

Neix l'Espai Josep Lladonosa ? Centre d'Interpretació de la Cuina Catalana a Sant Vicenç dels Horts

S'ha inaugurat amb la voluntat de ser l'epicentre de la divulgació de la gastronomia catalana gràcies al fons material que el mestre cuiner Josep Lladonosa ha llegat a la ciutat



En el marc de la 39a Mostra Comercial, Agrícola i Gastronòmica de Sant Vicenç dels Horts s'ha obert al públic l'**Espai Josep Lladonosa**, un equipament expositiu i d'activitats al voltant de la cuina tradicional catalana.

L'Espai Josep Lladonosa està situat al Casal Cultural i Cívic Virgínia Amposta i que presenta diverses sales dedicades a divulgar i projectar la gastronomia i la cuina tradicional catalana, a partir de l'obra i el mestratge del cuiner **Josep Lladonosa**.

L'encarregat de presidir la inauguració va ser el ministre de Cultura, **Miquel Iceta**. Però també hi van assistir el mateix Josep Lladonosa, representants institucionals, associatius i professionals. Iceta va destacar el valor de la cuina com un factor cultural, especialment en el cas de Lladonosa per deixar un llegat recollit en llibres, formació i, ara, aquest nou espai expositiu. L'alcalde de Sant Vicenç dels Horts, **Miguel Comino**, va agrair la generositat de Josep Lladonosa i va subratllar la



contribució que aquest nou equipament farà a la identitat culinària i gastronòmica del municipi. Josep Lladonosa, visiblement emocionat, també va agrair l'aposta de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts i va manifestar la seva satisfacció perquè el municipi acollí el seu llegat.

L'Espai Lladonosa consta d'una àrea d'exposició permanent, i d'una aula de cuina on es realitzaran activitats gastronòmiques que tenen com a eix la cuina tradicional catalana i les aportacions que hi ha fet el xef Lladonosa. L'àrea d'exposició permanent s'organitzarà en dos àmbits. Una part estarà dedicada a explicar la identitat, les eines i els orígens de la cuina catalana i té un caràcter interactiu i tecnològic amb audiovisual i pantalles tàctils. A continuació el visitant trobarà una part més escenogràfica, i centrada en explicar la vida i obra d'en Josep Lladonosa -conegut com "el cuiner de cuiners de Catalunya"- i en mostrar el seu llegat.

Josep Lladonosa

Josep Lladonosa i Giró (Alguaire, Segrià, 1938) és un reconegut cap de cuina català que ha donat a Sant Vicenç dels Horts gran part del seu fons documental i un recull d'estris de cuina, entre d'altres materials. Lladonosa es va formar en la cuina francesa, i ha treballat en diferents restaurants a França, Suïssa (com el Gran Hotel Nacional) i en un gran nombre d'establiments de casa nostra, com per exemple el Majestic, Ca l'Isidre, Abeurador, Cosmos o el Restaurant 7 Portes, a Barcelona, del qual fou cap de cuina entre el 1991 i el 2003.

També va ser un dels primers professors de l'escola de cuina Arnadi, que posteriorment canviaria el nom per Hofmann l'any 1983. Ha fet una gran tasca de recerca sobre la cultura del menjar a Catalunya, documentada des de l'edat mitjana (com en el Llibre de Sent Soví), i ha escrit nombrosos llibres de cuina de divulgació, alguns dels quals han estat traduïts al francès i a l'anglès. El 1980 va rebre el Premio Nacional de Gastronomía, i la Medalla del Mèrit Gastronòmic de la Federació Catalana d'Associacions Professionals. El 2003 va rebre la Creu de Sant Jordi.

Actualment, continua divulgant els secrets de la cuina tradicional catalana i imparteix formacions diverses a professionals i públic no especialitzat.

Activitats a l'aula de cuina

L'Espai Lladonosa també consta d'una aula de cuina on es programaran, de manera sistemàtica al llarg de l'any, activitats de formació en l'àmbit gastronòmic relacionades amb la cuina tradicional catalana i les aportacions i actualitzacions que ha fet el xef Josep Lladonosa. Hi haurà activitats destinades a les persones professionals de la cuina i activitats destinades al públic en general.