

Per novena vegada "L'associació Empordanesos a Barcelona-Entramuntanats" hem convocat el concurs "l'Entramuntanat de l'any", destinat a reconèixer la tasca d'empordanesos i empordaneses, persones i institucions relacionades o amb alguna vinculació amb l'Empordà que s'hagin distingit, el darrer any, per promoure i defensar el fet diferencial empordanès en els àmbits social, cultural, científic, humanístic, tecnològic, polític, etc. En definitiva promoure i difondre:

"l'empordanisme arreu de l'univers, fomentar les petites realitats dins del món global amb la finalitat del coneixement i respecte mutu, el diàleg, la difusió, diversitat i intercanvi entre cultures que ens enriqueix com a individus i com a persones"

El Guardó "Entramuntanat de l'Any" a l'Empordanès/sa, ha de recaure en una institució empordanesa, persona o institució en general, amb algun lligam amb l'Empordà, que d'acord amb la finalitat i esperit dels estatuts s'hagi distingit per promoure i defensar el fet diferencial empordanès i l'empordanisme arreu del món.



Aquest any, en la celebració dels 17 anys d'existència dels Entramuntanats volem reconèixer la feina que ha fet Paco Pérez des l'inici de la seva carrera professional a Llançà fins avui: El seu esforç difonent les característiques de l'Empordà arreu, mitjançant la seva cuina.

L'any 2010, la seva tasca en el Restaurant Miramar de Llançà s'ha vist reconeguda per una segona estrella Michelin, la qual cosa contribueix a la difusió dels valors de la cuina empordanesa fora de l'Empordà.

L'acte es durà a terme al Restaurant SIBAR (*que ha esdevingut encara més conegut arran d'haver-s'hi reunit el Barça*), a la Masia Can Miralletes. Després del sopar tindrà lloc el lliurament del guardó, i a continuació el Sr. Paco Pérez farà un parlament sobre "**La cuina empordanesa més enllà de l'Empordà**"

El Xef Paco Pérez

La passió del Xef Paco Pérez envers la cuina, es desperta a una edat molt primerenca. Als dotze anys inicia la seva marxa treballant en el bar de tapes propietat de la seva família, on comença a formar-se en la cuina tradicional. A partir d'aquest moment compagina estudis i treball durant les vacances d'estiu en diferents restaurants, fins que finalitza els estudis i es dedica plenament al món de la gastronomia. Al llarg del procés d'aprenentatge i formació, realitza diversos stages a França amb Michel Guèrard, un dels pares de la Nouvelle Cuisine i poseedor de 3 estrelles Michelin, quan torna a Catalunya s'identifica amb la creativitat de Ferran Adrià en el Bulli, amb el que també realitza diferents stages.

Es casa amb Montse Serra i junts afronten l'evolució del Restaurant Gastronòmic Miramar, a Llançà, convertint-lo del

DATA I HORA:
Dimecres 2 de febrer

Sopar:
Restaurant SIBAR
C/ Indústria cantonada C/Conca.
Masia can Miralletes
08041 Barcelona
A les 21.00h

Metro: L5 Camp de l'Arpa
Bus: 15, 19, 20, 45, 47, 50, 51,192, B22, N1, N4.



[Mostra un mapa més gran](#)

PREUS:

Preu socis: 36 €
Preu no socis: 40 €

*Si us feu socis al sopar us cobrarem a preu de soci!

Confirmacions d'assistència:

e-mail: info@entramuntanats.org
o bé al telèfon: 656.42.54.05 (Demandar per la Carne)



restaurant tradicional que era, en el restaurant gastronòmic d'avantguarda que és avui en dia.

Actualitat

Entre els diferents reconeixements del restaurant Miramar (dues estrelles Michelin 2010), cal afegir l'estrella que la Guia Michelin li ha otorgat al restaurant **Enoteca** situat a l'Hotel ARTS de Barcelona de la cadena Ritz Carlton on Paco Pérez n'és el xef executiu.

Seguint amb la seva expansió, assumeixen la gestió del restaurant **The Mirror Barcelona** i continuen desenvolupant un nou projecte a Berlín per l'any 2011, l'hotel **Das Stue** 5* gran luxe, el qual comptarà amb un restaurant gastronòmic, al mateix temps que segueixen treballant en altres projectes de consultoria.



El premi, que es lliurarà és una reproducció del cap del Gegantó Tramuntana, disseny original d'Eduard Bartolí que forma part de les figures del seguici popular de Figueres.

El premi està pensat per reconèixer la feina de persones i institucions vinculades amb la comarca, que al llarg del darrer any s'hagin distingit per promoure i defensar el fet diferencial empordanès en qualsevol àmbit, com ara qüestions socials, culturals, científiques, tecnològiques o polítiques. El premiat haurà d'haver "fomentat l'empordanisme arreu de l'univers".

En anys anteriors han estat nomenats Entramuntanats de l'any: l'ornitòleg Jordi Sargatal, el professor i expresident del Barça Joan Trayter, l'economista Fabià Estapé, l'entitat Salvem l'Empordà, el cantautor Lluís Llach, l'arquitecte Enric Ruiz-Geli i la Fundació Gala - Salvador Dalí, i el pintor Lluís Roura