeta i crític que feia de jutge i que llavors dirigia l'editorial Taber– li encomanà de dirigir una col·lecció de llibres de gastronomia, tan necessaris per alegrar el magre panorama de la gastronomia espanyola d'una època grisa. El primer d'aquests títols, *Las recetas de Pickwick*, publicat el mateix 1969, molt ben acollit per la crítica especialitzada del país, va significar la gran irrupció de Nèstor Luján com a comentarista i crític de la cultura gastronòmica. L'any següent va aparèixer el segon títol d'aquesta sèrie, *Las nuevas recetas de Pickwick* i, poc després, *El libro de la cocina española*.

En aquest període, ja amb una autoritat consolidada, en Luján es converteix en el crític més notable i prolífic de la nostra matèria en el panorama espanyol. Avui, rellegint una vegada i una altra aquell centenar llarg d'articles, hi trobem un autèntic tractat d'història i un exemple de de-





lectació en l'art de descriure i de despertar els sentits, tot i haver estat escrits amb la sola intenció d'informar amb gràcia i puntualitat del que passava en la gastronomia més enllà de les nostres fronteres. I va trobar –subratllo aquest fet– en la immortal creació de Dickens un personatge alegre i obert a les temptacions d'una bona taula. Pickwick i Luján es van fusionar l'un dintre l'altre, sense adonar-se'n. A tots dos els agradava el viatge pel viatge, la tertúlia sense límit, els Portos, les carns roges i els grans vins negres, per assaborir la lentitud del temps en unes interminables sobretauls entre amics.

En un comentari sobre el llibre, poc després d'aparèixer *Las recetas de Pickwick*, el nostre amic enyorat advertia: «Si el llibre diverteix i instrueix, en seguiran d'altres, perquè el tema té molt de fil al teler».

Efectivament, com he dit, en Néstor va ser un autor prolífic, polièdric, inabastable i d'uns interessos de classificació impossible. Va ocupar tots els càrrecs i va ser una de les ànimes del setmanari *Destino*, que dirigí entre el 1958 i el 1975; la censura política el separà de la direcció de la revista, però va tornar a l'editorial en una etapa molt complicada, sempre amb l'amistat i la lleialtat de Josep Vergés i Joan Teixidor. En Carlos PdR, que treballava a la redacció, en va ser testimoni de primera mà. El 1975 passà a dirigir *Historia y vida* i, durant els anys finals del franquisme, amb altres personatges singulars del moment, com Horacio Saez Guerrero, Paco Noy o Font-Riera, va cultivar una actitud d'equidistant davant les naixents mostres de modernitat i creativitat a la cuina.

El 1977 escriu *Los vermouths, los bitters y la tapas*; el 1980, *La cocina y el mar*, i el 1982, dintre d'una altra col·lecció llegendària dirigida per Xavier Domingo, «Los cinco sentidos», ens obsequia amb *Carnet de Ruta*.

Llavors, Nèstor decidí canviar de registre, deixar una mica de banda el que considerava un territori ja fressat i gairebé exhaurit, la gastronomia, i aventurar-se en el camp de la novel·la, on enfilà el camí de la narrativa de caràcter històric, com en ell era natural i previsible. *Decidnos quién mató al conde* (1987) va guanyar el Premi Internacional Plaza & Janés, i *Espejos paralelos* (1991) fou finalista del Premi Planeta.

Posats aquests concisos antecedents del personatge, voldria fixar-me en la seva faceta que toca més de prop l'afició que ens uneix.

En Nèstor va ser un gormand en el millor sentit, savi, erudit, incansable. Com a bon periodista, treballava des d'abans de seure a taula i començar l'àpat, només trepitjar el restaurant. Es fixava en cada detall, en el posat i el moviment dels cambrers, en la mirada i la paraula del xef, en la disposició de la sala... i sabia descriure les anècdotes que s'anaven produint fins a fer-ne peces de la categoria de veritables històries.

Seleccionava l'àpat en funció de la temporada, del lloc i la regió que visitava. Es deixava endur pel que podia oferir un plat o altre segons la personalitat del xef i les tendències culinàries de cada establiment. I era molt sensible als vins que bevia: la simple troballa en una carta de vins d'un Chambertin Clos de Beze, posem per cas, podia modificar



Part de l'equip de Destino els anys 40. D'esquerra a dreta, Joan Teixidor, Manuel Brunet, Josep Vergés, Nèstor Luján i Josep Pla.

tota l'estructura de la comanda. I recordo ara el Clos de Beze, aquest mític vi de Gevrey, perquè va ser el primer vi que vaig tastar al costat del mestre.

En Luján va tenir, al llarg de la seva vida, una relació pròxima i a la vegada inevitable amb la cuina. Va conèixer de primera mà i repetidament els millors restaurants de l'època, els més significatius, i es va enamorar d'una cuinera o, més ben dit, de la filla d'una cuinera, la Tin Esperanza, la vídua Luján. Amb ella va escriure diversos llibres de cuina: *La cuina moderna a Catalunya* i *Cocinas regionales de España*, en els primers anys de la dècada dels noranta.

Vull recordar –i ho faig amb un reconeixement imprescindible a Rafael Ansón– que el 1974 se li atorgà el Premio Nacional de Gastronomía, i el 1981 va participar activament en el Primer Congrés Català de la Cuina, que Ramon Bagó i Carme Canut animaven des de la Generalitat.

En aquells anys (1982), Ansón va influir en la fundació de l'Acadèmia Catalana de Gastronomía. Nèstor Luján va ser llavors l'impulsor del tram inicial i el nostre primer president. Aquella naixent Acadèmia es reunia de tant en tant en aquesta mateixa casa, el Via Veneto, on el Sr. Monje ens acollia (ho ha fet tantes vegades i ho torna a fer avui) amb la infinita sol·licitud d'una amistat que no li serà mai prou agraïda.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomía es proposava d'organitzar i promoure la cuina i la gastronomia catalanes. Un dels fets més sonats va ser l'organització d'una reunió de l'Acadèmia Internacional a Barcelona (Ansón), amb ac-

tes al Princesa Sofia, visites corporatives i un dinar a l'Hispania. El 1989, la Guia Repsol, un dels molts projectes en què hem estat involucrats amb Rafael Ansón, es presentà a l'hotel Hilton, amb l'ajuda i col·laboració de Rafael Soriano, de l'editorial Plaza & Janés. A l'Acadèmia, va ser una època brillant, de noms il·lustres d'això que ara s'anomena la «societat civil», amb Vázquez Montalbán, Jacint Ballesster, Miquel Torres o Glòria Nogués, que durant un temps va ocupar la secretaria general.

Després va venir la presidència de Vives de Hinojosa, secretari del consell de Fecsa, que es va posar al costat i al darrere d'en Nèstor per tirar endavant, materialment parlant, els àpats de l'Acadèmia.

Abans la mort del president Vives, va ser el Dr. Mariano de la Cruz, amic d'en Nèstor, que presidí un període curt de la nostra institució, i amb l'ajuda de Soriano i Sanclimens es van renovar part dels membres de l'Acadèmia, amb l'entrada de gent més jove, com ara Ferrer Salat, Miquel Gay o Josep Vilella.

Bassat acceptà la presidència després de la mort sobtada de Mariano de la Cruz. En el seu breu mandat s'articulà amb caràcter definitiu el traspàs de la presidència mitjançant eleccions. Això fou arran d'una important trobada a Andorra, l'octubre del 1999. L'Acadèmia va iniciar, així, un període de consolidació de més de deu anys sota una junta que tots vosaltres coneixeu. La història, a partir d'aquell moment, està perfectament escrita i forma el passat més conegut de la institució.

Vull tancar aquest record de Nèstor Luján amb una anèdota viva, ocurrent i pintoresca, que és segur que ajuda a retratar-lo. Un dia de Sant Jordi, no recordo de quin any, després de signar algunes dedicatòries dels llibres recentment publicats –en Nèstor sempre n’havia publicat més d’un–, es va refugiar amb un grupet d’amics i acòlits a Ca l’Agustí, del carrer de Bergara. Acabat l’àpat, en Nèstor va voler coronar el dinar amb una copa de conyac. Quan el cambrer, sense ni demanar-li quin conyac voldria, va arribar amb un Carlos I, en Nèstor es va aixecar de la cadira amb tota la teatralitat impetuosa que podia caracteritzar la seva còrpora i, en un mesurat acte d’ira, li va dir: «Amb això no em rentaria ni els peus».

En Nèstor Luján, aquell amic inoblidable, ha estat el responsable directe o indirecte de la meva afició pels vins i per la cuina. Sense la seva influència, o, deixeu-m’ho dir millor, sense el seu mecenatge, res no hauria estat igual a la meva vida. Les aromes de tantes cuines que em va fer conèixer, els viatges als *vignobles* de França, els meus inicials articles, el llibre posterior i l’aprenentatge en aquesta incerta funció d’analític a taula... tot això no hauria anat com ha anat. I avui, òbviament, no tindria ni l’oportunitat ni la joia de participar en aquest acte d’homenatge a un gran català, mestre, amic, acadèmic i fundador de la institució que ens aplega.

Moltes gràcies, i que puguem assaborir per molts anys el seu mestratge.



Acadèmia  
catalana  
de gastronomia  
i hostaleria

*Homenatge*  
**Nèstor**  
**LUJÁN**



8 de Novembre  
— 2016 —



# Programa Acte

## Benvinguda

**Sr. Carles Vilarrubí i Carrió**

*President de l'Acadèmia Catalana  
de Gastronomia i Nutrició.*

---

## Glossa

**Sr. Miquel Espinet i Mestre**

*Past President Acadèmia Catalana  
de Gastronomia i Nutrició*

---

## Preàmbul

**Sr. Josep Vilella i Llinós**

*Acadèmic de l'Acadèmia Catalana  
de Gastronomia i Nutrició.*

---

## Cloenda

**Sr. Carles Puigdemont Casamajó**

*Molt Honorable President  
de la Generalitat de Catalunya*

---

# Àpat homenatge Nèstor Luján

## Aperitiu

*Assortiment d'embotits  
Hispània*

*Bunyols de bacallà  
Hispania*

*Croquetes  
Via Veneto*

*Salsitxes de la cansaladeria Toret de Martinet  
Torre del Remei*

*Champagne Henri Abelé Brut Traditionnel*

---

## Plats de respecte

*Mongetes amb morro i orella  
Torre del Remei*

*Bolets amb botifarra esparracada  
Hispania*

*Llenguado a la Meunière  
Via Veneto*

*Gigot fet al forn 7 hores  
Torre del Remei*

*Beaune du Chateau 1er Cru Rouge 2012*

---

## Postre

*Crema catalana  
Hispania*

*Tortell de cabell d'àngel  
de la pastisseria Lis de Barcelona  
Via Veneto*

*Freixenet Malvasia 2009*







Carles Vilarrubí (president ACGN), Tin Luján (vídua de Nèstor Luján)  
i Carles Puigdemont (130è president de la Generalitat de Catalunya)



Carles Vilarrubí (president ACGN)



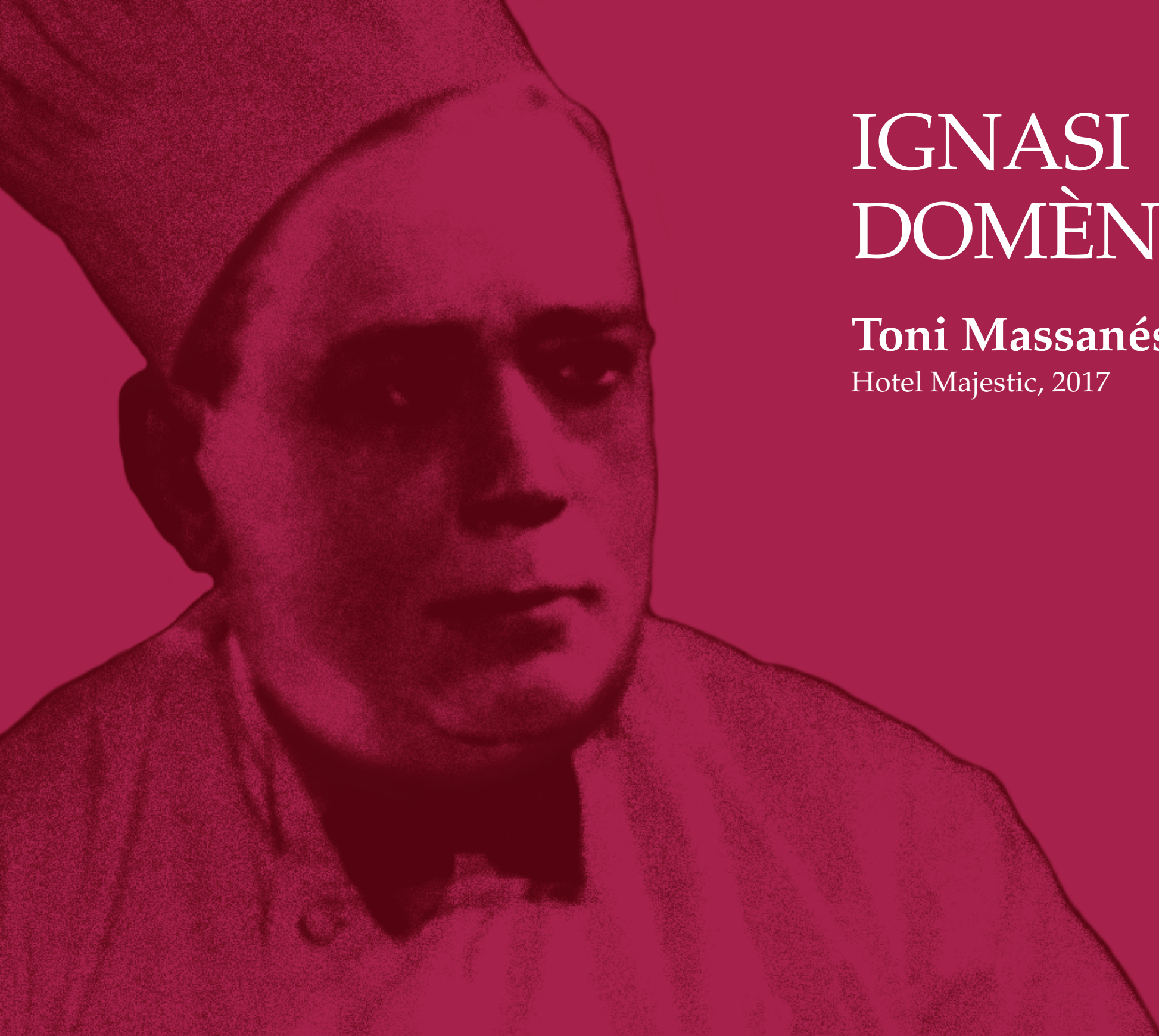
Carles Vilarrubí (president ACGN), Carles Puigdemont (130è president de la Generalitat de Catalunya), Rafael Ansón (president RAG) i Artur Carulla (vicepresident ACGN)



Josep Vilella (acadèmic)



Crema catalana



# IGNASI DOMÈNECH

**Toni Massanés**

Hotel Majestic, 2017



Toni Massanés, acadèmic

## Domènech, avui

Us proposo un petit joc que viatjarà àgilment endarrere i endavant en el calendari per comprovar la petjada i la vigència d'Ignasi Domènech en la nostra cuina. Per fer-ho, començo amb l'aparent descortesia de parlar d'un servidor. Perdoneu-me, serà només un moment, però crec que en copsareu l'avinentsa. La cosa és que gaudeixo l'honor de ser l'únic que pot lluir una distinció amb el nom i la fisonomia del nostre homenatjat.

