



JOSEP LLADONOSA I GIRÓ

Josep Lladonosa i Giró (Alguaire, Segrià, 1938) és un reconegut xef català que ha donat a Sant Vicenç dels Horts gran part del seu fons documental i un recull d'estrís de cuina.

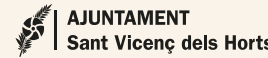
Lladonosa es va formar en la cuina francesa, i ha treballat en diferents restaurants a França, Suïssa (com el **Gran Hotel Nacional**) i en un gran nombre d'establiments de casa nostra, com per exemple el **Majestic**, **Ca l'Isidre**, **Abeurador**, **Cosmos** o el **Restaurant 7 Portes**, a Barcelona, del qual fou cap de cuina entre el 1991 i el 2003.

El 1976 obrí a Barcelona un restaurant propi, **Les Quatre Barres**. Fou un dels primers professors de l'escola de cuina Arnadi, que posteriorment canviaria el nom per **Hofmann** el 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.

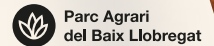
El 1980 va rebre el **Premio Nacional de Gastronomia**, i la **Medalla del Mèrit Gastronòmic** de la Federació Catalana d'Associacions Professionals. El 2003 va rebre la **Creu de Sant Jordi**.

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



ESPAI LLADONOSA
CASAL CULTURAL I CÍVIC
VIRGÍNIA AMPOSTA

Obert de dilluns a divendres de 14 a 21 h
i dissabtes de 10 a 14 h



ESPAI LLADONOSA

A SANT VICENÇ DELS HORTS

ESPAI DE DIVULGACIÓ DE LA CUINA TRADICIONAL CATALANA

L'ESPAI LLADONOSA

L'Espai Lladonosa de Sant Vicenç dels Horts és un equipament expositiu i d'activitat al voltant de la cuina catalana, a partir de l'obra que el cuiner **Josep Lladonosa** ha llegat a l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts.

L'Espai Lladonosa s'ubica al **Casal Cultural i Cívic Virgínia Amposta** i consta d'una àrea d'exposició permanent, i d'una aula de cuina on es realitzen activitats gastronòmiques que tenen com a eix la cuina tradicional catalana i les aportacions que hi ha fet el xef Lladonosa.

L'EXPOSICIÓ PERMANENT

L'àrea d'exposició permanent s'organitza en dos àmbits. Una part està 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** i en mostrar el seu llegat.

PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS 2023

L'Espai Lladonosa consta d'una aula de cuina on es programen 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.

Els cursos s'imparteixen preferentment els dimecres de 18.30 a 20.30 h

Per inscriure's a les activitats caldrà enviar un correu a promocioeconomica@svh.cat o trucar al **93 680 71 00**

Hi haurà activitats destinades a les persones professionals de la cuina i activitats destinades al públic en general.

ACTIVITATS

- **Març:**
 - **La cuina d'en Josep Lladonosa. Plats Emblemàtics** [2 sessions]
Ens acompanyarà Josep Lladonosa en una de les sessions.
- **Abril-maig:**
 - **Receptes amb bacallà** [1 sessió]
 - **La cuina de les estacions. Primavera** [2 sessions]
'Receptes amb espàrrecs, cireres i maduixes'.
- **Juny:**
 - **Cuina d'escabetxos** [1 sessió]
- **Juliol:**
 - **La cuina de les estacions. Estiu** [2 sessions]
'Albergínies, pebrots i tomàquets'.
- **Octubre:**
 - **Cuina Tradicional amb bolets** [2 sessions]
- **Novembre-desembre:**
 - **Cuina de xup xup tradicional** [2 sessions]
'Sopes barrejades, cremes i caldos'.