



SOPAR D'EMPRENEDORS

BARCELONA, 9 SETEMBRE 2010


esquerra

FUNDACIÓ  JOSEP IRLA

Benvolgut, benvolguda,

Catalunya compta amb milers d'homes i dones emprenedors. Gent decidida i valenta que han estat capaços d'encapçalar i tirar endavant petits i grans projectes. Des del món de l'empresa, de la cultura, de l'esport, un gran nombre de catalans i catalanes hi dediquen hores i hores d'esforços, d'il·lusió, de somnis. I aquests somnis han estat convertits en realitats.

Aquest sopar al qual us convido a assistir el proper 9 de setembre, vol ser un homenatge a tots vosaltres. Aquest sopar serà ofert per **sis dels millors cuiners del nostre país.** Cinc homes i una dona amb empena que han merescut el reconeixement internacional per una feina ben feta, per una aposta compromesa per la creativitat, sense oblidar els orígens de la terra i la cultura que els ha vist créixer.

En el marc d'aquest sopar, vull fer-vos arribar algunes **reflexions i propostes** sobre com podem construir junts un millor futur pels nostres fills i filles en aquest país que estimem, però que avui veiem perillar. Catalunya pateix les conseqüències d'una crisi internacional, agreujada per l'espoli al que està sotmesa la nostra nació, de la que només en podrem sortir treballant amb ganes i il·lusió, plantant cara a les dificultats generades pel poder dels especuladors.

Espero que vulguis compartir aquest sopar amb nosaltres.

Joan Puigcercós
President d'Esquerra

DIJOUS, 9 DE SETEMBRE BARCELONA

DRASSANES DE BARCELONA

 L3 Drassanes

Preu: 60 €

Cal inscriu-re's obligatòriament
abans del dilluns 6 de setembre
a www.irla.cat/emprenedors

Podeu sol·licitar més informació
enviant un correu electrònic
a inscripcions@irla.cat

No es requereix etiqueta

19.30 h OBERTURA DE LES ACREDITACIONS

20.30 h INTERVENCIÓ DE JOAN PUIGCERCÓS

SOPAR OFERT PER:

Montse Estruch, del restaurant El Cingle de Vacarisses,
al Vallès Occidental (una estrella Michelin)

Nandu Jubany, del restaurant Can Jubany de Calldetenes,
a Osona (una estrella Michelin)

Oriol Llavina, del restaurant El Cigró d'Or de Gelida,
a l'Alt Penedès (millor cuiner jove de Catalunya 2009)

Francesc Rovira, de la Fonda Xesc de Gombrèn,
al Ripollès (una estrella Michelin)

Oriol Rovira, del Restaurant els Casals de Sagàs,
al Berguedà (una estrella Michelin)

Jordi Vilà, del Restaurant Alkímia,
de Barcelona (una estrella Michelin)

Caves i vins gentilesa de Celler Carles Andreu, Celler Perafita i Celler Castell de Biart