Segurament, quan me la van atorgar el 2007, al Món Sant Benet, vaig capitalitzar la feina feta pel grup de persones i entitats que vam impulsar, l'any 2006, l'Any Domènech perquè feia 50 anys, l'11 de novembre del 1956, que el cuiner havia mort a Barcelona, al seu pis del carrer Muntaner, número 49, a l'edat de 82 anys. L'any es va concretar en llibres, sopars, actes a la Boqueria, una exposició a Manresa, un web i fins un vídeo en què grans noms de la gastronomia —Gaig, Roca, Adrià, Adúriz, Ruscalleda, Tapias, etc.— en reconeixien el mestratge.

Ja abans, un altre referent, Josep Lladonosa, en el seu llibre *La cuina de dos grans mestres*, dedicat a la relació entre el nostre cuiner i Auguste Escoffier, va escriure: «Domènech ha estat valorat com es mereix?». Sincerament, crec que no. (...) Per a alguns, pot ser que hagi passat desapercebut i que de tu només sàpiguen el nom, que no coneguïn la teva obra. D'altres, entre els quals m'hi incloc, creiem que has ajudat a fer que la cuina no sigui una professió qualsevol, que el nostre receptari popular no estigui oblidat, que molts homes de la cuina, emmirallant-se en tu, sentim com tu senties el desig d'enaltir-la.

Entre aquests altres també l'han estudiat i n'han escrit treballs dels quals hem après Salvador Redó, Josep Maria Blasi, Josep Garcia Fortuny o Xesco Bueno. Avui és l'Acadèmia Catalana de Gastronomia qui en lidera el reconeixement. Felicitats! Crec, modestament, que aquesta és la missió de l'entitat: contribuir a estudiar i promoure la nostra cuina i els seus referents.

Perquè Ignasi Domènech (Manresa 1874 – Barcelona 1956) és una autoritat de la nostra cuina. Ho és en el sentit que, sense la contribució de la seva literatura gastronòmica, la fisonomia del que ara es cou a les cases d'aquest país no seria la mateixa. *La Teca* ha esdevingut una obra fonamental de la tradició culinària catalana, i això no ho discuteix ningú. Només per haver-la escrit, Domènech ja mereixeria la gratitud de tota la societat. Però el fet és que va publicar una trentena més de llibres, per no parlar de la revista que durant tants anys dirigí. Fou un cuiner docte que, aprofitant la sòlida for-



mació adquirida com a professional d'alta cuina, va revertir el seu saber i el cristal·litzà en una obra extensa, complexa i enriquidora.

Però un clàssic no es defineix per com va ser d'important, sinó per com ho és avui encara. Repassem, doncs, alguns elements de modernitat que fan interessant Domènech ara i aquí.

## Que està de moda?

Els còctels? El primer llibre de còctels d'Espanya, del 1912, és seu.

I, per cert, com a mínim des de la quarta edició del 1931, en aquest llibre apareix una repassada pionera i prou exhaustiva als aperitius «*para las horas del vermouth especialmente*» que ha de tenir un bon bar, on proposa, per exemple, 25 composicions diferents de banderilles i altres versions de tapes: «*Con el tema tapitas, lenguaje o jerga de los bares, es un pretexto para beber vinos al copeo; la tapadera consiste en servir un poquito de jamón crudo, ternera asada, una almondiguilla, es decir, una mínima cantidad de comestibles, un pedacito de pan; el comestible se sirve en un pequeño platito, y el pan en un pequeño cestito de mimbre, una servilleta de papel y el vino que pidan, este es el mejor modo de servir tapitas que tienen en las mejores botillerías y bares sevillanos, para tomar el vino, que, generalmente, redundan en tener que pedir más copas, gracias a la excitación de haber comido un poco*». Recordem que, amb aquesta accepció, *tapa* no apareix al diccionari de la RAE fins al 1939.

Algú ha dit *Nouvelle cuisine*? O nova *Nouvelle cuisine*? Ignasi Domènech va publicar *La Nueva Cocina Elegante Española* el 1915.

És tendència la cuina vegetariana? En va fer un llibre el 1918.

Pa (fet a casa)? Segurament, també (amb pseudònim).

Cuina històrica? Pensem ara en la extraordinària feina i la colossal contribució que suposa per a la nostra gastronomia l'edició crítica, amb estudis experts, dels receptaris catalans més importants al llarg dels segles de la col·lecció «7 Portes» amb l'Editorial Barcino. O la impressionantment treballada part històrica de la enciclopèdica *Bullipedia*. O de tota la inspiració que s'aplica a l'estimulant restaurant Dos Pebrots... Sí, Domènech també en té un llibre!

Cuina basca? Sí (és dels primers a reivindicar-la), i americana, i per als nens, i per anar d'excursió, i d'arrossos i lla-minadures i gelats i formatges... i molts més.

També fa conferències, com les estrelles de la gastronomia d'avui.

Ah! I com ells, és imatge d'empreses; de gas, per exemple.

I fins i tot va muntar la primera, o una de les primeres, escoles de cuina d'Espanya.

Amb el seu amic Teodoro Bardají, un altre immens cuiner, reivindica l'origen menorquí de la maonesa, que no *maionesa*.

És dels primers que explica el pa amb tomàquet. Quines preocupacions tenim? Intoleràncies i al·lèrgies? Proposa alternatives a l'ou.

Dietes popularitzades per famoses? L'Editorial del número 147 de la seva revista, *El Gorro Blanco*, corresponent al maig del 1933, diu que les dones volen aprimar-se per ser com la Joan Crawford o la Constance Bennet, i proposa una dieta que ve de Hollywood (sí noi, seguim igual!).

Es porten els *trompe-l'œil*? Receptes de truites de patates sense ou ni patata, lenties amb perdiu sense perdiu, o calamars sense calamars, caviar sense ous de peix...

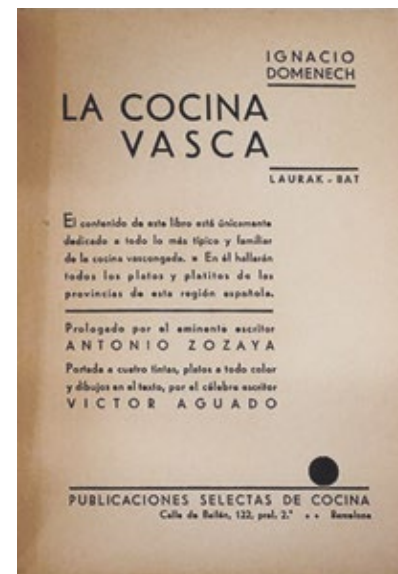
Mimètics? Costelles de xai d'arròs fetes amb motllo. Cuina d'aprofitament i reciclatge contra el malbaratament alimentari? Té receptes per valoritzar els residus, això que ara en diem *economia circular*.

Cuina de recol·lecció d'herbes salvatges com Noma o Terra Animada d'El Celler de Can Roca? Proposa diferents amanides amb ortigues o postres amb flors!

Proteïna alternativa sostenible? És un gran defensor dels cargols que, per cert, per a moltes cultures, són tan exòtics com per a nosaltres els insectes.

Tècniques ancestrals? La petarrellada o brutasca —aquests cargols cuits coberts de foc amb fenàs o palla— podrien ser el nostre *curanto chilota* o la nostra *pachamanca* peruana que tant agrada al Virgilio Martínez del Central.

I seguint amb cargols, proposa un allioli de cargols que recorda els imprescindibles molls amb maionesa de molluscs i oli d'*sriracha* de l'Oriol Ivern, a l'Hisop. Podríem buscar més exemples que el fan interessant avui, però el que li hem d'agrair sobretot és l'estudi, la reivindicació i la valoració de la cuina autòctona. Perquè Domènech volta el món



i torna al Born per protagonitzar el (re)descobriments de la tradició culinària.

El viatge circular d'Ignasi Domènech és físic, partint de la fonda del seu oncle, al Born de Manresa. Però també, i sobretot, culinari. De la cuina popular a l'alta cuina per tornar a la popular. Perquè coneix la restauració que es fa a les fondes, i que no s'allunya d'una cuina domèstica reinterpretada per a més persones. Però no para fins a aprendre de primera mà l'alta cuina francesa que esdevindrà global, com en el cas del sistema de restaurant organitzat per partides, que tant va desenvolupar Auguste Escoffier, a les ordres del qual treballa a l'Hotel Savoy de Londres, del qual és gerent el reconegut César Ritz. Està al cas de les novetats d'arreu, traspua modernitat i esdevé mestre de cuiners, però alhora torna per reivindicar la cuina casolana pròxima.

Comencem: Ignasi Domènech i Puigcercós neix a Manresa el 8 de setembre del 1874. La seva mare mor al cap de poc temps de néixer ell, però el germà d'ella, el seu oncle i padrí, se l'enduu a viure amb ell als 10 anys a la Fonda del Centro, o Cal Nasi, que regenta prop d'on arriben les diligències de Cardona. És el seu tiet qui l'inicia en els secrets de la cuina. La cuina de la Fonda de Cal Nasi encara no té res a veure amb els restaurants a «la francesa» de la Barcelona modernista. És la de les fondes i cases de menjars que hi ha a tota la geografia catalana, que no vol dir que no s'hi mengi bé i fi, sobretot al menjador selecte, sempre amb estovalles impecables, que dona al carrer del Born: entrants de fetge de porc amb freginat d'albergínies i tomaques, truites de dos ous amb mon-

getes i botifarra; els menuts, les perdius i els pollastres amb suc a la catalana, assortits de carn i aviram, cuixes d'anyell, bunyols de bacallà, etc. Als 14 anys marxa a córrer món i fer-se com a cuiner, primer a Barcelona, després a Monistrol de Montserrat i Puigcerdà i, més tard, a Madrid, Burgos, a cinc establiments de París i, finalment a Londres, estudiant i aprenent obsessivament.

S'instal·la a Madrid el 1899, on ja ha esdevingut un expert. Treballa com a cuiner particular de l'oligarquia madrilena i l'ambaixada britànica, i també fa càterings. Apareix el seu primer llibre, *La Gastronomía*. A partir de llavors no parerà de publicar.

A començament dels anys vint retorna definitivament a Catalunya, dedicat sobretot a l'escriptura. Tot i així, un exemple del que cuina durant els esdeveniments pels quals és contractat és el següent banquet, servit a Santpedor el 29 d'octubre del 1922:

Entremesos: mantega arissada, tomàquets Lolita, llonganissa de Vic, amanida russa, sardines de Nantes, fondants de foie-gras/ Consomé a la Reial/ Torradetes d'ou amb tòfones/ Lluç i llagostins Victòria amb sala holandesa/ Filet de bou a la Cyrano/ Pernil dolç fred a l'Andalusa/ Capons rostits a la Polonesa amb patatones daurades i amanida/ Mongetes verdes a la Florentina/ Piràmide de crema Glòria amb gelats/ Pastes seques/ Pastís Thermidor/ Dolços de confiteria/ Fruita selecta/ Vins, xampany i havans.

El 1924 surt d'impremta la primera edició de *La teca*, i 20 edicions després, encara ara es continua reeditant.



Domènech declara sobre *La Teca* en una conferència feta al Centre Excursionista de Terrassa el 22 de gener del 1933: «Vaig compondre un llibre de cuina amb tot l'apassionament de cuiner català i a favor de la cuina catalana... i li vaig posar per títol *La Teca* perquè em va semblar breu i natural».

Coneix Josep Rondisoni, gran cuiner italià d'origen suís instal·lat a Barcelona, que és professor a l'Escola de la Dona i dirigeix la revista *Ménage*, que afavoreix el coneixement de l'alta cuina entre les cuineres casolanes de l'època, i gràcies al seu exitós llibre *Culinària*. Domènech és el fundador i director de la revista *El Gorro Blanco* entre el 1906 i el 1921, amb seu a Madrid, i entre el 1921 i el 1945, amb seu a Barcelona. La revista està dirigida sobretot als professionals, però el nostre xef també hi inclou plats d'origen casolà. D'alguna manera, les dues revistes es complementen. Tots dos cuiners, amb el seu mestratge, les seves revistes i els seus llibres, esdevenen autoritats de la nostra tradició gastronòmica: segur que no ha estat poca la seva influència pel que fa a popularitzar elaboracions com l'ensalada russa, els canelons, l'escudella i la carn d'olla, el bacallà amb samfaina o les albergínies farcides.

Tots dos han aconseguit ésser populars i tots dos, tant Rondisoni com Domènech, són alumnes i coetanis del gran Escoffier (1846-1935).

Però Domènech encara és més coetani d'un altre cèlebre gastrònom, el francès Maurice Edmond Sailland, àlies «Curnonsky» (1872-1956) Tots dos van morir el mateix any. Curnonsky és, a més, mig parent de l'Acadèmia Catalana de

la Gastronomia, ja que va fundar l'Académie des gastronomes a França el 1929 i en va ser el primer president.

A partir del 1921, Curnonsky, anomenat «Príncep dels Gastrònoms», publica «La France gastronomique», una col·lecció sobre la cuina regional francesa amb el seu amic, Marcel Rouff, cofundador i membre de l'acadèmia que el 1924, casualment any de la primera edició de *La Teca*, publica *La Vie et la Passion de Do-din-Bouffant, gourmet*.

Hi ha algun fragment d'aquesta obra que em fa pensar en un altre llibre ben interessant que Domènech va escriure durant la Guerra Civil Espanyola, *Cocina de Recursos, Deseo mi comida*, una reivindicació de la gastronomia just en els pitjors moments.

Proposo acabar recordant aquests dos paràgrafs de Rouff, encara avui adients:

«Alguns em retrauran que parli de menjar quan els bàrbars són més que mai a les portes de Roma. Tanmateix, ho faig, i afegeixo a l'aparent inconveniència de convidar els meus lectors a la cuina quan haurien d'ocupar-se de coses suposadament més serioses, l'audàcia de declarar-me no culpable». I encara: «L'art gastronòmic, com tota altra art, comporta una filosofia, una psicologia i una ètica, és part integrant del pensament universal, està lligada a la civilització de la nostra terra, la cultura del nostre gust i, per això mateix, a l'essència superior de la humanitat».

