OBITUARIS

Ànima de la cuina catalana

ELIANA THIBAUT COMALADA (1928-2021)
Cuinera i divulgadora de la gastronomia tradicional catalana

LV

L'Eliana Thibaut i Comalada pertanyia a una família originària de Vernet, a prop de Prada de Conflent, sota el mateix Canigó no lluny de Rigardà, població del Conflent on va néixer.

Fou una cuinera i escriptora de la Catalunya del Nord, autora d'innombrables llibres sobre la gastronomia catalana, llibres com ara *La Cuina dels Països Catalans*, reflex d'una societat, *La Cuina medieval catalana*, *La Cuina tradicional de la Catalunya Nord*, *Les coques catalanes*, *La Cuina del Pirineu català*, conjuntament amb Jaume Fàbrega, *La Cuina de la poma*, *Les Amanides de la Mediterrània*, *La Cuina del Foie gras* o *La Cuina medieval a l'abast*. Fou autora d'una important obra sobre cuina i nutrició que abraça més d'una trentena de llibres i molts articles divulgatius sobre cuina. Es dedicà sobretot a la recuperació de la cuina catalana tradicional així com a la recuperació de receptes medievals.

A l'Institut de Perpinyà, de joveneta, va tastar la cuina francesa, plats com l'hachis parmentier, el potage Saint Germain i altres plats francesos que no recordava haver pres a l'escola del seu poble. Fou a l'Institut on es va adonar, tanmateix, que s'estava perdent el sentit de la cuina tradicional. Cursà estudis superiors en higiene i ciències de l'alimentació a París. En tornar a Perpinyà, va conèixer Josep Maria Batista i Roca que la introduí a la cultura catalana.

Professora durant anys d'Higiene de l'Alimentació, va recórrer tot Catalunya per recollir receptes tradicionals de cuina catalana, i va impulsar la creació dels Tallers de Cuina catalana tradicional a Illa de Tet al Rosselló, destinats a preservar i difondre la cuina catalana, particularment la del territori.

A finals del setanta, principis dels vuitanta, la cuina catalana va començar una ferma i decidida voluntat de renovació. Fou un desig col·lectiu que es va anar fent evident en cases com el Boix de Martinet, El Castell de La Seu, l'Ànec Blau de Vic, el Big Rock de Palamós, El Bulli de Roses, Can Borrell de Meranges, Can Gatell de Cambrils, al Motel Empordà de Figueres, al Dorado Petit de Sant Feliu de Guíxols, al Forn del Nastasi de Lleida, a l'Hispània d'Arenys, al Racó de Can Binu d'Argentona, al Sa Punta de Pals, al Sol Ric de Tarragona, al Tinars de Llagostera o El Racó de Can Fabes de Sant Celoni. I a Barcelona, Agut d'Avinyó, Ca l'Isidre, Florian, Reno, Jaume de Provença, Montse Guillén, Roig Robí o Via Veneto, entre d'altres.

L'any 1981 l'Eliana va participar en el Primer Congrés Català de la Cuina, un congrés que va servir per tractar i parlar d'allò que fins aleshores tan sols es menjava i convertir en fets allò que fins al moment eren sensacions. Va presentar una ponència sobre la "Utilització racional diària de la nostra cuina tradicional". Si m'ho permeten -va començar dient- vull aconsellar que no oblidin mai el que va escriure l'any 1382 Francesc Eiximenis: "Els catalans mengen pus graciosament i amb millor manera que altres nacions". També va participar activament en el Segon Congrés Català de la Cuina l'any 1994.

Va ser distingida amb nombrosos premis gastronòmics i cívics, destacant en aquest sentit l'any 2009 quan va rebre la Creu de Sant Jordi que li atorgà la Generalitat i el Premi Especial de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Ambdós guardons en reconeixement a la seva valuosa i prolífica trajectòria a l'hora de posar en valor la història i cultura gastronòmica que ens són propis. Sempre va defensar la importància del patrimoni culinari català. Deia que la nostra cuina no es pot comprendre correctament sense posar en evidència la història i la geografia dels Països Catalans.

Eliana Thibaut era mare del músic Pascal Comelade. El 6 d'abril va escriure l'última plana de la seva vida.

La Gastronomia Catalana està de dol rigorós.

CARLES VILARRUBÍ
President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

GOURMET LA VANGUARDIA

Selecció Especial Verdejos 2021
Versàtil, fresca, elegant

LA TEVA BOTIGA ONLINE DE PRODUCTES GOURMET
gourmetlavanguardia.com
935 500 105
Entregues a domicili
Click & Collect
Garantim l'enviament de totes les comandes

ACCEDEIX A L'OFERTA

PER NOMÉS 49€* VALORADA EN 90€

90 — CASTELO DE MEDINA VERDEJO 2020
DO Rueda
100% Verdejo
BODEGAS CASTELO DE MEDINA
Un Verdejo especial per un plaer quotidià

90 94 90 — MATARROMERA VERDEJO FERMENTADO BARRICA 2016-2017**
DO Rueda
100% Verdejo
BODEGA MATARROMERA
Un Verdejo amb criança digne de Matarromera

90 90 90 90 — JAVIER SANZ VERDEJO 2020
DO Rueda
100% Verdejo
JAVIER SANZ VITICULTOR
Fidel reflex de l'estil propi del seu celler

WINE in MODERATION.eu

*Despeses de manipulació i enviament per a tota la Península: 5,9 €. Promoció vàlida fins a esgotar existències. By Mondofino. **L'anyada d'aquest vi pot variar entre aquestes dues anyades de la mateixa qualitat.