

COMMEMORACIÓ DELS 40 ANYS DEL DEPARTAMENT DE FILOLOGIA CATALANA
DE LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

Palau de les Arts-Sala Magistral, 30 de juny de 2017

Programa

- 18:00 Salutació als assistents, a càrrec d' Emili Casanova, director del Departament
- 18:05 Taula redona dels antics directors del departament sobre "Trajectòria i principals fites del Departament", amb la participació de Jaume Pérez Montaner, Antoni Ferrando, Manel Pérez Saldanya, Carme Barceló, Joan Rafael Ramos i Ramon Rosselló. Modera: Maria Josep Cuenca.
- 19:00 Presentació del treball "Els inicis del departament, des de 1976 a 1983", a càrrec de Santi Cortés.
- 19:15 Presentació del documental "40 anys treballant per la llengua i la literatura", a càrrec de Miquel Francés i Antoni Medall.
- 20:00 Representació de "Le carnaval des animaux", de Saint-Saëns, a càrrec de l'Orquestra de la Universitat de València", presentada i dirigida per Hilari Garcia.
- 20:45 Paraules de comiat dels actes dels 40 anys, a càrrec del Rector i de les autoritats.

Sopar

Els actes aniran seguits d'un sopar de companyonia i de retrobament dels antics estudiants i professors a l'hotel Porta de València-Silken, Avinguda de Cardenal Benlloch, núm. 28, a les 21:45 h.

Preu del sopar: 30 euros. Cal inscriure's abans del dia 15 de juny, fent un ingrés pel concepte SOPAR 40 ANYS, en el Banc de Santander, C/C.: ES84 0049 6721 62 2110026601.

(Vegeu menú adjunt).

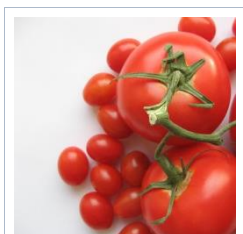
Envieu correu electrònic a: inmaculada.genoves@uv.es, amb la confirmació de la inscripció i de l'ingrés i la tria de carn o peix per al sopar.

Menú

40 ANYS DEL DEPARTAMENT DE FILOLOGIA CATALANA SOPAR DE CLOENDA

30 de juny del 2017, a les 21:45

HOTEL SILKEN-PUERTA DE VALENCIA



ENTRANTS

Amanida de tomata raf i ventresca de tonyina amb oli d'oliva verge

Tempura de verdures amb salsa romesco

Terrina de polp i creïlla a l'oli de pebre

PRINCIPAL *(a triar entre carn i peix)*

Galteres de vedella en suc amb puré especial de creïlla i tòfona

O bé

Lloms d'orada amb llagostins rostits i daus de carabassó amb pesto

POSTRES

Mousse de xocolata amb coulis de taronja

Comuniqueu si voleu carn o peix a: Inmaculada.Genoves@uv.es