Homenatge  
**Ignasi Domènech  
i Puigcercós**



**28 de Novembre 2017**

Hotel Majestic Barcelona

Acadèmia catalana de  gastronomia i nutrició

# Programa Acte

## Benvinguda

*A càrrec del Sr. Carles Vilarrubí i Carrió*  
*President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.*

## Glossa

*A càrrec del Sr. Toni Massanés*  
*Director Fundació Alicia*

## Inici del dinar

*Brigadier Sr. Nandu Jubany*  
*Xef*

*Comitè Organitzador*  
*Carles Vilarrubí*  
*Alex Jaumandreu*  
*Rosa Mayordomo*

# Sopar homenatge a Ignasi Domènech

## Aperitiu de benvinguda

*La nostra versió de l'amanida Waldorf*  
*Canapè d'anxoves*  
*Musclos revolucionaris*  
*Patata soufflé amb cansalada trufada*  
*Copa de cava de benvinguda*  
*Llopart Brut Nature Integral*

## A taula

*Sopa de ceba amb l'ou i formatge*  
*Lustau Oloroso Seco Don Nuño, Jerez*  
*Caneló a la "Rossini"*  
*Cava Nord Negre 2015, Conca de Barberà*  
*Sarsuela de rap i gambes de la Barceloneta*  
*Cérvoles blanc 2015, Costers del Segre*  
*Parcellets de perdiu amb col*  
*Gran Caus negre 2008, Penedès*

## Les Postres

*Taronges amb magrana i sorbet de flor de taronger*  
*Torrada de Santa Teresa amb gelat de nata*  
*Xurros amb xocolata*  
*Capçanes garnatxa dolça, Montsant*



Toni Massanés (acadèmic), Nandu Jubany (xef), Carles Vilarrubí (president ACGN) i José C. Balagué (familiar)



Carles Vilarrubí (president de l'ACGN)



Membres de la Taula Directiva de l'ACGN: Ignacio García-Nieto, Joaquim Uriach, Paco de la Rosa, Valentí Roqueta, Miquel Espinet, Carles Vilarrubí, Alex Jaumandreu, Josep Casas, Josep M. Sanclimens, Rosa Mayordomo i Artur Carulla

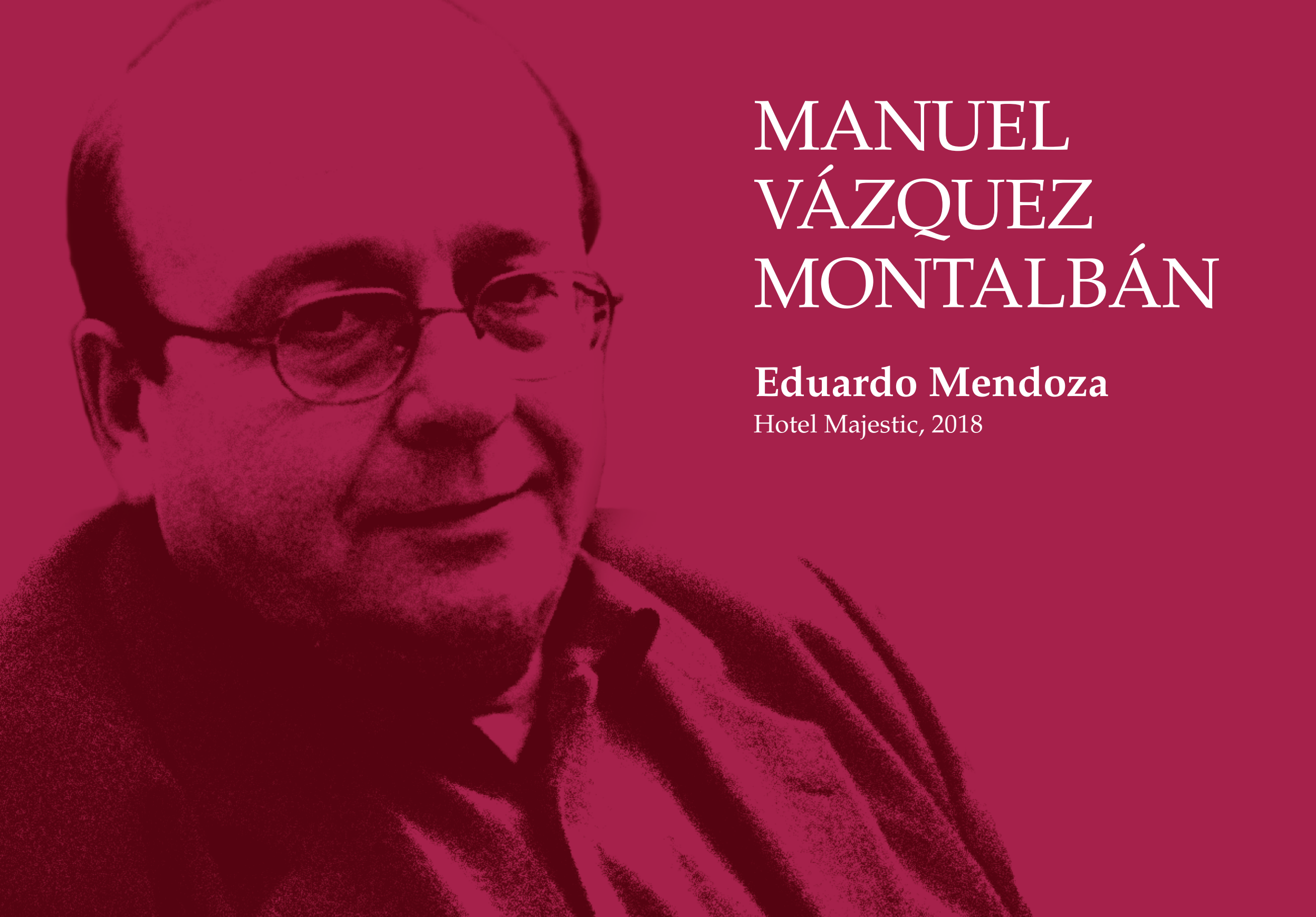


Toni Massanés (acadèmic)



José C. Balagué (familiar)

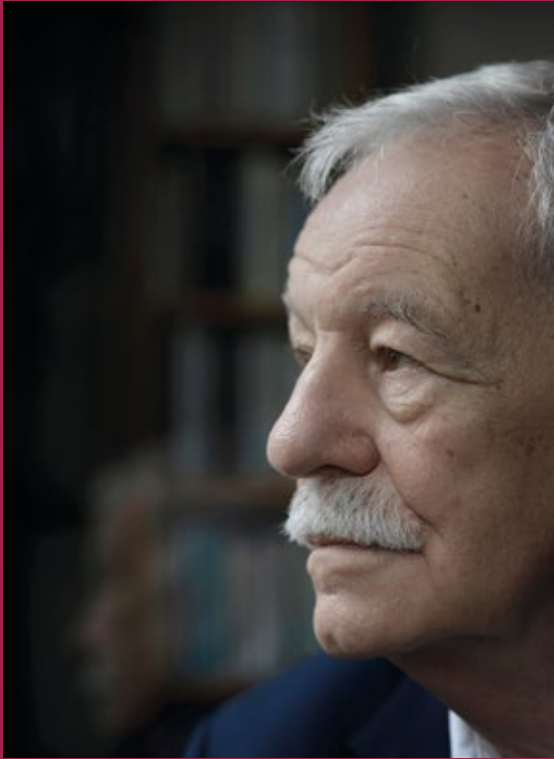




# MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN

**Eduardo Mendoza**

Hotel Majestic, 2018



Eduardo Mendoza, escritor

Hace muchos años, en una universidad de los Estados Unidos donde me habían invitado, se me acercó un hispanista y me dijo: «¿Le puedo hacer una pregunta?» «Por supuesto», le contesté, «para eso he venido hasta aquí». Yo pensaba que el hispanista quería preguntarme algo sobre mí o sobre mi trabajo, pero lo que me dijo fue: «En tal caso, ¿podría decirme qué está haciendo Manuel Vázquez Montalbán?»

He dicho muchas veces y no me importa repetir-lo aquí, que Dios puso en el mundo a Manuel Vázquez Montalbán para fastidiarme. Siempre que iba a un sitio, lo único que les interesaba era Manolo. «¿Qué hace Manuel Vázquez Montalbán?», «¿qué dice Manuel Vázquez Montalbán?», «¿qué ha escrito Manuel Vázquez Montalbán?», «¿qué piensa Manuel Vázquez Montalbán?» Una vez se lo dije y me contestó: «Sí, pero tú eres más alto». Vaya consuelo.

Manolo Vázquez Montalbán y yo éramos amigos y colegas. Nuestra amistad iba más allá del terreno profesional, pero era en lo profesional donde nuestra forma de hacer y de pensar presentaba más afinidades y más divergencias. Los dos pertenecíamos a un grupo de escritores jóvenes que

introducimos la novela policiaca en España. Antes de nosotros había habido intentos aislados, nada desdeñables. Pero lo que nosotros nos propusimos fue convertir la novela policiaca, lo que entonces se llamaba *novela negra*, en un género dentro de la literatura española, como lo era en la literatura americana, inglesa o francesa. Cada uno por su cuenta, formábamos un equipo, y creo que conseguimos nuestro propósito, gracias, sobre todo, a Manolo y sus novelas de Carvalho. A partir de ahí, él y yo diferíamos en muchos aspectos y de nuestras diferencias eran testigos nuestros detectives. Luego explicaré por qué.

Ahora volvamos a la Universidad Americana. Nos habíamos quedado en el momento en que un hispanista me preguntaba: «¿Qué está haciendo Manuel Vázquez Montalbán?» Yo miré el reloj y le contesté: «Teniendo en cuenta la diferencia horaria, Manuel Vázquez Montalbán debe estar haciendo el aperitivo».

La respuesta no era un rebufo. Para los amigos, desde la distancia, no era difícil evocar la imagen de Manolo en la barra de un bar, o sentado a la mesa.

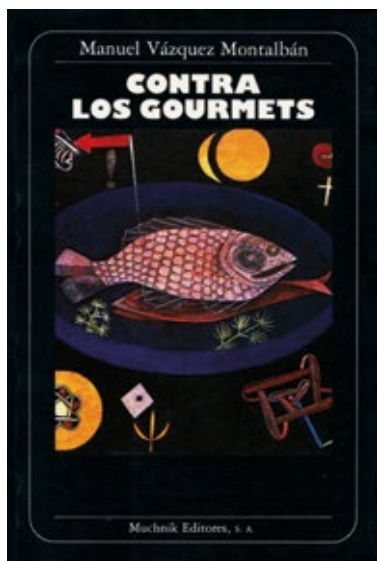
Sin duda, Manolo era un gourmet. Pero hay que matizar mucho este calificativo.

A Manolo, como a la mayoría, le gustaba vivir bien. Pero era demasiado inteligente y demasiado sensible a la realidad para ser un *bon vivant*. Digamos que era un *mal vivant*.

Simplemente, a Manolo le gustaba disfrutar de los placeres sencillos que la vida le ponía por delante y cuando lo hacía, en eso como en todo, se aplicaba a fondo.







Lo más interesante, sin embargo, no es esto, sino el hecho de que llevara sus aficiones a la literatura. Manolo era ante todo un hombre de letras, un escritor. Y todo lo que formaba parte de su vida, todo lo que le salía al encuentro, lo que sucedía y lo que pensaba, lo convertía en material literario.

En uno de los prólogos que él mismo escribió para los cinco volúmenes de *Carvalho Gastronómico*, Manolo hace referencia a las costumbres alimenticias de los detectives de ficción tradicionales. Hombres que viven en la calle, siguiendo pistas, condenados a comer hamburguesas grasientas y a beber café en un vaso de cartón dentro del coche, en una esquina oscura de Los Ángeles. Luego, al volver a un apartamento destartalado, con la nevera vacía, un trago de whisky, o dos, antes de caer rendidos en la cama. La triste vida del detective, al que todos imaginamos con la cara de Humphrey Bogart. La única excepción, como afirmaba el propio Manolo, es Maigret, que encuentra compensación a sus horas de trabajo en la comida que le prepara su mujer. Poirot, a la hora de comer, es un tiquismiquis: se cree refinado y sólo es un idiota, que le hace ascos a la cocina inglesa. No digo que no tenga razón, sólo digo que si es tan listo como pretende, podría encontrar algo mejor. Y a Miss Marple sólo le interesa el té con pastas.

A Manuel Vázquez Montalbán, como a mí y como a muchos escritores, le gustaban las novelas de detectives. Sobre todo, la novela negra: Raymond Chandler, Dashiell Hammet, Ross Macdonald. Nos gustaban porque de un modo vergonzante, los escritores de novelas nos identificamos con

aquellos tipos solitarios, que procuran pasar inadvertidos mientras meten las narices en la vida de los otros y descubren sus secretos. La diferencia, claro, es que un detective es un héroe que lucha contra el mal, defiende a los inocentes, corre peligros, enamora a las rubias y, en términos generales, lleva una vida apasionante, mientras que un escritor es un personaje mortalmente aburrido.

De modo que Manolo creó un detective con el que pudiera identificarse en todos los aspectos. Lo hizo tan bien que los lectores siempre hemos identificado a Carvalho con Manolo, cosa que a él no le hacía ninguna gracia. Él quería identificarse con un detective alto, guapo y seductor, como los que de niño le habían fascinado en el cine de barrio que frecuentaba. En esto se equivocaba, al menos con el público. Los lectores ya no estaban para galanes y chulos de programa doble. Los aficionados al género pedían detectives reales que merodearan por un mundo real. El Carvalho que inventaron a medias Manolo y sus lectores es el modelo de detective que hoy circula por Europa, desde los países escandinavos hasta Sicilia.

El detective de Manolo, como todo buen detective, es un individuo marginal, pero no es un marginado. No vive fuera de la sociedad. Es parte de la sociedad, como lo son todos los individuos marginales o los que actúan y piensan contra la corriente general. A pesar de sus peculiaridades, Carvalho es un ciudadano más. Con el resto de los ciudadanos comparte sus preocupaciones, y también los placeres que la mayoría tiene a su alcance: los amigos, el fútbol y la comida.



En esto, como he dicho antes, el personaje de Manolo y el mío se diferenciaban. Carvalho es un justiciero. Hace justicia en la calle como hace justicia en la mesa. Sabe lo que es bueno y lo que es malo, lo que está bien y lo que está mal. Y actúa en consecuencia. Mi personaje nació y se desarrolló a la sombra de Carvalho y es un poco su contrafigura. Ni su conciencia ni su paladar distinguen lo que está bien y lo que no. Sólo lo que puede aprovechar y lo que permite ir tirando de día en día. No niego que en sus gustos de indigente y su desmedida afición por la comida basura hay un elemento de parodia de la sabiduría culinaria de Carvalho.

Pero aquí hay que hacer una distinción importante. Carvalho y Manolo son de otra época. Cuando Manolo vivía y su personaje deambulaba por las calles de Barcelona (o de otros lugares, incluso del extranjero, porque Carvalho, como Manolo, eran viajeros impenitentes), la comida era la comida y la gastronomía era la ciencia de unos pocos especialistas. Si Carvalho hubiera encendido la televisión y hubiera visto a una persona cocinando un plato de principio a fin para entretener a la audiencia, se habría quedado tan sorprendido como si hubiera visto a un fontanero arreglando un lavabo. Que el hecho de cocinar pudiera convertirse en un espectáculo y que sobre este espectáculo se montaran concursos televisivos de la máxima audiencia en todas las televisiones del mundo le habría resultado incomprensible. Como a la mayoría de nosotros en ese momento.

En aquella época, los aficionados a la buena mesa conocían el nombre de varios restaurantes famosos, pero eran

muy pocos los que conocían el nombre de los cocineros. Como mucho, dos o tres franceses, quizá un vasco, y para de contar. Para Carvalho, como para Manolo, los buenos cocineros eran amigos con los que podía comentar un plato o intercambiar recetas.

Hasta que Manolo introdujo la gastronomía en todas sus facetas en la literatura, la comida no aparecía en los relatos, salvo que, por alguna razón, formara parte del argumento. No tenía entidad propia. En la literatura clásica, sólo sabría citar las bodas de Camacho, la santa cena y poca cosa más. Momentos fortuitos en los que un banquete era un pretexto para el desarrollo de la acción. Josep Pla había escrito sobre cocina y comida, pero en términos de antropología poética. Una librería tenía en sus estantes media docena de libros de cocina.

En aquella época, una comida excepcional iba siempre ligada a una ocasión, generalmente a una fiesta religiosa tradicional. También a una efeméride familiar. O a una excursión, aunque en este caso, la gastronomía era más bien circunstancial: una *costellada*, una *calçotada*. La cocina era regional: gallega, andaluza, catalana. La cocina exótica se limitaba a unos cuantos restaurantes chinos que ofrecían un menú invariable. Que la comida japonesa pudiera tener algún interés no le pasaba a nadie por la cabeza. No existía la cocina de fusión ni la cocina molecular.

Con estas obviedades quiero decir que para Manuel Vázquez Montalbán ser un gastrónomo no significaba pertenecer a un club o a una élite. Le gustaba comer, se lo tomaba en



serio y reflexionaba sobre el fenómeno. También le gustaba cocinar y creo que lo hacía muy bien, aunque en este terreno no puedo recurrir a mi experiencia personal, porque Manolo y yo compartimos muchas comidas y comilonas, pero nunca me dio de comer. Porque no se presentó la ocasión. Siempre le dije que quería probar uno de sus famosos platos, pero lo fuimos dejando de un día para otro, como se suele hacer cuando algo parece fácil, hasta que de repente ya no pudo ser.

