

Ada Parellada

L'Ada es presenta d'aquesta manera al seu blog:

"Ada Parellada, Granollers, 1967. Semproniana, Barcelona, 1993. No són les dates de naixement i de defunció. No! Sóc ben viva, fins i tot una mica "vivaes". Són les dates de naixement, totes dues. Una, la que vaig venir al món i l'altra la que vaig venir al món de la cuina i la gastronomia. Del 67 al 93 em van batejar, vaig anar a estudi i vaig aprendre a estimar. També vaig anar al cinema, vaig tenir amics i fins i tot sortia a sopar.

Del 93 a avui, no hi ha hagut tant de cinema, menys estudis, sopo a [Semproniana](#), i els meus amics són els llobarros i les botifarres negres. Una altra vida, sí, entre cassoles, plats i cullerots. Una segona vida plena de vida. M'agrada menjar, beure, riure i....cuinar i escriure. Menjar, beure i riure no em costa gens. A vegades cuinar i escriure ho faig per obligació... però sempre em fa feliç."

Si teniu ganes de conèixer millor l'Ada, una cuinera ben polifacètica, us animem a visitar "Semproniana", el seu blog <http://blogs.cuina.cat/semproniana/>

De ben segur que us deixareu endur per la seva naturalitat i senzillesa i aprendreu un munt de coses relacionades amb el món de la cuina i de la vida. És un clar exemple de persona emprenedora que sempre es belluga a la cerca de noves idees i projectes.

Des dels orígens familiars a la [Fonda Europa](#) de Granollers, la cuina, les aromes i els plats formen part del seu paisatge, el projecte més destacat del qual és el restaurant barceloní *Semproniana*, on també s'organitzen tallers i activitats. Sempre s'ha mostrat activa als mitjans de comunicació en la difusió de bons hàbits alimentaris.

En els seus restaurants, a part de poder gaudir d'un bon menjar, també podem fer activitats molt atractives: des de tallers infantils fins a maridatges "picants" (i no parlem de pebre ni res semblant), o xerrades adaptades a les necessitats de cadascú. Està clar que per l'Ada Parellada la cuina no només es limita a la cassola i a la taula. Hi ha moltes maneres de gaudir del menjar i ella ens ho demostra amb tot el ventall d'activitats que ofereix.

El 2016 va rebre la [Creu de Sant Jordi](#) per la seva trajectòria en el món de la restauració.

Aquí teniu un petit resum de la seva bibliografia:

"La bona cuina catalana" (Ara Llibres, 2006), *"Dinars de tàper"* (Salsa Books, 2008), *"Com fet a casa"* (Planeta, 2010), la seva primera novel·la *"Sal de vainilla"* (Planeta, 2012), i per celebrar els 20 anys del Semproniana *"Les receptes de Semproniana"* (Cossetània 2012)



les AMPA
de Banyoles