

# Notícies de l'entitat

## Presentació del llibre *el castell de burriac*

ENRIC SUBIÑÀ



D'esquerra a dreta: Enric Subiñà, Joan Francesc Clariana, Josep M. Rovira i Àngel Puig.  
Foto: Gemma Bravo

El passat 14 de novembre es va presentar a la Biblioteca Joan Fontcuberta de la vila el llibre *La vall de Cabrera de Mar a l'època medieval. El castell de Burriac. Patrimoni en 3D*. En l'acte va intervenir Josep M. Rovira, coordinador de la col·lecció, el regidor Àngel Puig, Enric Subiñà i Joan Francesc Clariana. Es tracta del segon volum de la col·lecció de la vall de Cabrera, que estudia des de tots els aspectes el castell de Burriac, clau en la història medieval i moderna d'Argentona: l'arqueologia, els senyors del castell, Pere Joan Ferrer, l'espoli i les inclemències patides,

la seva arquitectura, l'excursionisme i la bruixeria al castell. La part més innovadora, eix estructural de la col·lecció, són els seus dibuixos en 3D, l'arqueologia virtual. El castell està representat i dibuixat en 3D, i se'n pot veure l'evolució, des de la capella de Sant Vicenç i la torre de guaita al castell alt medieval i el del segle XV, on hi va viure Pere Joan Ferrer. En aquest volum hi han intervingut Joan Carles Alay, Joan Francesc Clariana, Rosa Isabel Garí, Antoni Llamas, Enric Subiñà i Jaume Vellvehí. El CEAJC ha col·laborat en l'edició.

### Bona teca (continuació)

etiqueta referida a la cuina de grans restaurants i hotels de luxe francesos durant els 70 i els 80, i que encara utilitzen algunes guies gastronòmiques. També anomenada cuina d'autor, alta cuina, cuina creativa o cuina d'avantguarda, ha donat, d'uns anys ençà, una projecció internacional a la cuina catalana (Santi Santamaria, Can Fabes; Ferran Adrià, el Bulli; Carme Ruscalleda, Sant Pau; Joan Roca, El Cellar de Can Roca; Sergi Arola...).

En la llista que podríem fer de grans i originals aportacions de llibres de gastronomia del país, hem de destacar els nou volums de *La cuina catalana*, que Jaume Fàbrega ha dedicat a demostrar que existeix una cuina hegemònica en els Països Catalans. Tot plegat, doncs, mostra d'una gran tradició cultural nostrada. Que en el cas de Francesc Fortí no només l'ha situat en un lloc d'honor de la nostra tradició sinó que durant dècades Argentona ha tingut presència en l'imaginari col·lectiu gràcies a la cuina del Racó d'en Binu. Per això, és pertinent que ara que compleix cinquanta anys d'activitat li fos reconegut amb tota justícia.