Cuando viajo invitado por instituciones culturales, me siguen preguntando por Manuel Vázquez Montalbán, y yo sigo contestando como buenamente puedo. Pero si alguien me pregunta: «¿Qué pensaría Manolo si viera a los cocineros convertidos en estrellas famosas en el mundo entero y a los restaurantes en centros de peregrinación, en el paradigma del refinamiento, de la cultura y del lujo?» Si alguien me lo pregunta, realmente no sabría qué contestar.

20 de Novembre 2018

HOMENATGE



MANUEL VÁZQUEZ /  
**MONTALBÁN**



AMB L'IMPULS DE



## PROGRAMA ACTE

### BENVINGUDA

A càrrec del **Sr. Carles Vilarrubí i Carrió**  
President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

### GLOSSA

A Càrrec del **Sr. Eduardo Mendoza Garriga**  
Escriptor

### INICI DEL DINAR

**Oriol Rovira Prat - Joaquim Vila Beatriu**  
Brigadiers

### CLOENDA

A càrrec de l'Honorable **Sra. Elsa Artadi i Vila**  
Consellera de Presidència de la Generalitat de Catalunya

### FI DE L'ACTE

## ÀPAT HOMENATGE MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN

### Còctel de cava

*El còctel de cava més venut a la històrica cocteleria Boadas és un homenatge al seu client Manuel Vázquez Montalbán y al seu àlter ego, Pepe Carvalho. La seva fórmula: "cava, brandy, vodka, sucre, angostura i triple sec".*

### APERITIU

### Pa amb tomàquet líquid amb llonganissa

*"Que ningú no cregui que el pa amb tomàquet sigui mancat de tecnologia".  
L'art del menjar a Catalunya. (1977)*

*"El pan con tomate es simplemente eso, pan y tomate, un poco de sal y aceite". Tatuaje. (1974)*

*"La llonganissa fresca demana un bon vi i pa sucats amb tomàquet". L'art del menjar a Catalunya.*

*"Indispensable que todos los seres y los pueblos sabios de la tierra asuman el pan con tomate como un paisaje fundamental de la alimentación humana".  
Las recetas inmorales (1981)*

### Croqueta de carn d'olla trufada

*"La carn d'olla és un de les columnes gastronòmiques de la pàtria... Era l'acreditatiu d'una societat sense ínfules que va saber fer coses importants i adoptar un aire europeu i democràtic" L'art del menjar a Catalunya.*

## Sobrassada amb bresca de mel

Torelló Brut Nature Gran Reserva 2013  
DO Cava

*"Els cargols poden ser menjats amb un sofregit de sobrassada. És un animal sofert entre els soferts".*

*L'art del menjar a Catalunya.*

*"Dentro de una fiambreira encontré sobrasada. Una rodaja de este embutido comulga bien con los restantes ingredientes del arroz". Tatuaje.*

*"Carvalho pedía el postre de mel i mató más por respeto a una cultura gastronómica que por goloso".*

*La soledad del mánager. (1977)*

## APAT

## Caneló amb crema de tòfona amb amanida d'api i poma

La Lence de Fontbonau Blanc 2015  
AOC Côtes du Rhône

*"Fácil como el más fácil de los elixires y sin embargo, cargado de historia. La trufa está presente en casi todos los banquetes que la reinas supervivientes organizan para casar a sus hijas o hijos... Un falso pudor ha hecho que la trufa se disimule hasta su propia negación y casi ninguna reina se atrevía a exhibir la obscenidad de un elixir que parece recién salido de un mortero satánico".*

*Las recetas inmorales (1981)*

## Arròs de tardor (carxofes, bolets, botifarres, tripa de bacallà, tòfona)

Remelluri Reserva 2005 (Magnum)  
DOCa Rioja

*"El arroz estaba en el menú per no en la carta. Carvalho se empeñó en probarlo y era un arroz apetitoso, de tierra adentro, con berenjena frita incluida, elemento que jamás había relacionado con el arroz hasta aquel momento y que no desentonaba".*

*La Rosa de Alejandria. (1984)*

*"Biscúter se fue a la cocinilla entre discursos sobre la causa última del universo y apostillas sobre un Arroz*

*con alcachofas que estaba preparando. Un sofrito, mucha alcachofa, azafrán y pimiento morrón y nada más". Historias de política ficción. (1987)*

*¿Desayuna aquí, jefe? Tengo unas butifarras de perol de puta madre y unos fesoles cocidos que sobraron de ayer". Asesinato en el Comité Central. (1981)*

*"Jo em compto entre aquesta mena de gastrònoms entusiastes per la via directa. El niu amb tripa de bacallà no és un plat exquisit, és un plat rotund, com alguns actes sexuals i alguns actes d'afirmació política". L'art del menjar a Catalunya.*

## Cua de bou al vi amb cremós de patata

Salanques 2016  
DOQ Priorat

*"Caldria anar a les reserves de caça per trobar la gran carn, l' "única carn seriosa" segons diuen els gastrònoms més intransigents. Per als gastrònoms autènticament carnívors la penúltima carn seriosa és el bou o el toro, l'última, la definitiva, les carns de caça. Tota la resta són sabors domèstics i a la llarga adotzenats per la criança". L'art del menjar a Catalunya.*

## POSTRES

## Crème brûlée amb sorbet de cacau

Niepoort Senior Tawny  
Porto

*"Crema catalana, crema cremada, especialment per Sant Josep, però també en altres solemnitats" (...) "Una de les columnes de la Catalunya dolça és precisament la crema catalana i més encara la crema cremada". L'art del menjar a Catalunya.*

## CAFÈS I PETITS FOURS

Russet Solada 2002-2018.  
Ratafia d'Olot

Springbank 10 Years Old  
Campbeltown Single Malt



Carles Vilarrubí (president ACGN), Anna Sallés (vídua Manuel Vázquez) i familiars



Oriol Rovira (xef)



Eduardo Mendoza (escriptor)



Quim Vila (acadèmic)





Sobrassada amb bresca de mel



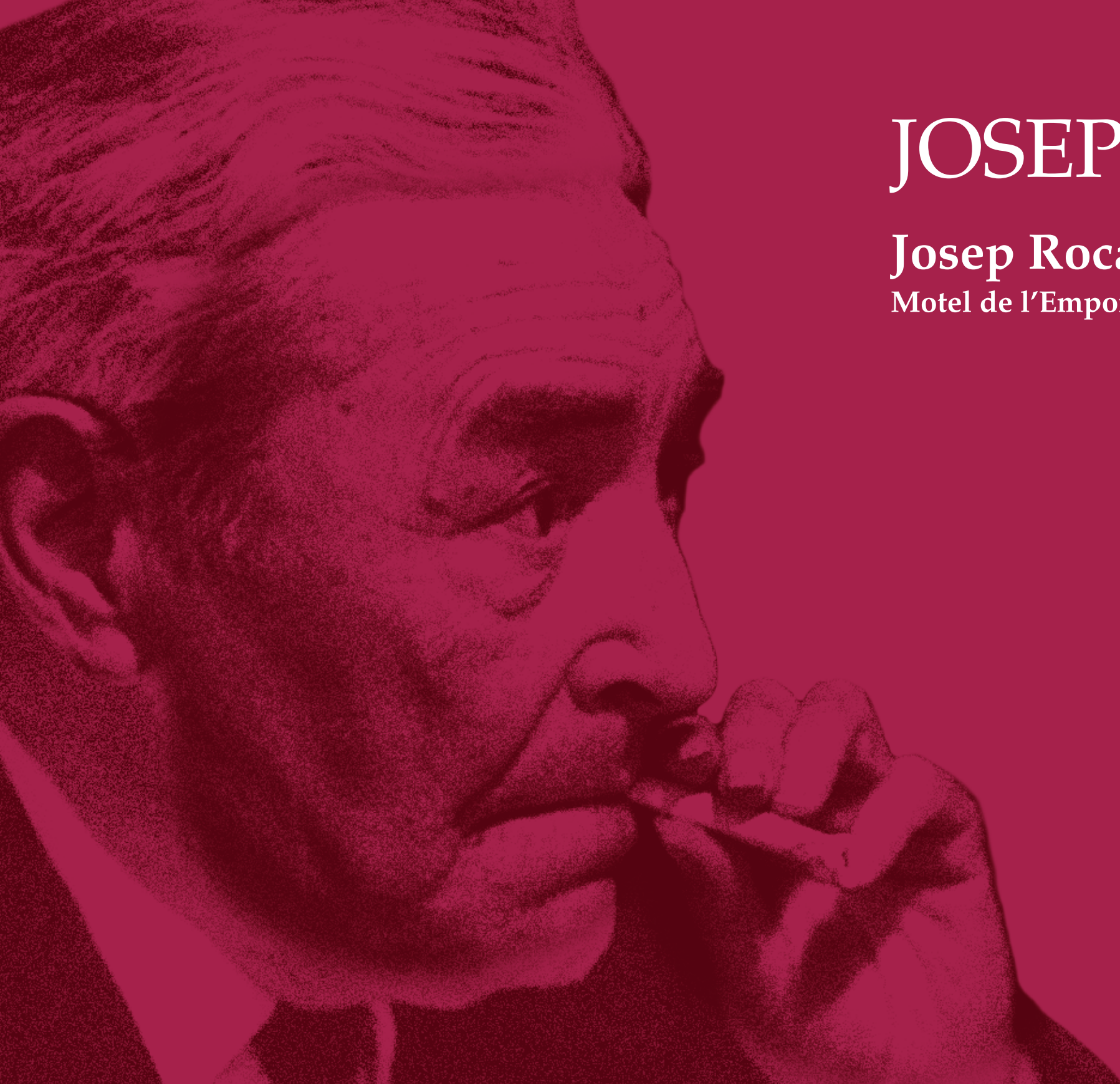
Arròs de tardor (carxofes, bolets, botifarres, tripa de bacallà, tòfona)



Caneló amb crema de tòfona amb amanida d'api i poma



Cua de bou al vi amb cremós de patata



# JOSEP PLA

**Josep Roca**

Motel de l'Empordà, 2019



Josep Roca, sommelier

Felicitats a l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició per adobar el conreu de cultura gastronòmica.

Dedicar esforços per recordar Pla i fer-ho des del Motel és omplir de sentit el corpus de l'Acadèmia.

Avui ens trobem al rovell de l'ou de l'Empordà més saborós i compartirem delícies planianes allà on, segurament, és més adequat de fer-ho, al Motel, un dels escenaris de la història cultural més gran del nostre país. Vora de la taula 26 al costat de l'entrada del menjador tot hi respira una densitat creativa d'efluvis vaporosos, saborosos, nostàlgics.

## Josep Pla. La glossa.

Per on puc començar la glossa de Josep Pla?

Perquè, és clar, si vull fer una glossa acadèmica o formal, potser hauria de parlar de Pla com un patriarca de les lletres catalanes, un periodista encuriòsit per tot, un viatger empedreït, un pioner postnoucestista... Un escriptor realista, d'una literatura d'observació, i no d'imaginació.

Potser hauria de definir-lo també com un intel·lectual enamorat de Pascal, de Molière o de Montaigne, a França; de Cervantes o de Baroja, a Espanya; de Goethe a Alemanya; de Tolstoi, a Rússia, i sobretot, com un apassionat per Itàlia, pel fet d'haver estat capaç de donar els talents de Da Vinci, de Dante, i sobretot de Maquiavel, reconegudíssims per ell.

Però dient tot això, i encara que hi afegís un grapat d'altres idees, em quedaria encara molt lluny d'una definició completa i ajustada del personatge.

D'altra banda, si el volgués definir segons el que Pla deia d'ell mateix, hauria de dir només: «Josep Pla: Un ignorant total. Un xerraire empredreït que no sap res de res i que l'únic que va fer a la seva vida va ser llegir alguna cosa.»

I això seria també una definició plena de contradiccions en ella mateixa perquè, segons diu en un passatge del seu *Quadern gris*, amb 20 anys ja havia llegit més que nou generacions senceres de la seva família. I, en relació amb no haver fet res de res a la vida, hauríem d'afegir-hi: «Res que no sigui crear una obra literària de més de 45 volums i més de 30.000 pàgines escrites, que deixen un pes, un pòsit i una herència *colossals*» (per usar un dels seus adjectius més recurrents).

Per tant, més que voler definir-lo, que ja hi ha hagut altra gent molt més preparada i saberuda que ho ha fet amb la precisió i el lluïment que el personatge mereix, miraré de traslladar-vos-en algunes impressions.

Per a mi, Pla va ser una boina amb un homenot a sota.



I quin homenot!

Un mestre de la vida.

Un home de pagès amb el cap al món.

Un home tendent a amagar el seu cor amb el sarcasme, sempre més irònic que dialèctic, i que assegurava que era feliç perquè no havia envejat mai res a ningú. Un escriptor aferrat a la gent, que venerava la quotidianitat, la normalitat, la senzillesa de la vida, i que mirava de descriure-la també de manera senzilla, entenedora i amb un realisme poètic corprenedor. Pla diu, per exemple:

«La Concepció que els pagesos tenen de la naturalesa és molt distinta de la que tenen els poetes.

De la naturalesa, el primer que estimen són els animals —els animals de rendiment clar.

Els poetes canten els ocells; per als pagesos, els ocells són lladregots que es mengen el gra».

I més endavant, continua «... els ocells —els comestibles— són bons fregits a la cassola o rostits a l'ast».

Per a molts és un mite, que, segurament, ell mateix hauria desmuntat amb la llum objectiva de la raó, si hagués estat destinatari de la seva esmolada ploma. Per a d'altres, no va ser més que un poca-solta rondinaire.

Però recordeu que, tal com a ell li agradava sempre de dir, «la limitació de la intel·ligència humana és immensa».

Diuen els filòsofs que l'únic que ens uneix als humans és la ignorància. I en això, Pla, segur que hi estava d'acord.

Els qui en saben, destaquen de la seva obra literària la seva enorme capacitat per a l'adjectivació i, llegint-lo, m'he

adonat que tendia a usar sèries de tres adjectius, per descriure les coses.

Així doncs, sense cap pretensió d'acostar-m'hi, ni en qualitat ni en precisió, sí que m'agradaria, com a homenatge, copiar-ne el mètode.

Jo diria que Pla era:

Rústic, solitari i tranquil.

Pragmàtic, sarcàstic, però secretament somniador. Brusca, esquerp i silvestre. Cosmopolita, aventurer, però alhora arrelat a la terra, Visual, olfactiu, i potser gustatiu.

I remarco aquest «potser gustatiu» perquè, entrant ja en l'aspecte gastronòmic de la seva personalitat, no estic gaire segur que el gust fos el sentit que més li agradava d'esmolat.

Vull dir que, per exemple, és impressionant la seva intel·ligència visual, en relació amb la gastronomia.

Al llibre *Cartes d'Itàlia*, per posar un exemple, escriu sobre Venècia: «La reverberació de la llum a la Llacuna dona a l'atmosfera totes les qualitats del greix dolç i de la mantega. A dins d'aquest aire hi ha com unes larves flotants de color de magrana, d'albercoc, de pera.»

O en algun altre moment de la seva obra ens embadaleix amb descripcions visuals com ara aquesta:

«Ou de reig: inicialment tenen una forma d'ou dur col·locat dins una xicra... una forma i un color —grocs i blancs— que és un prodigi de poca-solta biològica, un divertiment de la naturalesa.

El rovelló —que ve de *rovellat*— és més sumptuós i ric que el pinetell. Presenta verdets, coures i roigs prodigiosos.

El pinetell és més clar, rosat i tocat de carmí.

