

Homenatge
MEY HOFMANN

22 de novembre de 2023

Hotel Catalonia Barcelona Plaza



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

BIOGRAFÍA

*Mey Hofmann, Premi Especial de l'Acadèmia 2016.
Una persona excepcional, vital, energètica i una cuinera apassionada.*

Una passió que va canalitzar amb la creació d'una de les escoles referent en formació culinària i de la gastronomia del nostre país: L'Escola d'Hostaleria Hofmann, per la qual han passat en aquests quaranta anys milers d'alumnes. El 1992 inaugurarà el Restaurant Hofmann reconegut des del 2004 amb una estrella Michelin.

Al restaurant es va sumar anys després una pastisseria i altres negocis sota el seu segell, així com la publicació de diversos llibres, com a Foc i Passió en la Cuina, publicat l'any 2002, amb pròleg de Juan Mari Arzak.

A l'escola Hofmann s'han format grans xefs com els germans Torres, Sergi Arola o Aitor Zabala entre molts altres que actualment ocupen posicions de renom en el panorama gastronòmic de tot el món. També ho han fet importants divulgadors de la gastronomia com Mikel Iturriaga i notables crítics com Philippe Regol.

La seva actitud va ser un exemple inspirador que ha deixat un llegat en cadascun dels espais, les creacions i l'equip de Hofmann.

Un nom que és i sempre serà font de respecte i admiració per al món de la gastronomia.



PROGRAMA

BENVINGUDA

A càrrec del
Sr. Carles Vilarrubí i Carrió
President de l'Acadèmia

GLOSSA

A càrrec del
Sr. Ferran Rodés i Vilà
Acadèmic

SOPAR

Actuarà com a Brigadier el
Sr. Ramon Agenjo i Bosch
Tresorer de l'Acadèmia

AGRAÏMENT

A càrrec de la
Sra. Silvia Hofmann i Parés
Acadèmica i Presidenta de Hofmann

CLOENDA DE L'HOMENATGE

A càrrec de l'Excma.
Sra. Lluïsa Moret i Sabidó
Presidenta de la Diputació de Barcelona



SOPAR

APERITIUS

COCA DE PETXINA DE PELEGRÍ
Petxina de pelegrí marinada
amb suc de rustido de pollastre

CIGRONS AMB ESCAMARLANS
Cigró pedrosillano, salsa d'escamarlans
i escamarlans

RAVIOLI DE BLEDA AMB MASCARPONE
Bleda, mascarpone, pinyons i passes

MINI CANELÓ CLÀSSIC DE HOFMANN
Caneló de vedella, foie i tòfona

CROQUETA HOFMANN
Croqueta de pollastre i pernil

Cava Essential Pinot Noir
Juvé & Camps



MENÚ

PASTÍS FI DE SARDINES

*Amb el seu sofregit català, tomàquets semisecs
i marinada de llimona*

*Vi blanc, Ermita d'Espiells 2022
DO Penedès, Propietat d'Espiells*

PIT DE XAI AMB MONIATOS I BOLETS

*Pit de xai brasejat amb herbes aromàtiques,
salsa de mostassa, cassoleta de boniato
i bolets de temporada*

*Vi Negre, Casa Vella d'Espiells 2018
DO Penedès*

Oli d'oliva verge extra Premium, Bargalló

PREPOSTRES

LLIMONA, ROMANÍ I OLI D'OLIVA

*Ganache muntada de llimona amb romaní,
cruixent i crema de pell de llimona,
oli d'oliva extra verges*

POSTRES MEY

*Biscuit d'ametlla, cruixent de vainilla,
compota fresca de maduixa i llima,
mousse de vainilla, aigua de maduixes*

*Cava Milesimé Chardonnay 2018
Gran Reserva Juvé & Camps, Propietat d'Espiells*

Sopar servit per

HOFMANN



MEMBRES DE L'ACADEMIA

Carles Vilarrubí i Carrió - President
Carme Rusalleda i Serra - Vicepresidenta
Joan Font i Torrent - Vicepresident
Rosa Mayordomo i García - Secretària General
Ramon Agenjo i Bosch - Tresorer
Raül Bobet i Almenara - Vocal
Cristina Cabañas i Rodríguez - Vocal
Montse Folch i Munuera - Vocal
Toni Massanés i Sánchez - Vocal
Jordi Montaña i Matosas - Vocal
Valentí Roqueta i Guillamet - Vocal
Paco Solé i Parellada - Vocal
Elena Yepes i Evangelista - Vocal

Ferran Adrià i Acosta
Ricard Aixelà i Campanales
Alejandro Alcaraz i Sanz
Oriol Balaguer i Mestres
Miquel Brossa i Real
Josep Capdevila i Nogué
Magda Carlas i Angelats
Artur Carulla i Font
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví de Simón
Marc Cerón i Castelló
Ramon Cierco i Nogué
Pere Cornellà i Valls
Comte De Sert
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán i Hijazo
Josep M. de Hita i Planella
Paco de la Rosa i Torelló
Javier de las Muelas i Fernández
Miquel Espinet i Mestre
Eugeni Fabregat i Mora
Luis Ignacio Ferrer i Figueras

Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni
Carles Gaig i Framis
Ignacio Garcia-Nieto i Portabella
Gerardo Garcia-Ventosa i López
Rosa Gelpí i Monasterio
Silvia Hofmann i Parés
Jorge Linati i de Puig
Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Roderas
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Glòria Noguer i de Ferrer
Lluís Planas i Martínez
Joan Ras i Sirera
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Mario Rotllant i Solà
Josep M. Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramon Serra i Agut
Rafael Soriano i Llompard
Albert Sumarroca i Claverol
Joan Tàpia i Nieto
Jaume Torras i Mulet
Francesc Torrente i Costa
Miquel Torres i Maczassek
Joan Uriach i Marsal
Joaquim Uriach i Torelló
Quim Vila i Betriu
Jordi Vilaseca i Brugueras
Josep Vilella i Llinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa



COL.LABORADORS



CLUB D'EMPRESES



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**