

L'ACADÈMIA

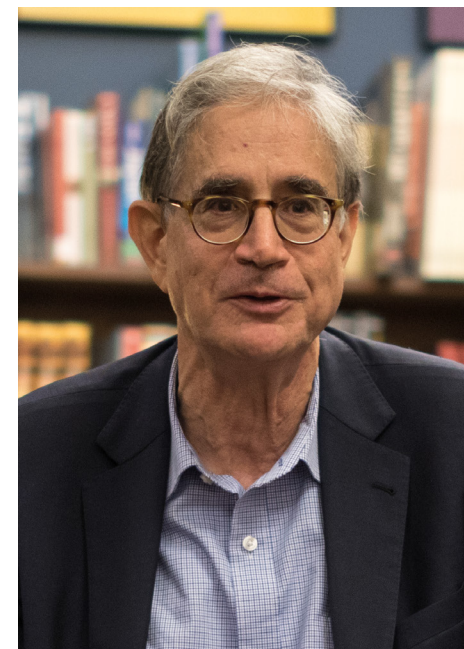


Carles Vilarrubí i Carrió, President
Carme Ruscalleda i Serra, Vicepresidenta
Joan Font i Torrent, Vicepresident
Rosa Mayordomo i García, Secretària General
Ramon Agenjo i Bosch, Tresorer
Raül Bobet i Almenara, Vocal
Cristina Cabañas i Rodríguez, Vocal
Montse Folch i Munuera, Vocal
Ignacio García-Nieto i Portabella, Vocal
Toni Massanés i Sánchez, Vocal
Ferran Rodés i Vilà, Vocal
Valentí Roqueta i Guillaumet, Vocal
Paco Solé i Parellada, Vocal
Elena Yepes i Evangelista, Vocal

Ferrán Adrià i Acosta
Ramon Agenjo i Bosch
Ricard Aixelà i Campanales
Alejandro Alcaraz i Sanz
Oriol Balaguer i Mestres
Raül Bobet i Almenara
Miquel Brossa i Real
Cristina Cabañas Rodríguez
Josep Capdevila i Nogué
Magda Carlas i Angelats
Artur Carulla i Font
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví i de Simón
Marc Cerón i Castelló
Ramón Cierco i Noguera
Comte De Sert
Pere Cornellà i Valls
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán i Hijazo
Josep M^a de Hita i Planella
Paco de la Rosa i Torelló
Javier de las Muelas i Fernández
Eugeni Fabregat i Mora
Luis Ignacio Ferrer i Figueras
Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni
Montse Folch i Munuera
Joan Font i Torrent

Carles Gaig i Framis
Ignacio García-Nieto i Portabella
Gerardo García-Ventosa i López
Rosa Gelpí i Monasterio
Silvia Hofmann i Parés
Jorge Linati i de Puig
Jaume Masana i Ribalta
Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Ródenas
Toni Massanés i Sánchez
Rosa Mayordomo i García
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Jordi Montaña i Matosas
Glòria Noguer i de Ferrer
Lluís Planas i Martínez
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Valentí Roqueta i Guillaumet
Mario Rotllant i Sola
Carme Ruscalleda i Serra
Josep M^a Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramón Serra i Agut
Paco Solé i Parellada
Rafael Soriano i Llompart
Albert Sumarroca i Claverol
Joan Tàpia i Nieto
Jaume Torras i Mulet
Francesc Torrente i Costa
Miquel Torres i Maczassek
Joaquim Uriach i Torelló
Quim Vila i Betriu
Carles Vilarrubí i Carrió
Jordi Vilaseca i Bruguera
Josep Vilella i Llinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa
Elena Yepes i Evangelista

INVESTIDURA ACADÈMIC D'HONOR



PAUL FREEDMAN

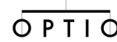
CLUB D'EMPRESSES



Grupo Planeta



CATALONIA
HOTELS & RESORTS



INEDIT
Damm



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



Cambra de Comerç
de Barcelona

PAUL FREEDMAN

Paul Freedman, catedràtic d'Història en la Universitat de Yale, està especialitzat en història social medieval, història de Catalunya, estudis comparatius de la pagesia, comerç de productes de luxe, i història de la cuina. El 1971 es va llicenciar en Història en la Universitat de Califòrnia i el 1978 es va doctorar en la Universitat de Berkeley. Una beca predoctoral li va permetre treballar en arxius de Catalunya enfocant el seu treball en la història de la pagesia medieval; el llibre *The Diocese of Vic: Tradition and Regeneration in Medieval Catalonia* és la versió publicada de la seva tesi. Del 1979 al 1997 va ser professor en la Universitat Vanderbilt i després a Yale.

El 2000 guanya el Eugen Kayden Prize i el 2001 l'Otto Grundler Prize. El 2002 va guanyar l'Haskins Medal de la Medieval Academy of America pel seu llibre titulat "Images of the Medieval Peasant".

Des de 1996 és membre corresponent de la Secció Històric-Arqueològica del Institut d'Estudis Catalans i des de 2005 de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona.

WHY FOOD MATTERS

«Una narració rica i fascinant que s'endinsa en el rebost històric i cultural de l'experiència social, il·lustrant poderosament les innombrables formes en què el menjar importa com a condiment essencial per a la humanitat" Danny Meyer, fundador de Union Square Hospitality Group i Shake Shack.

Per què importa el menjar? Històricament, el menjar no sempre s'ha considerat un tema tan seriós com, per exemple, un art escènic com l'òpera o una disciplina humanística com la filosofia. La necessitat, la ubiquïtat i la repetició contribueixen a l'aparent banalitat del menjar, però aquests atributs no capten l'abast emocional i cultural del menjar, des del quotidià fins a l'exquisit.

En aquest breu i apassionant llibre, Paul Freedman defensa la importància vital del menjar, destacant el seu paper crucial en l'evolució de la identitat i les civilitzacions humanes. Freedman presenta un relat molt amè i esclaridor sobre el paper únic del menjar en les nostres vides, una manera d'expressar comunitat i celebració, però també divisòria respecte a la raça, la diferència cultural, el gènere i la geografia. Aquest ampli llibre serà de lectura obligada per als amants del menjar i per a tots aquells interessats en com es formen i mantenen les cultures i les identitats.

MENÚ

ENTRANTS

Calçots en tempura amb salsa romesco

Croquetes de bacallà

Pèsols de llàgrima ofegats amb botifarra negra

Múrcoles a la crema de foie amb ou escalfat

PLAT PRINCIPAL

Suquet de pescadors de peix i marisc

POSTRES

Sorbet de mandarina al cava

Cafès i infusions

Coca de llardons i bunyols de Quaresma

CELLER

Les Brugueres blanc, DO Priorat

Furvus edició limitada 185 aniversari 7 Portes, DO

Montsant

Cava 7 Portes

Aigües minerals