Els bolets semblen imaginats, dibuixats i construïts per l'arquitecte Gaudí.»

En relació amb el vi, criticava fortament, per exemple, el poc encert de la tradició catalana consistent a utilitzar l'adjectiu *negre* en lloc de *roig* per referir-se a aquest tipus de vins.

Cap llengua romànica, deia, no ha caigut en aquesta aberració: *tinto, rouge, rosso...*

Però, malauradament per a mi, no va fer grans definicions ni comentaris profunds sobre els grans vins del món.

S'entén que la capacitat descriptiva minvava quan queien boca endins.

«Jo no soc un expert, vull dir, un tecnòcrata, dels vins. Però, havent viscut tants anys més enllà dels Pirineus, a diversos països del continent productors de vins, és natural que hagi tingut ocasió —sobretot en moments socials— de beure alguns líquids considerats excel·lents.»

Tot i així, el valor que donava al vi sembla desprendre's en textos com el següent:

«De vegades he arribat a pensar que fer bon vi fa bona gent.»

«Els vins negres de Borgonya no són mai negres. Tenen el color del topazi més bonic que es pot produir.

Jo soc un gran admirador dels vins de Borgonya.

«Els alemanys entesos en vins diuen que amoreix la gorja.

És exactíssim. Al meu entendre, amoreix la gorja i el cor.



No crec que es pugui demanar més».

«Un bon vi negre, de gran cos, és necessari per acompanyar aquests espaguetis a la bolonyesa.

Quina suculència, quina digitació més sublim no comporta aquesta combinació antiga! Sortiu del restaurant amb un pit de brau, el cap alleugerit i una eufòria al cos esplèndida.»

Va ser un gran defensor del vi rosat de l'Empordà, però, com a viatger i tastador curiós que era, no va renunciar mai als *burdeos*, *borgonyes*, *barolos* i les *amarones*.

Això sí, més que no pas el vi, la seva gran beguda va ser el whisky, com recorda una entrada a l'índex nominal de l'*Obra Completa*.

En relació amb l'olfacte i les sensacions d'olors, diu, per exemple: «L'abundància vegetal projecta en l'aire un punt àcid de frescor perfumat de saba tèbia.»

Però sobre el sentit del gust, jutjant pels seus escrits, poca cosa. És a dir, semblava ser més un descriptor visual o olfactiv, que no pas gustatiu. Potser el paladar no era el seu fort. O potser el tabac i el gust pel whisky li havien castigat els sentits més sensibles de la cultura del gust i els matisos al paladar.

## El Motel i Josep Pla

Josep Pla va convertir la taula 26 del Motel en el menjador de la seva casa de Llofriu i en va ser un gran publicista.

Gràcies a l'escriptor Josep Valls, gerent del Motel, tenim coneixement fil per randa de moltes d'aquelles tertúlies, que acabaven amb un o més gots de whisky i un caliquenyo.

Ho sabem gràcies a «Alguns cuiners empordanesos» del volum 38 de l'*Obra Completa* de Josep Pla, un llibre fet al Motel, amb personal del Motel, com sabem pel mateix Valls, que va picar a màquina «un manuscrit amb lletra força desastrosa del senyor Pla», escriu Salvador Garcia Arbós a *Cuina de Frontera*. Pla era un homenot interessat per la teca i sobretot per la sobretaula.

## Gastronomia

Des de l'àmbit empordanès, Josep Pla va ser pioner a relatar aquella gastronomia empordanesa contemporània nascuda el 1961.

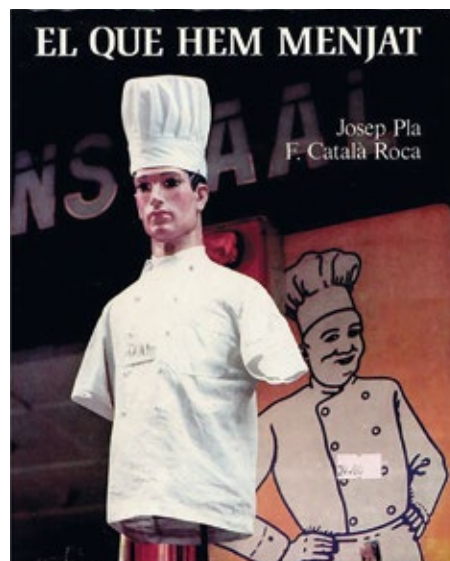
Va escriure de gastronomia abans que es plantegessin conceptes culinaris i textures noves pel monjo de Montjoi.

«La gastronomia ha perdut», escrivia decebut per la pèrdua d'interès dels restaurants en el boom turístic dels anys seixanta i setanta.

Ell es reivindicava com un absolut conservador en les coses del menjar. A *El meu país*, deia:

«Davant la cuina, doncs, soc un tradicionalista recalci-trant, un conservador aferrissat.

No aspiro a contribuir a cap revolució culinària, sinó tot el contrari: a salvar tot el que sigui salvable».



Però, tot i que fou un guardià de l'essencialitat gastronòmica, també defensava que «la cuina és l'art de valorar els contrastos, d'integrar-los, de fondre'ls». I deia...

«Les integracions simfòniques culinàries no poden fer-se amb elements absolutament aberrants, sinó amb elements diferents, capacitats per produir, amb la fusió en la seva composició, un element nou i de qualitats superiors al de la seva primarietat».

Em fa por pensar que, si n'hagués tingut ocasió, per més que jo m'hauria escarrassat a convèncer-lo que una part del que mirem de fer jo i els meus germans és exactament això que ell explica, en Pla no s'hauria pogut estar de qualificar de *collonades* algun dels nostres plats. O potser no, qui ho sap! . La mare sempre ens diu que fem collonades; bones!, això sí.

Bocafí amb estil, ens desà literatura deliciosament menjívola en llibres com: *Llagosta i pollastre*, *El que hem menjat*, *Escrits Empordanesos*, *Viatge a la Catalunya vella*, *Aigua de Mar*, *El quadern gris*, *Els pagesos i textos de Coses Vistes*.

Pla era capaç de mostrar entusiasme pels plats més engalanats —deia: «Tres plats que fan rodar el cap a la gent: arròs negre amb marisc, el niu, i llagosta amb pollastre»— i, alhora, per mostres de costumisme senzill arran de mar —«Records de garoines obertes amb una pedra, amb una llesca de pa i uns mica de vi. Exquisides», segons relatava.

Enfilant l'última vida, fou un amant de les formes toves ideals per a un desdentat: «*choucrouste*, sopa de farigola, tords per llepar, llebre a la *royale*, bull de nero i truites bavoses, flam,



sorbet de menta i taps de Cadaqués», segons que explica en Jaume Subirós al llibre *El país de cuiners, de Ca la Teta al Bulli*. Ara bé, tenint en compte allò que Pla deia d'ell mateix, en el sentit que el que ell era, essencialment, era un gran xerraire, i llegint escrits com el que esmentaré a continuació, un pensa si el que realment valorava Josep Pla d'una bona taula no era tant els aliments que s'hi servien com la sobretaula a què aquests aliments abocaven els comensals.

Si la idea de compartir conversa gaudint del menjar era per a ell més atractiva i valuosa que la mateixa idea de menjar.

I si no, escolteu això:

«Menjar és com cuinar.

S'ha de saber menjar, com s'ha de saber cuinar.

S'ha de saber menjar sense pressa ni voracitat, però tampoc amb reticència ni melindrositat.

S'ha de menjar amb discreció, amb calma, d'una manera pausada. Aquesta gent que menja sense dir res, silenciosament, obsessionadament, són uns salvatges.

S'ha de saber menjar i enraonar.

La taula és un lloc meravellós per enraonar amb les persones que us han convidat o que heu convidat.

La taula és un lloc de diàleg.

Les converses de taula són la civilització mateixa, la pura essència de les manifestacions personals.

Els llibres que contenen converses de taula —el *Simposi de Plató*, les converses de Luter, el llibre del doctor Samuel Johnson, etc.— són immortals.»

De ben segur que, si avui transcrivíssim les converses de tots vostès, compondríem un llibre memorable d'un tiberi en què el corpus culinari del nostre país és l'*Obra Completa* de Pla a la cassola.

Donem inici al plaer a taula parada recordant una última frase seva:

«Un home escoltat és un fatxada absolutament feliç». Ara Pla! Així em sento jo. Moltes gràcies i bon profit.

# J.P.19

Homenatge  
Josep Pla

12/11/2019



Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició



# Programa Acte

## **Benvinguda**

A càrrec del *Sr. Carles Vilarrubí i Carrió*  
President de l'*Acadèmia Catalana*  
*de Gastronomia i Nutrició.*

## **Glossa**

A càrrec del *Sr. Josep Roca i Fontané*  
sommelier i Propietari del *Celler*  
*de Can Roca*

## **Inici del dinar**

Brigadier. *Sr. Josep Vilella i Llinós*  
Acadèmic i gastrònom

## **Cloenda de l'homenatge**

A càrrec de l'Il·lustríssim *Sr. Miquel*  
*Noguer*, President de la Diputació  
de Girona

## **Fi de l'acte**

# Àpat d'Homenatge a Josep Pla

## Aperitiu

Canapè de gàrum.

Mousse d'escalivada 1973, en canapè.

Botifarra dolça de l'Empordà.

Espines d'anxova Josep Mercader.

*Efervescent, ancestral, Celler Arché Pagès  
de Capmany*

## Dinar

Sopa de farigola.

Corball al forn, a la pescadora.

Blanquette de veau amb rossinyols.

*Lledoner Rosat 2018 DO Empordà,  
Espelt Viticultors, Volnay 2014, Louis Jadot*

## Postres

Sorbet de llimona.

Taps de Cadaqués amb rom.

*Garnatxa d'Empordà Celler Cooperatiu  
d'Espolla*

## Cafès i petit fours

Johnnie walker



Miquel Noguer (president Diputació de Girona) i Carles Vilarrubí (president ACGN)



Carles Vilarrubí (president ACGN)



Ramon Agenjo (tresorer ACGN), Joan Font (secretari general), Jaume Subirós (xef), Carles Vilarrubí (president ACGN)



Josep Roca (sommelier)



Jaume Subirós (xef)



Espines d'anxova Josep Mercader



Sopa de farigola



Corball al forn, a la pescadora

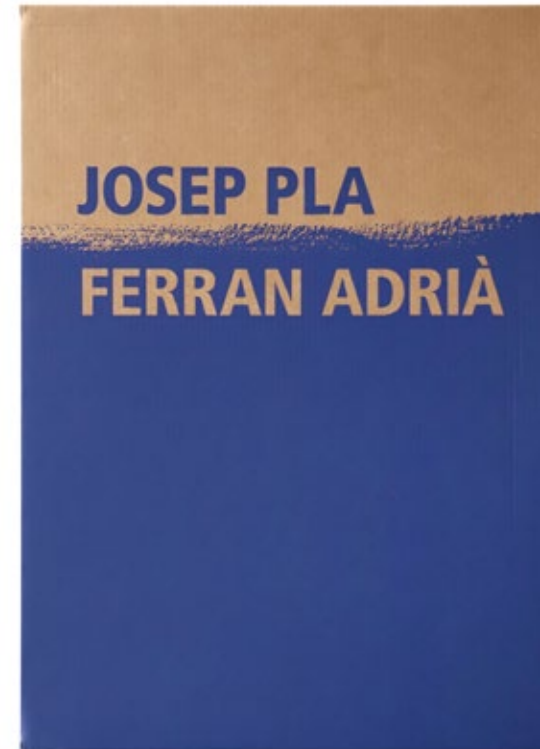


Blanquette de veau amb rossinyols

# J.P.19

Homenatge  
Josep Pla





L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, coincidint amb els actes d'homenatge a Josep Pla, va coeditar, amb l'Associació de Bibliòfils de Barcelona, un llibre no venal, numerat i nominatiu.

Els textos, sobre la cuina catalana, son de l'escriptor empordanès i conté també catorze dibuixos, a l'oli sobre paper Canson, obra de Ferran Adrià, qui va col·laborar desinteressadament en el projecte i va fer donació dels originals a la Fundació Vila Casas.

El reconegut gastrònom Jaume Fàbregas va tenir cura de la tria dels textos i va ser l'autor de la introducció de l'obra, en la que va analitzar les aportacions gastronòmiques i culinàries de Josep Pla.



La nostra  
cuina  
tradicional



porten el mateix nom. Les persones de llengua castellana anomenen el recuit *quesón* i els barcelonins l'anomenem mató. En la meua joventut el mató de Pedralbes tingué molta fama i la barreja de mató amb mel dona origen al mel i mató, postres que foren apreciades. Sospito que tot això està molt en baixa: si més no, és molt difícil d'accedir-hi en els actuals establiments d'alimentació pública de Barcelona.

[...] El recuit es fa amb dues classes específiques de llet: la de cabra o la d'ovella, separades o barrejades. Aquesta barreja no ofereix cap inconvenient decisiu. A mi em sembla que al principi hom utilitzà, principalment, la llet de cabra. Cinquanta o seixanta anys entere, les cabres abundaven molt més que avui, hi havia molts ramats d'aquests animals. Per fortuna, les cabres han anat molt de baixa i els ramats han, en grandíssima part, desaparegut. I dic per fortuna perquè aquests animals eren molt malignes: és una de les bèsties més antibotàniques que existeixen, d'una devoració vastíssima, sense limitacions ni preferències en la seva alimentació, que les porta a destruir tot el que se'ls posa davant, sobretot els brots —si poden— dels arbres. Així, doncs, el recuit de llet de cabra ja no podia fer-se. No s'ha perdut res, perquè el de llet d'ovella és molt més fi, indiscutiblement superior. Les coagulacions d'altres classes de llet no tenen ni ofereixen una comparació apreciable.

*El que hem menjat*, OC, XXII, 1972, p. 491-492

#### ROMESCO

La literatura és cosa de detalls —no hi ha més. I així direm que en aquest país, aquests últims anys, s'ha propagat molt una salsa de la Catalunya Nova, que és el romesco. No crec que un fet semblant pugui ésser presentat com una història insignificant i fútil. El que és llàstima és que no hagi anat acompanyada d'altres de més conspicues. Si el descobriment de la maionesa a Menorca és històricament incert i l'allioli té horitzons vastíssims, no hi ha dubte que el romesco és una salsa autòctona indiscutible.

El romesco és una salsa de la Catalunya Nova, exactament del Camp de Tarragona —aquest espai que, durant segles, ha conegut, gràcies a l'agricultura, un cert benestar i en els anys actuals té una expansió industrial i turística important. En tots els establiments de restauració, el romesco és, avui, pròdigament presentat per acompanyar el peix bullit o a la brasa. Què és el romesco? Jo l'he vist fer i el puc, sumàriament, descriure. El romesco no és res més que el sofregit habitual que entra en tants plats de la nostra cuina, però és un sofregit en el qual figuren moltes més coses, més complicat. En una cassola, sobre l'habitual fons d'oli, poseu-hi una quantitat de ceba tallada, tomàquet, molt de tomàquet, pebrot, pebre bo, sal, llor, farigola, fonoll i orenga. Tots aquests ingredients han de coure molt, vull dir una llarga estona, fins a fondre's en una confitura i passar-se, després, pel colador que les cuines anomenen xinès i servir-se sense altre.

