

## La Fundació Josep Pla porta el Josep Pla més culinari i tertulià al Born Centre Cultural

### “Pla a taula al 300 del Born”

Els dijous, **13 i 27 de febrer** a les **20:30**

Espai gastronòmic **El 300 del Born**

El Born centre Cultural

“Cuinar és un art tan elevat com escriure bé, en el sentit que escriure vol dir atrapar els adjectius justos, i aquesta és una feina àrdua, lenta i pesada. Els matisos d’una salsa, d’un peix, d’un plat de carn, representen, en un escrit, l’adjectivació exacta. A foc lent, doncs, i amb tota la paciència.”

Josep Pla. *La substància* dins *El meu país*. OC VII, p. 400

Els propers **dijous 13 i 27 de febrer**, la Fundació Josep Pla i el restaurant El 300 del Born ens oferiran una selecció de productes i receptes mentre escoltem i comentem els discerniments culinaris de Pla. Aquesta activitat s’emmarca dins la proposta “L’escriptor del mes” que coordina Espais Escrits, xarxa del patrimoni literari català.

La Fundació Josep Pla engega la seva proposta de sopar literari “Pla a taula” a l’espai gastronòmic d’El Born Centre Cultural. Aquesta activitat, que es pot exportar a qualsevol restaurant de cuina catalana tradicional i de qualitat, ha passat per diferents restaurants empordanesos i en diferents temporades per l’Espai del Peix de Palamós. I així, els propers dijous 13 i 27 de febrer, Anna Maluquer, “corresponsal poètica” i conductora de *Pla a taula*, aportarà la prosa de Josep Pla, alhora que incentivarà la tertúlia al voltant d’una taula ben parada de la mà del restaurant El 300 del Born.

La Fundació Josep Pla i El Born Centre Cultural ens ofereixen la possibilitat de posar en valor la cuina tradicional de qualitat i fer-ho des de la perspectiva de la literatura, l’obra d’un gran escriptor amb una gran capacitat d’observació.

L’obra literària i periodística de Josep Pla està farcida de textos sobre gastronomia. La voluntat de l’escriptor de descriure el seu entorn s’inicia l’any 1925 amb el llibre *Coses vistes* i es projecta al llarg de tota la seva obra. En *El que hem menjat* (OC XXII), però també en molts altres dels seus llibres, com *El quadern gris* (OC I), *Aigua de mar* (OC II), *El meu país* (OC VII), *Escrits empordanesos* (OC XXXVIII), *Tres guies* (OC XXX), etc., l’observació de la realitat que l’envolta, la gent i el paisatge esdevenen matèria literària.

En paraules de Jaume Vicens i Vives, Pla és “mestre i professor reconegut” en el camp de l’anàlisi i la descripció de la psicologia catalana. En les seves reflexions i descripcions sobre la

Gran taula de menjars, m'agradava d'anar a l'altre de Palafrugell. La feina major del menjador és el de l'altre de Palafrugell, sense menjar, hi havia unes a plates i l'altre en el seu menjador i el Born. Que tenia unes a plates i l'altre en el seu menjador i el Born.

# Nota de Premsa

fundació  
Josep Pla

cuina del país, Pla hi reclama sempre la proximitat i l'excel·lència de la matèria primera, idea que en l'actualitat es torna a publicitar amb l'etiqueta de producte Km 0.

"L'única cuina realment viable és la basada en una limitada i estricta geografia"

Josep Pla. *El meu país*, OC VII, p. 290

Josep Pla, predecessor per tant, de les reivindicacions actuals sobre gastronomia, sintetitza en aquestes paraules la tesi que desenvolupa al llarg de la seva obra sobre la cuina tradicional de qualitat, que en l'actualitat podríem anomenar sostenible o senzillament, honesta.

"El bacallà compleix amb la seva obligació fins i tot després d'haver estat convertit en una mercaderia ressecada, fibrosa i momificada. El bacallà és susceptible de ressuscitar, cosa que no sol pas ésser gaire corrent ni donar-se amb excessiva freqüència. A través de la cuina es produeixen fenòmens del que el meu respectable amic senyor Rafael Puget anomenava la resurrecció de la carn. La resurrecció de la gallina es produeix a través de les croquetes. És un miracle una mica estrany, però cert i de vegades positiu. [...] La resurrecció del bacallà a través de la cuina del País Basc i de la nostra és un fenomen digne de tenir en compte i, de vegades, molt apreciable."

Josep Pla. *El que hem menjat*, OC XXII, p. 321



c/ Nou, 51  
17200 Palafrugell, Girona  
Tel. 972 30 55 77  
info@fundaciojoseppla.cat  
www.fundaciojoseppla.cat

Quan tenia dotze anys, m'agradava d'anar a ballar de Palafrugell. La feia major del meu poble  
és el 20 de juliol, sant Jaume, i els ballats eren a plaça i ballats eren a plaça i ballats eren a plaça i ballats eren a plaça  
Drec un trosset per als dos senyors per embolotar el fideuà de Pla, bacallà