

**PREMI D'ASSAIG
PER AL POETA
CARLES REBASSA**

L'escriptor mallorquí Carles Rebassa ha guanyat el 5è Premi d'Assaig Ricard Torrents Bertrana, convocat per la UVic-UCC i Eumo Editorial, per l'obra *Mite i pols de Blai Bonet*, una biografia literària del poeta i novel·lista.

**TERESA CABRÉ
CONTINUARÀ A
L'IEC 4 ANYS MÉS**

Teresa Cabré ha estat reelegida presidenta de l'Institut d'Estudis Catalans fins al 2029. Andreu Domingo i Roser Salicrú seran vicepresidents. La presidenta ha estat reelegida amb el 83% dels vots i el 91% de participació.



CARLES VILARRUBÍ
PRESIDENT DE L'ACADÈMIA
CATALANA DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ

Paco Solé Parellada era una figura estimada i imprescindible de la gastronomia i la cultura catalanes. Propietari del restaurant 7 Portes, enginyer, economista, catedràtic i ànima curiosa, va ser molt més que un restaurador. Va ser un home del Renaixement. Amb una curiositat infinita, un cor generós i una intel·ligència fulgurant, va saber connectar mons aparentment allunyats –la cuina i l'acadèmia, la història i l'empresa, la cultura popular i la gastronomia– amb una mirada oberta, rigorosa i profundament humanista.

Nascut el 1943, en Paco va ser un home realment extraordinari. Un *fondista* compromès de cor, de cap i d'acció amb la cuina catalana, el seu patrimoni i la seva història. Va ser des del 7 Portes –referent viu de la cuina catalana des del 1836– que va construir un projecte molt més ambiciós: fer del restaurant un espai de trobada i de memòria compartida que ha esdevingut un equipament cultural de la ciutat. Fidel a la cuina catalana, hi va afegir crite-

Estimat i imprescindible



EFE / MARTA PÉREZ

Solé Parellada amb el *Manuscrit de Joana Caules*, datat de l'any 1750.

ris de qualitat, rigor i respecte per la tradició.

Va impulsar la *Col·lecció 7 Portes*, una joia editorial que recupera receptaris antics de la cuina catalana amb esperit divulgatiu i científic. Encara recordo com li brillaven els ulls quan comentava el seu darrer descobriment publicat al volum 10 del receptari: “És la confirmació definitiva que la maonesa és una salsa nostra!” Des de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, va promoure valors com la sostenibilitat, la recerca i la transmissió del coneixement. L'any 2024 va ser reconegut amb el Premi Nacional de Gastronomia de Cuina Tradicional.

Però més enllà de la seva obra, tothom qui el va conèixer en guarda un record intel·lectualment íntim i afectuós. Tocava el piano i era un conversador incansable, un lector apassionat, un dibuixant enginyós i un home amb un sentit de l'humor fi i càlid, capaç de fer riure i de pensar alhora. Tenia el do poc comú d'escollir de debò.

Amb la seva mort, perdem un pont entre el pensament i la cuina, entre la cultura i la vida quotidiana. Però el seu llegat –als fogons, als llibres, a les aules i en tants cors– perdura. Descansa en pau, Paco. El teu record ens acompanyarà sempre. —

REVETLLA'T CONTRA EL SOROLL (INFORMATIU)

Per Sant Joan, subscriu-te a l'ARA amb un 50% de descompte

Cada dia rebem milers d'impactes que competeixen per la nostra atenció. Igual que els petards de la revetlla de Sant Joan, el soroll informatiu ens envaeix els sentits, fins que ja no el sentim.

Per això, a l'ARA el combatem amb periodisme i informació filtrada, curada i contrastada. Perquè puguis distingir el que és fiable, amb una visió crítica i, sobretot, sense soroll.



Oferta de Sant Joan al 50% de descompte
Disponible fins al 24 de juny a les 23.59 h
Subscriu-t'hi a d.ara.cat/santjoan o escanejant el codi

ara