



Acadèmics

Ferran Adrià Acosta
Ricard Aixelà Campanales
Macià Alavedra i Moner
Ana Arroyo Méndez
Oriol Balaguer
Miquel Brossa i Real
Josep Bujan
Magda Carlas Angelats
Artur Carulla Font
Josep Casas Febrer
Sara Castellví de Simón
Ramón Cierco Noguera
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán Hijazo
Comte de Sert
Paco de la Rosa Torelló
Miquel Espinet i Mestre
Luis-Ignacio Ferrer Figueras
Sergi Ferrer-Salat Serra Di Migni
Montse Folch
Carles Gaig
Ignacio García-Nieto Portabella
Gerardo García-Ventosa
Rosa Gelpí Monasterio
Alex Jaumandreu Patxot
Jordi Linati de Puig
Josep M^a Sanclimens i Genescà
Montserrat Mascaró Alemany
Bartolomé Masoliver Roderas

Carme Mateu de Suqué
Rosa Mayordomo García
Pere Mir i Puig
Josep Monje Canut
Glòria Noguera de Ferrer
Luis Pérez-Desoy
Jordi Peyri Rey
Joan Ras i Sirera
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Valentí Roqueta Guillamet
Carme Rusalleda i Serra
Jon Sarabia
Ramón Serra
Climent Solé Parellada
Rafael Soriano i Llompart
Albert Sumarroca
Artur Suqué Puig
Joan Tàpia Nieto
Miquel-Agustí Torres i Riera
Joan Uriach Marsal
Joaquim Uriach Torelló
Joaquim Vila Betriu
Francesc Vilardell i Viñas
Carles Vilarrubí i Carrió
Josep Vilella i Llirinós
Lluís Vinyes Jordà
Maria Vives R. De Hinojosa

Amb el Patrocini de



Homenatge Nèstor LUJÁN



8 de Novembre
— 2016 —
Via Veneto - Barcelona

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 Llorinós

*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

Aperitius

*Assortiment d'embotits
Hispania*

*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

*Formatge Époisses de la Bourgogne
Via Veneto*

Fernando de Castilla Antique Palo Cortado

Postres

*Crema catalana
Hispania*

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

Freixenet Malvasia 2009



RESTAURANT HISPANIA



TORRE DEL REMEI

Comitè Organitzador

Carles Vilarrubí i Carrió

Josep Casas Febrer

Miquel Espinet i Mestre

Paco de la Rosa Torelló

Josep Vilella i Llorinós

Taula Directiva

*Carles Vilarrubí i Carrió
President*

*Artur Carulla Font
Vicepresident*

*Josep Casas Febrer
Vicepresident*

*Paco de la Rosa Torelló
Tresorer*

*Alex Jaumandreu Patxot
Secretari general*

*Magda Carlas Angelats
Vocal*

*Sergi Ferrer-Salat Serra Di Migni
Vocal*

*Ignacio García-Nieto Portabella
Vocal*

*Rosa Mayordomo García
Vocal*

*Valentí Roqueta Guillamet
Vocal*

*Josep M^a Sanclimens i Genescà
Vocal*

*Joaquim Uriach Torelló
Vocal*