



JORNADA
de CUINA
tradicional
catalana
Josep Lladonosa

5 d'octubre
de 10.30 a 19.30 h

a la plaça de la Vila i voltants

SANT VICENÇ DELS HORTS



AJUNTAMENT
Sant Vicenç dels Horts



Jornada de Cuina Tradicional Catalana Josep Lladonosa

Josep Lladonosa i Giró va néixer el 1938 a Alguaire (el Segrià) en el si d'una família pagesa. Tot i que no tenia antecedents familiars en el món dels fogons, des de ben jove la cuina i la gastronomia el van captivar i apassionar tant que s'hi va comprometre per sempre més.

L'any 1961 es va casar amb la Pepita Guillaumet. A Josep Lladonosa li agrada dir i repetir que tots els seus èxits es deuen a ella.

Cap de cuina, docent, escriptor, promotor i organitzador de certàmens culinaris, comunicador a ràdio i televisió, conferenciant... La seva dedicació constant a la cultura gastronòmica ha merescut moltíssims reconeixements, guardons i distincions, entre els quals destaquen el Premi Nacional de Gastronomia, concedit el 1980 pel ministeri de Cultura del Govern d'Espanya, i la Creu de Sant Jordi, concedida per la Generalitat de Catalunya el 2003. Si tres qualitats personals marquen la trajectòria vital de Josep Lladonosa i Giró, aquestes són l'honestetat personal, la passió gastronòmica i una capacitat de treball infatigable.

Com a agraïment a la seva tasca i reconeixement de la cuina tradicional, el dia 5 d'octubre podrem gaudir d'una jornada de cuina tradicional catalana a Sant Vicenç dels Horts, poble on ha deixat el seu llegat.

Programa d'activitats

10.30 h

Inauguració i visita pel llegat de Josep Lladonosa

11 h

Taula rodona "Avui dia és més fàcil trobar on menjar un bon sushi que un bon fricandó?", en què es tractarà la situació actual de la cuina tradicional catalana. Hi participaran cuiners, cuineres i alumnes de Josep Lladonosa, els germans Torres i els presidents de la Fundació Alicia, la Boqueria, el Gremi de Restauració de Barcelona, i Pep Palau, com a moderador.

12 h

Showcooking a càrrec dels germans Torres, la xef del Parc Agrari del Baix Llobregat, Cristina Roig, i Josep Lladonosa.

13 h

Xerrada, elaboració i degustació d'un vermut a càrrec de Guillem Distributions.

17.30 h

Showcooking de receptes tradicionals dolces a càrrec del pastisser local Eugeni Muñoz.

18.30 h

Showcooking d'una recepta de Josep Lladonosa a càrrec dels xefs de Cubat, grup de professionals del Baix Llobregat amb una gran trajectòria i, sobretot, amb una gran estima per la cuina.

19.30 h

Cloenda de la jornada.

D'11.30 a 19.30 h

Degustació de receptes del mestre Josep Lladonosa i de plats tradicionals cuinats pels restaurants del Baix Llobregat, membres del Sabor de l'Horta i establiments locals.

Començarem amb esmorzars de forquilla, continuarem amb platets per dinar i acabarem amb berenars dolços i salats.

Per acompanyar-ho hi haurà vins, caves, vermut i cerveses artesanes de proximitat.

Per als infants hi haurà tallers i activitats durant tot el dia.

Participants i agraïments:

RESTAURANTS

CAL MINGO, amb **Domingo Morilla**, de Viladecans
CASA MORA, amb **Anna Mora**, de Sant Vicenç dels Horts
EL MIRADOR DE SANT JUST, amb **Joan Mascaró**, de Sant Just Desvern
FOLLIA, amb **Jó Baixas**, de Sant Joan Despí
HOTEL GOLF CAN RAFEL, amb **Enric Roig**, de Cervelló
L'ÀPAT, amb **Joan i Esther Hernández**, de Molins de Rei
LA CUINA DEL TONI, amb **Carme Hernández**, de Sant Vicenç dels Horts
LA LLUNA EN UN COVE, amb **Rosa Farrés**, del Prat del Llobregat
MAJOR 36, amb **Manel Armengol**, de Gavà
PLATS, amb **Xavier Llanos**, de Cornellà de Llobregat
PALAU VELL, amb **Josep Martín**, de Sant Andreu de la Barca
SAGRISTÀ, amb **Josep Sagristà**, de Sant Vicenç dels Horts
UN LUGAR, amb **Nicolàs Nimarino i Sofia Fortuna**, de Castelldefels
LA BOTIGUETA, de Sant Vicenç dels Horts

PASTISSERIES I FORNS

PASTISSERIA CARDONA, de Corbera de Llobregat
PASTISSERIA MUÑOZ, de Sant Vicenç dels Horts
ARTESÀ DEL PA, de Sant Vicenç dels Horts
CAFETERIA JULIAN'S, de Sant Vicenç dels Horts
FINESTRA GAUDÍ, de Sant Vicenç dels Horts
LA VIANESA, de Sant Feliu de Guíxols
L'OBRADOR, d'El Vendrell
DOLÇ I SALAT, d'Artesa de Segre
PASTISSERIA DAVID, de Masnou
PASTISSERIA TUGUES, de Lleida

BEGUDES

VICHY CATALAN
VINS DE CAN CALOPA, de Collserola
CAVA DE FINCA PARERA, del Penedès
L'ABADIA CERVESES, de Sant Vicenç dels Horts



@AjuntamentSVH

#LladonosaSVH