

El cine va començar com una atracció de barraca de fira, i durant les següents dècades es va anar perfeccionant fins a convertir-se en un veritable art. Del cine com a tal es porta dient que es mor gairebé des del principi. Aquesta idea va començar amb l'arribada del so; després, del color. Va aparèixer la televisió i aquell moment va ser just com el que estem vivint avui dia amb l' streaming. Però el cine es va anar adaptant als gustos del públic i oferint-li coses que només una sala de cine de projecció condicionada pot proporcionar.

Evidentment, la maleïda pandèmia ha complicat les coses i ha afavorit moltíssim l' streaming. Però una vegada passis tot això, les coses tornaran al seu curs. Per molta pantalla gran que un tingui a casa (i jo en tinc una de 75 polzades i una bona barra de so) no es pot comparar amb l'experiència de veure una gran estrena en una sala de cine, compartint l'experiència amb altres persones a la mateixa sala.

Disney ha preferit estrenar directament (de pagament) una pel·lícula com *Mulan* a la seva plataforma. Es va parlar també de les pressions que hi va haver per estrenar l'última de Bond a les plataformes. Però Barbara Broccoli, l'autèntica cap en això del Bond cinematogràfic, s'hi va oposar. Una pel·lícula de James Bond s'ha d'estrenar en una sala de cine amb tota la fanfàrria que comporta una *première* d'aquest calibre, i no veure-la al mòbil mentre es viatja amb metro per anar a la feina. La senyora Broccoli ha demostrat que té bon gust.

És evident que les plataformes de *streaming* s'han imposat a les sales de cine, i més amb la pandèmia. Però, repeteixo, el cine ofereix una experiència que és impossible viure a casa. ■

**Obituari** **Eliana Thibaut Comalada** Virtuosa a la cuina, historiadora i investigadora (va ser pionera en l'estudi de la cuina catalana de l'edat mitjana), aquesta catalana formada a París en Higiene i Ciències de l'Alimentació deixa una gran obra escrita dedicada a la cuina catalana en català, francès i castellà.

# Una cuinera curiosa

Joan Cortadellas

**ROSA MAYORDOMO**  
Barcelona

Als contraforts del nord del massís del Canigó va néixer, el 1928, Eliana Thibaut Comalada, a Rigardà, a la comarca del Conflent. Va morir el 6 d'abril a Perpinyà, lligant el flux de la seva vida al curs de la Tet.

Formada a París, els seus estudis superiors es van centrar en la Higiene i Ciències de l'Alimentació, dels quals va ser professora dintre del sistema educatiu francès. A casa dels seus pares, mestres d'escola, va conèixer catalans de la fugida, entre els quals es trobava Josep Maria Batista Roca, que la va introduir a l'etnografia i cultura catalanes en anys posteriors, ja instal·lada a Perpinyà.

Cuinera curiosa, en el transcurs de 15 dies va elaborar a la seva cuina totes les receptes del *Llibre de Sent Soví*, a dues mans amb Rudolf Grewe, prèviament a la seva publicació el 1979, verificant si el resultat podria ser del gust del paladar del nostre temps.

El 1985 inicia el projecte dels Tallers de Cuina Catalana Tradicional (Ateliers de Cuisine Catalane) a l'Illa, al Rosselló, on es promou, divulga i protegeix la tradició culinària catalana. Thibaut ha sigut l'ànima dels tallers fins als seus últims dies.

Cuinera, historiadora, investigadora (pionera en l'estudi



La cuinera, historiadora i investigadora Eliana Thibaut Comalada, el 2004, en la presentació del llibre 'Les amanides de la Mediterrània'.

En 15 dies va elaborar a la seva cuina les receptes del 'Llibre de Sent Soví' per verificar si podrien ser del gust del nostre temps

de la cuina catalana de l'Edat Mitjana, divulgadora i escriptora, Eliana Thibaut Comalada deixa una gran obra escrita dedicada a la cuina catalana, en català, francès i castellà.

Entre altres premis, el 2009 va rebre la Creu de Sant Jordi, i l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició li va atorgar el Premi Especial de l'Acadèmia en

reconeixement de la seva extraordinària aportació al coneixement i divulgació de les arrels i tradició de la cuina dels territoris de parla catalana. ■

■ Rosa Mayordomo és membre de la mesa directiva de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició



**Amb cada vida, un arbre.**

**Amb cada arbre, un homenatge únic.**

Un arbre plantat en memòria d'algú és un tribut viu a l'ecosistema i un homenatge als que se'n van. Més de 13.000 famílies han confiat en Mémora per plantar un arbre en memòria dels seus éssers estimats. Per demostrar que, per molt temps que passi, mai no els oblidaran.

#elvalordeladespedida

Servei 24 hores  
**900 231 132**  
www.memora.es