[...] Hi ha dues classes de salses: les de personalitat envaïdora, com l'allioli, i les coadjuvants. Les primeres ataquen frontalment els aliments, i quan hom es disposa a enfrontar-se amb el plat resulta que la salsa passa a ésser l'essencial fins a l'extrem que el que hom pretenia de percebre queda totalment desvirtuat. No. De res, massa —deia l'antic bon sentit. Al meu entendre són molt més comprensibles les salses coadjuvants, les que





# SANTI SANTAMARIA

**Paco Solé Parellada**

Motel de l'Empordà, 2019



Paco Solé, acadèmic

## Introducció

Quan l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició em va encarregar de fer la glossa d'en Santi Santamaria amb motiu del seu homenatge, no vaig gosar dir que no. No m'hi podia negar. Tanmateix, intuïa que no em seria fàcil. L'aproximació literària amb propòsit biogràfic a personatges reconegudament polièdrics, que no has conegut personalment, basada exclusivament en consultes a familiars i amics, i en elements documentals disponibles, sovint acaba en glosses impersonals i artificialment elogioses. En aquestes condicions, si a mig camí de redactar la biografia en qüestió tens la precaució d'aturar-te i reflexionar, és molt freqüent que t'adonis que no saps ben bé si t'allunyes del personatge real o t'hi atances. En canvi, la relació sovintejada i de confiança amb la persona a biografiar et dona el criteri que, acompanyat de la informació recollida i estudiada, et permet dibuixar-lo de forma creïble.

Conforme vaig anant penetrant en la vida d'en Santi Santamaria, anava confirmant que, si bé el dibuix que

anava perfilant era versemblant i encaixava amb les noves informacions que anava recollint, el relat final no seria, diguem-ne, «natural». Això sol passar quan les persones a treballar son autèntiques, complexes i opaques i transparents alhora. Efectivament, aquest tipus de biografies semblen fàcils, però de fet no ho són. Conseqüentment, de persistir en aquest mètode me'n sortiria, però el producte no seria del tot honest. Està clar que en la literatura hi ha hagut i hi ha grans biògrafs que se'n surten prou bé; em venen a la memòria els noms d'en François Mauriac i del formidable Stefan Zweig, però aquest no és el meu cas. En aquestes condicions, oferir als membres de l'Acadèmia una versió tancada i artificialment elogiosa d'en Santi Santamaria no em semblava correcte. Calia trobar un altre camí per descriure la seva personalitat i els seus múltiples mèrits de forma coherent i creïble.

Conseqüentment, en exposar la glossa sobre la vida i l'obra d'en Santi Santamaria, renuncio a la descripció, encara que sigui precisa, per evitar d'oferir-los un nyap documentat i benintencionat, però finalment un nyap. En comptes d'això, el que faré és oferir-los peces del «puzzle», és a dir, del trencaclosques de la seva vida, i els tocarà a vostès ponderar cada peça i construir la pròpia i personal imatge del personatge. Si, a més, alguns de vosaltres vau tenir la sort de conèixer-lo i d'haver estat els seus amics, ja hi afegireu els detalls i les interpretacions personals que calguin per construir la vostra versió personal de la seva biografia, de ben segur més afinada.



«En aquest món tot té dues cares, menys el pernil tallat a màquina», com deia en Santiago Rusinyol. No haver conegut el biografat té, com hem vist, un gran risc. Tanmateix, el fet d'haver hagut de construir el personatge amb informacions de fons diverses i sense un *parti-pris*, com diuen els francesos, té l'avantatge de donar independència de criteri a qui redacta, i penso que alhora també l'exculpa, en bona part, dels errors d'interpretació que hagi pogut cometre, i fins i tot d'arribar de bona fe a conclusions inexactes, encara que a priori semblin raonables. En tot cas, els demano disculpes dels errors que jo hagi pogut cometre.

## PRIMERA PEÇA DEL TRENACLOSQUES

### La biografia descriptiva

En la feina de donar-los «peces del *puzzle* biogràfic», començarem el relat sobre la vida professional del cuiner Santi Santamaria a l'estil dels currículums vitae tradicionals.

En Santi Santamaria va estudiar dibuix tècnic i industrial, però va acabar sent famós per la seva tasca com a restaurador.

El 1981 va inaugurar, juntament amb la seva esposa Àngels, el restaurant El Racó de Can Fabes, al seu poble natal de Sant Celoni.

En Santi Santamaria era restaurador de vocació i es va anar convertint en un formidable cuiner, en bona part autodidacta.

El 1988 va obtenir la seva primera estrella Michelin; la segona, el 1990, i la tercera, el 1994. Va ser el primer cuiner català mereixedor d'aquest reconeixement.

L'any 1991, durant el Congrés Mundial que l'Associació va celebrar a Quebec, fou admès com a membre de Relais & Châteaux, en qualitat de Relais Gourmand.

L'any 1993 ingressà al reduït club de Traditions & Qualité, Les Grands Tables du Monde.

L'any 1999, per Sant Jordi, publicà el llibre *La cuina de Santi Santamaria. L'ètica del gust*.

L'any 2000, la Guia Michelin d'Espanya i Portugal considera El Racó de Can Fabes el millor restaurant d'Espanya, i li renova la tercera estrella. Aquest mateix any inaugura el restaurant Sant Celoni a Madrid, que el 2001 aconsegueix la seva primera estrella.

El 2002, Santi Santamaria torna a ser escollit president de Relais Gourmand.

L'any 2004 neixen els vins i el cava de la Cuvée Santamaria.

L'any 2005, la Guia Michelin renova les tres estrelles a Can Fabes.

Santamaria crea Gourmand, una marca pròpia de productes d'alta gastronomia.

L'any 2006 inaugura Evoubicat, un restaurant situat a la cúpula de vidre de l'espectacular hotel - Hesperia Tower, a la ciutat de l'Hospitalet.

L'any 2007, a la població toledana de Torrico crea el restaurant Tierra.



En els darrers temps, la seva atenció estava centrada en els seus llibres i en restaurants fora seus d'Espanya, situats a Dubai i a Singapur.

Deu-n'hi-do! Cuiner reconegut, restaurador, escriptor, difusor de la cultura gastronòmica del país i empresari en l'àmbit gastronòmic.

## SEGONA PEÇA DEL TRENACLOSQUES

### Comentaris dels companys de professió en circumstàncies especials

Amb tot aquest currículum a la butxaca, en Santi Santamaria va morir sobtadament a causa d'un infart de miocardi als 53 anys a l'hotel Marina Bay de la ciutat de Singapur, on ell regentava, tal com hem vist en l'apartat anterior, un dels seus nous restaurants. El periodista i crític gastronòmic Cristino Álvarez, que era al seu costat, explica, en un relat dramàtic, que quan en Santi Santamaria va patir l'atac, li va dir: «*Me está dando un bajón*», i es va desplomar.

La mort sobtada d'una persona reconeguda, en aquestes circumstàncies de joventut i d'activitat, suscita declaracions elogioses, però també espontànies i sinceres, i per tant, útils per al nostre propòsit biogràfic.

La seva mort va provocar una gran consternació. Un periodista del moment, del qual no he sabut trobat el nom,

deia: «En Santi Santamaria va morir com va viure, va viure ple d'energia i rodejat del món del menjar, de la cuina i de cuiners». Posats en situació d'escollir, en aquestes circumstàncies a quin restaurador i cuiner no li agradaria que aquest fos el seu epitafi? En aquells moments de sinceritat, els seus companys de professió digueren d'en Santi:

Juan Mari Arzak: «*Estoy anonadado, impresionado. Le conocía y le trataba desde hacía muchos años*». Estem parlant de les declaracions d'un cuiner considerat un dels pares del canvi gastronòmic que actualment vivim.

Pedro Subijana, president de la associació de xefs Eurotoques, es va pronunciar amb un reflexió d'amic i de cuiner: «*Santi era muy comedor. Esto es un pecado muy típico de los cocineros. Pero nada hacía sospechar que le pasaría esto. Ha sido un mazazo terrible*».

Carme Rusalleda comentava: «Estic enfonsada, desorientada i trista. Era un home convençut que la cuina del territori, del país, és important. Era una persona que creia en el paisatge i en la defensa del producte».

Per acabar, en Ferran Adrià en aquell moment deia: «Més enllà de les discrepàncies, és un dia molt trist per a mi, per a tot l'equip del Bulli i per a tota la societat espanyola, perquè ha mort un gran cuiner».

El comentari general entre els grans cuiners espanyols en assabentar-se'n va ser: «Ens ha deixat sobtadament un dels

nostres, un cuiner que formava part de l'elit gastronòmica del món». Frase lapidària, que també podria resumir la seva biografia.

## TERCERA PEÇA DEL TRENACLOSQUES

### Santi Santamaria, la persona i el cuiner

Aquest tercer apartat del trencaclosques tracta sobre la persona d'en Santi Santamaria i, seguint el nostre guió, entenc que aquí no es tracta ni ens convé de construir un retrat més o menys fidedigne de la personalitat d'en Santi Santamaria basat en informacions sobre les seves activitats o sobre un recull d'anècdotes més o menys conegudes. Per tant, m'he decidit per reproduir la informació escrita que em va fer arribar l'Àngels, la seva dona, quan li vaig demanar informació sobre el seu marit.

«En Santi, cuiner, fill, marit, pare i avi són les paraules amb què l'acomiadàvem ara fa 10 anys. De la primera, com a cuiner, poca cosa us puc dir que no conegueu. Probablement, la faceta que menys coneixíem a casa. En família, en Santi, una persona tremendament senzilla, quan acabàvem de treballar gaudia de posar una bona pel·lícula, fer-se un bon entrepà (un «*pepito*») o un bon pa amb tomàquet i pernil amb una cervesa fresca per descansar. Fill únic, molt proper als seus pares, amb els que vàrem conviure fins a l'últim



moment i vàrem convertir la llar familiar en l'aventura de les nostres vides. Va ser el meu company de viatge des dels 14 anys, que ens vàrem conèixer i créixer com a persones. De joves ja vàiem que en Santi no era un jove comú, sinó una ment privilegiada, molt actiu en la política i gran lector, aspectes que el van acompanyar fins a l'últim viatge. Els qui el coneixien saben que jo sempre deia que jo no «dormia amb en Santi, sinó que jo compartia llit amb una muntanya de llibres i en Santi».

Com a pare, entregat, dedicat als seus fills sempre que podia, exigent, però comprensiu, sempre els va donar suport, tant a en Pau com a la Regina, en tot el que volien aconseguir. La cuina no era només la seva professió, sinó la seva manera de viure, i com a tal, en part era la manera de viure de la família. Viatjàvem per conèixer la cuina dels diferents països, els restaurants, els mercats locals, els productors, etc., i sempre que podíem ho compartíem amb en Pau i la Regina. Com a avi, desafortunadament una etapa molt curta, però que li feia una il·lusió tremenda: tots recordem aquell últim viatge a Singapur, intentem oblidar que no va tornar per recordar la cara de felicitat i orgull que tenia quan va marxar l'endemà que nasqués el seu primer net, en Joan. Allà, gloriós, volia ensenyar les seves fotos i la seva il·lusió a la Regina, que era a Singapur, a tot el seu equip i col·legues de professió. Sabem que hauria estat un avi immillorable, i probablement malcriaria molt a tots els seus nets, que sense haver-lo conegut, saben molt bé qui és. En Santi, en família, era simplement en Santi.



En la mateixa línia, reproduiré el que en Pau, fill d'en Santi Santamaria, diu del seu pare en un recent pòdcast, quan es compleix una dècada de la seva mort: «Davant d'una taula, ell gaudia i volia que els comensals ho fessin amb els plats. Vehement i contundent, com la seva presència física. Un personatge que va ser polèmic, però que mai no es va apartar del discurs en defensa dels productes i de la bona cuina que avui el situa com un visionari, les idees del qual segueixen més vives que mai».

## QUARTA PEÇA DEL TRENCACLOSQUES

### Santi Santamaria l'escriptor.

#### La bibliografia

Santi Santamaria va escriure força i bé sobre la cuina. La seva producció no es limità a llibres de receptes, sinó també a llibres d'opinió sobre la gastronomia, la restauració i la salut. És una literatura documentada fruit d'una activitat lectora molt notable i d'una reflexió acurada, però també, i especialment, el fruit destil·lat de la seva activitat com a restaurador, cuiner i xef.

La referència als llibres és un element important per a la comprensió de la seva història i personalitat. Des del 1999, durant 10 anys, en va escriure fins a 11.

L'any 1999, per Sant Jordi, publicà el llibre *La cuina de Santi Santamaria. L'ètica del gust*, editat en català per Edici-

ons Cadí i en castellà per Editorial Everest. Aquest llibre va ser guardonat amb el premi a la Mejor Publicación del 1999, segons la Academia Española de Gastronomía, i el Prix Circle of Gold 1999, a la Versailles World Cookbook Fair.

L'any 2001 comença la seva col·laboració setmanal amb el diari *La Vanguardia* i també publica un nou llibre, *“El món culinari de Santi Santamaria*, i també *El gust de la diversitat*, i *La cocina es bella*.

L'any 2003 publica el nou llibre *El restaurante*, i l'any 2005, Santi Santamaria col·labora amb *La Vanguardia* per a l'elaboració dels 24 volums del col·leccionable *La nostra cuina*, que és alhora una obra pròpia i un recull de receptes de d'altres grans cuiners del nostre país, com el mestre Josep Lladonosa.

L'any 205 publica el llibre *Santi Santamaria entre llibres i fogons*, en què fa un repàs de la cuina i la literatura catalanes, i crea receptes especialment per a l'ocasió i també *Palabra de cocinero*.

L'any 2007, Santi Santamaria va publicar dos nous llibres. El primer és un receptari que porta per títol *100 recetas para casa*, i el segon, *El gust de la salut*.

Finalment, el 2008 publica *La cocina al desnudo*, guanyadora del Premio de Hoy, de l'editorial Temas de Hoy. El Premi, que en Santi va donar a obres socials, va arribar a ser a les llistes dels més venuts d'Espanya, a la secció de noficció.

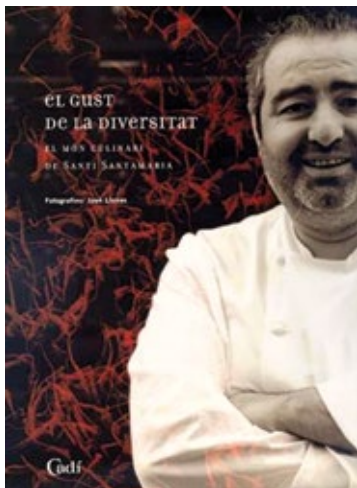
Aquest darrer llibre mereix comentari a part perquè en Santi Santamaria va aprofitar, tant al llibre com en la seva



exposició verbal un cop el va rebre, per reivindicar la cuina tradicional, i provocà una forta polèmica al sector, a la qual després farem esment. Al llibre, en Santi Santamaria diu textualment una frase: «Existeix una bona cuina clàssica i una mala cuina clàssica, i una bona cuina molecular i una mala cuina molecular». Al meu entendre, la frase és al rerefons de la polèmica, però també, com veurem més endavant, forma part de la seva solució.

A partir del 1999, en Santi publicava, almenys, un llibre per any. 11 llibres en 10 anys. En les receptes dels seus llibres és interessant observar, més enllà de la qualitat gastronòmica i del bon gust, no sols l'evolució de la seva cuina, sinó també propostes per a l'evolució de la cuina en general. Penso que és important destacar que tota la seva literatura es produeix en el marc d'una època de canvi general, tecnològic, econòmic i social en el qual sempre, en aquestes circumstàncies, és impossible que la cuina en quedi al marge. Tots ens hem hagut d'anar posicionant als canvis de l'entorn. Un pot errar o encertar-la, però en tot cas, actuar és inevitable. O com deia un guru del *management*, en Peter Drucker, «no prendre decisions és ja una decisió». En conseqüència, tant en les receptes com en el judici general de l'ofici i dels seus resultats, la bibliografia d'en Santi és un element imprescindible a analitzar per entendre el moment i els diversos desllorigadors i camins de la professió.

