

J.P.19

**Homenatge
Josep Pla**

12/11/2019



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**





pàg. 4	Josep Pla, el primer escriptor gastronòmic d'Europa
pàg. 6	Josep Pla i Casadevall (Palafrugell, 1897 - Llofriu, 1981).
pàg. 7	El pensament gastronòmic planià
pàg. 9	La cuina del record
pàg. 10	Programa Acte
pàg. 12	Àpat Homenatge
pàg. 14	Acadèmics

Josep Pla, el primer escriptor gastronòmic d'Europa

Pla sempre renegà de l'etiqueta d'expert en cuina que els seus amics li van voler penjar, però de la seva ploma varen sortir les millors pàgines que s'han escrit sobre la nostra gastronomia. Com va dir Vázquez Montalban, homenatjat per l'Acadèmia l'any passat, "el més important de Pla és que la seva aportació a la nostra literatura gastronòmica va encendre la metxa d'una escola de teòrics del menjar" en la qual destacarien Nèstor Luján, Joan Perucho, Javier Domingo o Llorenç Torrado.





5

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

J.P.19

Josep Pla i Casadevall

(Palafrugell, 1897 - Llofriu, 1981).

Escriptor i periodista català, Pla és una figura referent de la literatura catalana de tots els temps, consagrat com un dels autors de prosa més importants del segle XX. Nascut al Palafrugell, fill d'una família de pagesos, es va llicenciar en Dret a la Universitat de Barcelona. Acabats els estudis, comença a col·laborar amb diversos diaris “per guanyar diners per menjar” fins que l'any 1920 s'incorpora a l'equip de La Publicitat com a corresponsal en diverses destinacions europees: París, Madrid, Portugal, Itàlia i Berlín.

Aquests viatges el portaran a publicar el seu primer llibre, “Coses vistes” (1925) –una recopilació de descripcions paisatgístiques, narracions breus, retrats literaris i evocacions autobiogràfiques– amb el qual va obtenir un gran èxit de crítica i públic.

El que hem menjat (1972) és el seu primer llibre de cuina catalana guardonat, un any més tard, amb el Premi Crítica Serra d'Or. Autors contemporanis com Luján el van catalogar com “el gran llibre de gastronomia que tots esperàvem” i Perucho sentencià que es tractava d'un “monument literari de la cuina general del país”.

El pensament gastronòmic planià

El pensament gastronòmic de Pla s'assenta sobre tres principis elementals. El primer és que la cuina és un art normatiu en el qual imperen la raó i el sentit comú. Per a Pla, la primera condició d'un bon cuiner és la memòria i és, el cuiner, el màxim responsable de saber quins elements lliguen i quins no. Es manifesta sempre a favor del racionalisme i en contra de les barreges extravagants, però no tanca la porta a la innovació, perquè en el fons és conscient que alguns dels plats de la nostra cuina neixen de la combinació d'ingredients aparentment incompatibles.



El segon principi bàsic és el de “menys és més”. Segons ell mateix deia, “El meu ideal culinari és la simplicitat, sempre compatible amb un determinat grau de substància”, una cuina sense pressa, per a ell, el pitjor ingredient d’un plat. Fins i tot va arribar a comparar els matisos d’una salsa un plat amb l’adjectivació exacta en un escrit.

El tercer eix al voltant del pensament gastronòmic de l’autor és la defensa de la cuina regional, ja que aquesta “no obeeix a fronteres polítiques determinades igual que la literatura de qualitat no s’ha pogut traduir mai” i la crítica ferotge a la industrialització dels aliments que comportava la mort dels sabors naturals de la cuina tradicional.



La cuina del record

Si analitzem els escrits sobre gastronomia de Josep Pla veurem que la seva cuina és la del record, fonamentada en les experiències i sensacions que els aliments produïen a la seva memòria, des dels sabors de la infantesa fins a la gastronomia coneguda durant els anys com a corresponsal de premsa, els quals li van permetre conèixer diferents formes d'entendre la cuina.

Pla va descriure, com ningú, les meravelles de la nostra cuina familiar, tant la de cada dia com la dels dies de festa, la dels pagesos i la dels pescadors; la de les fondes i hostals com la dels grans restaurants.

Escriure sobre cuina, amb rigor, no ha d'anar necessàriament lligat a un gurmet, i aquest era el cas de Pla. Era coneixedor de la gastronomia en profunditat, perquè coneixia els matisos d'un brou ben cuinat o les bondats d'un peix segons la seva procedència i, amb la seva escriptura culinària, l'autor va situar la cuina catalana en el mapa mundial de la cultura gastronòmica

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 Llirinós*
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

Comitè organitzador

Carles Vilarrubí i Carrió
Ramón Agenjo i Bosch
Joan Font i Torrent
Rosa Mayordomo i García
Josep Vilella i Llinós

Membres de l'Acadèmia

Carles Vilarrubí i Carrió, *President*
Artur Carulla i Font, *Vicepresident*
Joan Font i Torrent, *Secretari General*
Ramón Agenjo i Bosch, *Tresorer*
Sergi Ferrer-Salat i Di Migni, *Vocal*
Rosa Mayordomo i García, *Vocal*
Valentí Roqueta i Guillamet, *Vocal*
Carme Rusalleda i Serra, *Vocal*
Àlvar Sanclimens i Aremngou, *Vocal*
Joaquim Uriach i Torelló, *Vocal*
Quim Vila i Betriu, *Vocal*

Ferrán Adrià i Acosta
Ricard Aixelà i Campanales
Ana Arroyo i Méndez
Oriol Balaguer i Mestres
Miquel Brossa i Real
Magda Carlas i Angelats
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví de Simón
Ramón Cierco i Noguer
Comte De Sert
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

Miquel Espinet i Mestre
Luis Ignacio Ferrer i Figueras
Montse Folch i Munuera
Carles Gaig i Framis
Ignacio García-Nieto i Portabella
Gerardo García-Ventosa
Rosa Gelpí i Monasterio
Alex Jaumandreu i Patxot
Jorge Linati i de Puig
Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Roderas
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Jordi Montaña i Matosas
Glòria Noguer i de Ferrer
Jordi Peyri i Rey
Lluís Planas i Martínez
Joan Ras i Sirera
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Mario Rotllant i Sola
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
Miquel-Agustí Torres i Riera
Joan Uriach i Marsal
Francesc Vilardell i Viñas
Josep Vilella i Llirinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa
Elena Yepes i Evangelista

**Patrocinador
Principal**



Col.laboradors



**Club
d'Empreses**

RABAT



Grupo  Planeta