Per acabar aquest apartat del trencaclosques, m'agradaria afegir dues frases extretes del llibre *Simenon i Mai-*



*gret s'entaulen*, que són atribuïdes a Simenon: «Són experts aquells que distingeixen les bones pintures de les falses» i «No s'ha de confondre la preservació de la cuina tradicional amb la nostàlgia». Penso que aquestes dues frases ens poden ajudar a entendre l'evolució de la cuina i on som avui, i també ens poden ajudar a compondre el trencaclosques que he proposat perquè cadascú de vostès es construeixi la seva biografia de la persona d'en Santi.

## CINQUENA PEÇA DEL TRENCACLOSQUES

### Santi Santamaria, el restaurador

Nicholas Lander cuiner, restaurador i periodista del *New York Times*, al seu excel·lent llibre *The Art of the Restaurateur*, ens descriu la figura del restaurador, diferent de la del cuiner, i gairebé coincident amb la del bon restaurador-cuiner. Ho fa a través d'un discurs precís i en el text afegeix les històries de diferents restauradors exitosos. Si analitzem la biografia tècnica d'en Santi Santamaria i la seva activitat emprenedora, encaixa perfectament amb el model de restaurador-cuiner que ens dibuixa en Nicholas Lander.

Citàvem a la biografia tècnica una colla de restaurants i empreses lligades a la gastronomia creats per en Santi Santamaria. Des d'El Racó de Can Fabes, el 1981, als restaurants de Dubai i de Singapur, el 2008, se'n poden comptar 9. En Santi Santamaria era un gran cuiner, però també un restaurador. Un emprenedor. Els cuiners-restauradors

tenen doble feina. Han de fer simultàniament dos oficis, dues mentalitats, dues aproximacions a la feina. La satisfacció dels clients i la satisfacció del compte d'exploració. L'organització de la cuina, però també el disseny organitzatiu del restaurant.

Si resulta que el restaurador-cuiner té més d'un restaurant, és a dir, el que popularment es diu «un grup», en aquest cas s'ha de gestionar la qualitat en la diversitat i la combinació de dos comptes d'exploració i en diversos negocis. D'altra banda, com tots sabem o intuïm, la vida mitjana dels grups és, comparada amb la de les d'altres sectors, breu. Tot plegat ens dona la magnitud de la seva dificultat. Una dificultat que en Santi Santamaria va haver d'anar gestionant. Aquesta és una altra peça del trencaclosques que vostès han de col·locar al seu lloc.

En tot cas, l'activitat de restaurador-cuiner és un altre mèrit a sumar, afegit a la construcció de la seva biografia.



## SISENA PEÇA DEL TRENACLOSQUES

### El coneixement heurístic de Santi Santamaria a través de les seves frases

He pensat que recórrer a frases extretes dels llibres d'en Santi Santamaria seria també un camí per conèixer com era i què pensava. L'heurística és útil quan un problema és complex i la informació de què disposem és incompleta. Quan no hi ha model o la seva utilització a la pràctica és molt difícil o impossible, es pot recórrer a l'heurística. L'heurística proposa buscar solucions senzilles i jo els en proposo una: complementar el coneixement d'en Santi a través d'algunes de les seves frases extretes dels seus llibres.

«Els restauradors hem d'evitar convertir-nos en bufons dels esnobs, o que ens hi converteixin».

«Actualment vivim en un gran desordre gastronòmic».

«A mitjà i llarg termini tots menjarem peix de piscifactoria».

«Ser ciutadans oberts és impregnar-se del «local» fins a convertir-lo en un llenguatge universal apte per a tu mateix».

«S'ha parlat molt de la cuina de les emocions; jo mateix no cuino per alimentar, sinó per emocionar».

«La crítica ha de permetre al públic aprofundir en la seva experiència».

«Entre la base domèstica i la cuina de punta es troben la majoria dels restaurants».

«El món s'ha omplert de pseudorestaurants».

«Ser cosmopolita exigeix avui salvar algun patriotisme i rebutjar cert cosmopolitisme».

«Per comprendre la meva cuina, cal estimar els bolets, conèixer-los, saber apreciar la seva diversitat i finalment tenir interès per sentir la naturalesa a través de la cuina».

## SETENA PEÇA DEL TRENACLOSQUES

### Santi Santamaria i la controvèrsia

Segur que entendran que entrar en aquesta polèmica quan el que fa l'Acadèmia és retre homenatge a un dels actors i iniciador del mateix organisme, el contingut del qual tots vostès coneixen, no és fàcil ni, potser, adequat, però també entenc que forma part de la seva vida i que per tant, si volem fer un discurs seriós, no podem obviar-la. No podem permetre'ns que la seva vida i història quedi embolcallada de la boira del conflicte i que amagui la seva contribució gastronòmica. Hem de situar cada cosa al seu lloc.

És la meva opinió que sovint aquest tipus de situacions conflictives estan sorprenentment basades en fonaments compartits per part dels que polemitzen, i sembla lògic que, si hi ha acord en els fonaments de la discussió, els consensos entre els qui discrepen hauria de ser fàcil. És qüestió de detall i de matís, i d'alguna relliscada i greuge més o menys significatiu.

En aquest cas, per exemple, qui no està d'acord que la cuina ha d'utilitzar components que siguin saludables i no nocius per a la salut? I qui no està d'acord que els procediments no poden anar en contra de la funció primordial de la gastronomia, que no és altra que el benestar dels estómacs, tant si s'innova com si no? Qui no està d'acord que la qualitat del producte és important? Qui no està d'acord a conservar la tradició i enfortir els nostres esquemes de referència tradicionals? Qui pot negar que els productes de proximitat, que ens dona directament la natura, tenen un valor gastronòmic que cal promoure? De la mateixa manera, també ens podem preguntar: és que hi ha algú que estigui seriosament en contra de la innovació?, en contra dels nous procediments?, en contra de millorar el ventall dels additius «innocus»?

I d'una manera més enlairada ens podem preguntar: és que hi ha algú que pot negar que estem vivint en una època en la qual el canvi tecnològic i social ens ha portat a modificar la manera de menjar? Qui no està d'acord que nous sabors i noves textures poden millorar els nostres esquemes de referència culinàries com ho varen fer en el passat els productes que ens varen venir d'Amèrica?

No crec que ningú sensat hagi caigut conscientment al parany d'anar en contra de les respostes positives a aquests interrogants. Si dos grups enfrontats estan d'acord en allò fonamental, quina és la causa de la fricció o de l'enfrontament?

Quan les bases d'una polèmica són compartides pels que polemitzen, per treure'n un fruit col·lectiu cal fugir dels extrems i anar a buscar els punts d'acord i les veritats objectives i substancials que ens aproximem, i deixar a banda greuges, encara que siguin justificats, per analitzar-los a part. Aquests són els vímets amb els quals s'ha de treballar el consens. En tot cas, és el passat i el món deixa enrere discussions, però especialment acaba construint realitats.

Acabaré aquesta digressió a la biografia d'en Santi amb una frase seva que precisament va en aquesta direcció: «Existeix una bona cuina clàssica i una mala cuina clàssica, i una bona cuina molecular i una mala cuina molecular». Al meu entendre, aquesta frase és un dels desllorigadors de la polèmica i finalment, amb el temps, hauria format part, tal com dèiem, de la seva solució.

## Reflexions finals

La revolució tecnològica que vivim ens afecta en la nostra vida diària, i lògicament, també afecta, i continuarà afectant, la gastronomia. Per entendre la situació, només cal tornar enrere gairebé dos segles i recordar *La cuinera catalana*. *La cuinera catalana* és un llibre de receptes fruit dels canvis en el



comportament de la societat catalana que va produir la revolució industrial a Catalunya. Va canviar la relació entre camp i ciutat: el treball a la fàbrica era una novetat, com també l'aparició d'una classe mitjana urbana. El canvi es manifesta en el mateix receptari i d'aquí que es consideri *La cuinera catalana* com el canvi de rasant entre un abans i un després gastronòmic. L'actual revolució tecnològica segur que tindrà el mateix efecte i que hauré d'acceptar que ara estem creant un nou paradigma en la manera de menjar al qual caldrà respondre, com ho varen fer els nostres avis, innovant en tot el procés i amb noves receptes i la reinterpretació de les antigues. En Santi Santamaria va viure rodejat de tres revolucions la *nouvelle cuisine*, la mal anomenada *cuina molecular* i la revolució en la manera de menjar tant a casa com fora de casa. La seva tasca és fruit d'un gran esforç d'adaptació i participació en el canvi que la seva mort va interrompre.

Les bases de les professions que giren al voltant de la gestió del fet gastronòmic estan unànimement acceptades i són sòlides i permanents, les formes van canviant. Està clar que ens podem equivocar i ens podem passar de conservadors o de falsos innovadors, i que per tant tots els advertiments són benvinguts, només faltaria! Però això no ens pot aturar i s'ha de continuar avançant. Penso que en aquestes afirmacions els membres de l'Acadèmia hi estaran d'acord, perquè de fet això és el que estem fent i tots hi posem el nostre gra de sorra.

Penso que amb aquests 7 apartats, les «7 peces del trencaclosques» que hem exposat, vostès ja disposen dels vïmets del cistell que ens ha de donar a cadascú de vostès

la imatge d'en Santi Santamaria. Ara els toca completar el trencaclosques. En tot cas, no crec que s'allunyïn gaire del següent resum: En Santi era un home de família, un gran lector i coneixedor dels fonaments de la cuina catalana, un gran cuiner i intransigent amb la qualitat del producte; un escriptor notable, la producció literària del qual ens ajuda i ajudarà a la comprensió de la nostra cuina i del moment històric en què va viure; era un emprenedor amb totes les virtuts d'empenta i entusiasme que aquesta feina requereix, i ha ocupat un lloc prominent en la història de la nostra cuina.



# Homenatge

24 de novembre 2021 - MNAC

SANTI  
SANTA  
MARIA

*XXX*

*Calder*



Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició



1805 PICTET

# PROGRAMA ACTE

## EXPOSICIÓ “Cartes d’una vida”

Presentació a càrrec  
del **Sr. Josep Vilella i Llrinós**  
Acadèmic

## BENVINGUDA

A càrrec del **Sr. Carles Vilarrubí i Carrió**  
President de l'Acadèmia Catalana  
de Gastronomia i Nutrició

## GLOSSA

A càrrec del **Sr. Paco Solé i Parellada**  
Acadèmic

## SOPAR

Brigadier, **Sra. Rosa Mayordomo i García**  
Acadèmica

## CLOENDA DE L'HOMENATGE

A càrrec de l'Honorable **Sr. Jaume Giró i Ribas**  
conseller d'Economia i Hisenda de la Generalitat  
de Catalunya

# **ÀPAT D'HOMENATGE A SANTI SANTAMARIA**

## **APERITIU**

**Ravioli de gambes amb ceps i oli de pinyons**

**Coca de porros amb formatge i raifort**

**Nigiri català de calamar encebata**

*Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature 2013  
DO Cava*

## **PLATS**

**Carxofa farcida de ventresca, garotes i caviar**

*Can Ràfols dels Caus Gran Caus Blanc 2019  
DO Penedès*

**Pilota de perdiu amb col caramel·litzada**

*Abadia de Poblet La Font Voltada 2017  
DO Conca de Barberà*

**Cua de bou amb tripetes de bacallà**

*Vall Llach Porrera Vi de Vila 2018  
DOQ Priorat*

## **POSTRES**

**Pera escalivada amb xocolata blanca i iogurt**

*Castell d'Encus Majjan Dolç 2012  
DO Costers del Segre*



Carles Vilarrubí (president de l'ACGN)



Paco Solé (acadèmic)



Jaume Giró (conseller d'Economia i Hisenda de la Generalitat de Catalunya)  
i Carles Vilarrubí (president de l'ACGN)



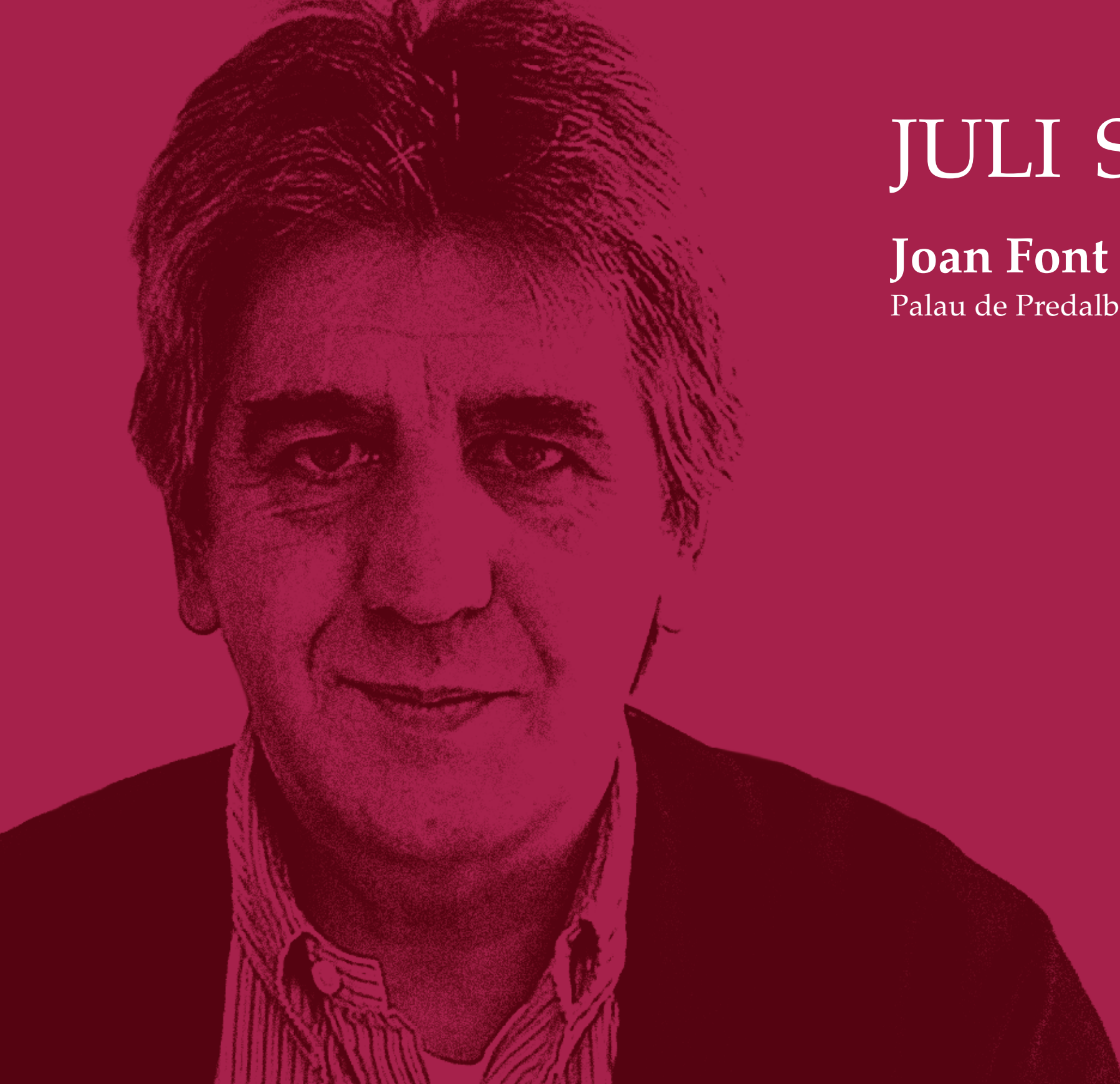
Pau Santamaria (fill), Àngels Serra (vídua de Santi Santamaria), Jaume Giró (conseller  
d'Economia i Hisenda de la Generalitat de Catalunya) i Carles Vilarrubí (president de l'ACGN)



Pilota de perdiu amb col caramel·litzada



Carxofa farcida de ventresca, garotes i caviar



# JULI SOLER

**Joan Font**

Palau de Predalbes, 2022



Joan Font, vicepresident ACGN

Avui és un dia important per a l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, possiblement el més important de l'any, juntament amb el de concessió dels Premis Nacionals, perquè avui homenatgem, una vegada més, una figura irrepetible de la gastronomia catalana. Juli Soler Lobo va néixer a Terrassa el 31 de maig del 1949, fill de la Paquita i en Juli, maître d'hotel, que va influir fortament en ell, inoculant-li el virus de la que seria una de les seves passions professionals a la vida, la restauració. És una passió que va compartir amb la música. Possiblement per això, com a obsequi premonitori, l'any del seu naixement, la discogràfica americana RCA va posar al mercat el primer vinil de 45RPM, aquells discs que anomenàvem «*single*», en contraposició als LP de llarga durada.

Juli Soler va estudiar, de petit, a l'Escola Pía i, més endavant, va seguir i acabar estudis de comerç a l'Escola de Cultura Pràctica de Terrassa, encara que, ja a 13 anys, es va iniciar, de la mà de Miquel Ristol, en el món de la restauració, treballant com a ajudant de cambrer al Gran Casino de Terrassa.

Va ser sempre un home a qui no feien por els reptes perquè, amb tan sols 14 anys, va fer la seva primera estada fora de casa i fora de Terrassa, com a ajudant de *bàrman* al Xalet del Golf de Cerdanya, un lloc especialment exigent atesa la pulcra, victoriana i refinada clientela que, en aquells anys, freqüentava l'establiment. El va ajudar molt haver après, dels seus pares, a ser servicial, quan els ajudava, de jove, com a cambrer en un balneari clàssic de Terrassa. Fet un nervi com sempre, però atent a tots els detalls, volent que tots els clients se sentissin com a casa.

Al llibre d'Oscar Caballero, *Juli Soler que estàs en la sala*, hi ha una fotografia a la terrassa del xalet amb Juli servint una consumició, tens, marcial, atent, impecable.

Acabada l'estada ceretana i superada la prova de l'estricta Xalet del Golf, es va incorporar al no menys sofisticat i exquisit Reno, a Barcelona, on va passar un any, fins que va decidir acompanyar els seus pares en l'aventura de regentar, familiarment, el restaurant de la fàbrica de material elèctric Josa, actualment coneguda com a BJC.

Juli Soler va ser sempre capaç d'enfrontar-se amb tot, assumir reptes difícils i, fins i tot de compaginar-ne més d'un alhora, o anar-los alternant. Van venir els anys de la música, ja que el seu gran interès, en aquells moments, es va centrar en la música anglosaxona i a conèixer món. Va fer de DJ a les festes, va col·laborar assessorant i dirigint locals musicals i també importava, ell directament, discs de *rithm&blues*, *soul* i *rock*, que venia a la seva botiga Transformer.







Quan preparava aquestes notes, la seva filla Rita em deia que li agradaria que veiéssim el seu llegat musical: fileres interminables de discs que a la família els agrada reproduir, una vegada i una altra, en un vell aparell d'aquells que fan el soroll d'agulla rasant el vinil. Rolling Stones, Otis Redding, Kevin Ayers, Lou Reed, Miles Davis o Frank Zapa, però, especialment, *I wish you were here*, aquella trista cançó de Pink Floyd en què Roger Waters, amb la seva veu particular, ens recorda, literalment: «com m'agradaria, com desitjaria que fossis aquí, any rere any, corrents per sobre del mateix terra vell», per repetir després, a la cançó, una vegada i una altra, «voldria que fossis aquí».

L'any 1980 s'acaba l'aventura de Transformer, tanca la botiga, atura la seva activitat com a promotor musical i decideix canviar de vida. No va ser un canvi desitjat, sinó una mostra de la força, la resiliència i la capacitat de lluita enfront de l'adversitat de Juli Soler, perquè, la realitat és que s'havia arruïnat fent de promotor musical. Una habilitat, la de promotor, que és, a fi de comptes, la que el faria triomfar en la seva nova vida.

Es presentava sovint, mig de broma, mig seriosament, com «el promotor dels Rolling Stones de la gastronomia», és a dir, el promotor d'El Bulli. En tot cas, va ser un gran promotor perquè superar, en aquell lloc perdut, l'etapa de Jean-Louis Neichel, que havia guanyat una primera Estrella Michelin l'any 1976, era una tasca que, més que treball, requeria unes dosis extremes de genialitat.

Els propietaris d'El Bulli, Marketta i Hans Schilling van encomanar a Juli Soler, l'any 1981, la creació i direcció d'un

projecte que portés el restaurant a una nova etapa. Ell va assumir el repte, com a director i cap de sala, amb Yves Kramer a la cuina, primer; Jean-Paul Vinay, després, i finalment, formant el tàndem d'or amb Ferran Adrià, amb qui l'any 1990 adquiriria la propietat de l'establiment.

Ferran Adrià és un altre monstre, un d'aquests personatges que, com Juli, no morirà mai i acabarà vivint eternament a l'Olimp dels gastrònoms. No us sobti, doncs, que avui en parli poc perquè, per parlar d'ell, necessitaria que aquest sopar durés un any o escriure, més que una glossa compartida, una enciclopèdia.

Per situar-nos històricament en quin era el moment en què es formalitza l'encàrrec i dimensionar la valentia de l'avui homenatjat, només cal recordar que, políticament, la democràcia al nostre país era quelcom incipient, amb només 6 anys de vigència, i el 23 de febrer del 1981, el país va patir un intent de cop d'estat: sanitàriament i gastronòmicament, va aparèixer la síndrome de l'oli tòxic o malaltia de la colza, que va posar sota sospita tota la cadena alimentària, i, socialment, la mitjana de la població, atemorida per les circumstàncies, vivia amb aproximadament 150 euros al mes. En aquesta situació, agafar les regnes d'un restaurant de nivell, situat en un lloc extraordinàriament recòndit com és Cala Montjoi, requeria molt coratge, però el coratge d'en Juli era infinit i inabastable.

El projecte dissenyat i dirigit per Juli Soler es va revelar com un model d'èxit i va superar qualsevol expectativa. Amb Jean-Paul Vinay va guanyar la segona estrella, i

amb els germans Adrià la tercera, que no va perdre mai. Una mostra incontestable del que és formar equips guanyadors, reiteradament i consecutivament, instal·lant-se en l'èxit permanent.

Possiblement, la fórmula és que Juli Soler va ser un caçador de talents, un director d'orquestra que creia en les persones i les deixava ser elles mateixes. Un descobridor que reconeixia el do que s'amaga darrere de cadascú de nosaltres. Si ens atenem a la realitat social, política i esportiva vigent, les facultats, el carisma i l'habilitat psicològica de Juli Soler són atributs gens corrents.

El resultat del projecte, per tant, va ser fastuós, però els principis van ser durs i sempre va agrair l'acompanyament d'algú a qui admirava profundament, com és Fermí Puig, fins a l'extrem d'acomiar-se algunes vegades d'algun client amb el seu antològic «*adiós, Fermín*». Va ser una amistat, quasi un matrimoni, de 25 anys, forjat en els temps difícils, quan calia quadrar els comptes d'un restaurant de màxim nivell que, a vegades, feia zeros. Després, la glòria es va endur els mals moments, però l'amistat infrangible entre tots dos va restar per sempre més.

Hem parlat del Juli Soler cambrer, DJ, promotor musical, cap de sala i empresari de la restauració, però ell va ser molt més. Va ser editor, organitzador de banquetes i, fins i tot, hotelier però, fos el que fos, el seu tarannà va ser sempre quelcom inamovible, innegociable, perenne, com passa només amb els genis: humor, proximitat i atreviment. Una personalitat única que el va portar a canviar les normes del





joc, en una sala d'un restaurant de tres Estrelles Michelin, considerat cinc vegades el millor restaurant del món, quatre d'elles consecutives, a la llista The World's 50 Best Restaurants.

Un geni és una cosa estranya, però que dos genis coincideixin en l'espai i el temps, i ballin sincronitzadament, durant anys i ben avinguts com una sola persona, en un escenari com és un restaurant, és quasi irreal. Juli i Ferran, Ferran i Juli, el Ying i el Yang, dues forces fonamentals, oposades, però complementàries, que es troben en l'origen de totes les coses. L'origen de l'èxit! Cadascú amb la seva genialitat posada al servei conjunt d'un projecte compartit.

La creació, stricto sensu, a partir de zero, és patrimoni de Déu. Els humans, per crear, per innovar radicalment, necessitem formar-nos sòlidament. Qui hagi visitat el Museu Picasso comprendrà el que dic. Al final va ser el geni, el creador d'una obra impensable, però la seva habilitat tècnica acreditada, des de jove, amb quadres com *Ciència i caritat*, *Retrat de la seva mare* o *La tia Pepa*, demostra que, abans de ser ell mateix, ja era un gran pintor i tenia la base, el gruix i el múscul necessaris per projectar-se, a la seva manera, més enllà de les estrelles.

Aquesta referència a Picasso i a la formació clàssica ve avui a compte, en aquest sopar d'homenatge, servit impecablement per Via Veneto, perquè no podem deixar de recordar, una vegada més, que Juli Soler es va formar també, abans d'esdevenir ell mateix, al restaurant del carrer Ganduxer, sota l'estricta tutela de Josep Monge, el senyor Monge,

una altra institució, un altre referent que perdurarà generacions. Allà va aprendre molt, allà va adquirir el gust pel servei més sofisticat que, posteriorment, va reinterpretar a la seva manera. Gran amant de les taronges, a partir de novembre, quan arribava la temporada i algun dels seus fills no les pelava bé, els deia: «No us està quedant gaire bé, hauríeu de veure com ho fa el senyor Monge, amb ell en vaig aprendre jo». Llavors ell ho tornava a fer amb forquilla i un ganivet llarg, amb una precisió quirúrgica.

Ara sí, per acabar i en un record més a Juli Soler, us voldria explicar una anècdota. Fa uns mesos, un vespre càlid a Palerm, sense taula per sopar després d'una reserva mal entesa al Circolo Bellini, vam optar per intentar-ho a la terrassa del Grand Hotel et des Palmes, un lloc absolutament incomparable penjat sobre la nit siciliana. Era inaudit pretendre sopar-hi sobre la marxa, sense reserva, però es va fer el miracle i vam aconseguir taula.

Taula perfecta, música tènue en directe, un sopar exquisit amb uns vins incomparables per a l'ocasió, òbviament un vermentino del Duca di Salaparuta i un Marsala Vergine Reserva 1998 de Florio a les postres. Un servei acuradíssim. Un maridatge perfecte.

Dirigia la funció un cap de sala inclassificable, amb una personalitat novel·lesca i que, no sé ben bé per què, ens va reservar els seus millors consells i les seves millors atencions, fins a extrems insospitats.

Tot va ser impecable, però el que va fer inoblidable aquella nit a Palerm va ser el cap de sala. El vaig felicitar since-

rament per la seva professionalitat: proper i distant, magnètic, amb una personalitat indescriptible, amb una formació descomunal i amb aquesta desimboltura que només tenen els grans. Era ell mateix, sense faixa, atent a tot, però britànicament *easy-going*!

Li vaig preguntar con es deia. «Michele, signore», va respondre i em va preguntar si havíem gaudit del sopar. Molt, de tot, però especialment del servei. Tot seguit em va desvetllar, amb orgull, que el seu referent era algú a qui jo de ben segur coneixia, Juli Soler: «*grandissimo, unico!*».

Aquella nit, per a mi serà sempre una nit meravellosa a Palerm, atesos per un cap de sala genial, en un lloc ofert per l'atzar i amb Juli Soler vetllant per nosaltres. Potser per això vam aconseguir taula i tot va ser màgicament perfecte!

Anys després de la seva marxa, Juli Soler segueix sent un referent internacional. Juli Soler únic, Juli Soler incomparable, Juli Soler immortal.

Ara us demanaria que alcem tots la copa per brindar, perquè el vi i el xampany ere una de les seves passions. El vi, els sommeliers, els viatges a Jerez, Champagne, Bordeus o Borgonya. En Juli Soler era un més entre els enòlegs, encara que no treballés en un celler, igual que era un més entre els cuiners, encara que no vestís una jaqueteta de cuina.

Brindem per ell, per la seva família i per tota la família de la gastronomia.

Però, en tot cas: Juli Soler, tan lluny i tan a prop, Juli Soler per sempre!

**Homenatge**



# Julia SOIER

**15 de novembre de 2022**



**Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició**



# programa acte

## **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 Rusalleda 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**

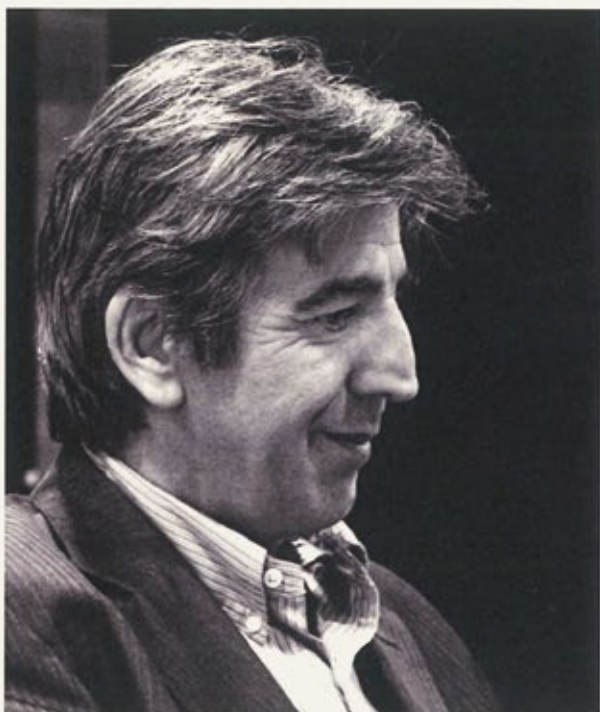
**Corpinnat**

**Macabeu, Pinot Noir**

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

# àpat





## 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»

## 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*



Artur Mas (129è president de la Generalitat de Catalunya),  
Carles Vilarrubí (president de l'ACGN) i Elena Rakosnik



Teresa Jordà (consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural) i  
Marta Sala (vídua de Juli Soler)



Carme Ruscalleda (vicepresidenta), Panxo Soler (fill), Teresa Jordà (consellera d'Acció  
Climàtica, Alimentació i Agenda Rural), Carles Vilarrubí (president ACGN),  
Marta Sala (vídua de Juli Soler), Joan Font (vicepresident ACGN) i Marta Soler (filla)





Cocktail de Cabra de Mar i Cranc Real



Molls "Gaudí"



Joan Font (vicepresident ACGN)



Llebre a la Royal





© de l'edició

**Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, 2023**

C/Girona, 20, 4<sup>a</sup> planta. 08010 Barcelona

[www.acgn.cat](http://www.acgn.cat)

Disseny gràfic

**Saura - Torrente**

Maquetació i tractament de les imatges

**Pau Torrente**

Impressió i enquadernació

**SYL, L'art gràfic**

Realització de l'edició

**Edicions de l'Eixample**

Aquesta edició de *Glosses. 2016 - 2022*, publicada per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, s'ha acabat de realitzar el desembre de 2023.

El text ha estat compost amb la família tipogràfica Palatino sobre paper Munken Print White de 120 grams.

El paper de les guardes és

Tintoretto Ceylon Cumino de 140 grams de Fedrigoni.

Per a les cobertes s'ha triat la tela

Brillianta Calandré de Winter, amb dues estampacions.

S'han imprès, en edició única i no venal,  
150 exemplars numerats.

Exemplar núm.



Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició