

PREMIS NACIONALS GASTRO NOMIA 2022

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

15 DE JUNY 2022

RESTAURANT ROCA MAS MARROCH



pag 4 CARTA DEL PRESIDENT
pag 6 PROGRAMA
pag 8 MENÚ

PREMI NACIONAL
DE GASTRONOMIA
pag 10 *Albert Sastre gener i Surroca*

PREMI REVELACIÓ
pag 12 *Elisabet Farrero i Iglesias*

PREMI CAP DE SALA
pag 14 *Joan Junyent i Franco*

PREMI NÈSTOR LUJÁN
pag 16 *Joan Esculies i Serrat*

PREMI ESPECIAL
pag 18 *Carla Simón i Pipó*



CARTA DEL PRESIDENT

Avui ens retrobem després de dos anys sense poder celebrar aquests sopars de gala. I ho fem amb la mateixa il·lusió i estímul de sempre, per reconèixer aquells que fan possible que la nostra gastronomia i cuina, siguin tan ben conegudes arreu del món. Quan parlem de gastronomia catalana, parlem de la nostra agricultura i la nostra pesca, dels nostres vins, però també dels nostres sabors, costums, cultura i història. També parlem dels nostres cuiners i dels nostres restauradors. I ho fem en un moment especial de transformació i, per què no dir-ho, en algunes ocasions, de canvis traumàtics.

Les grans consultores s'afanyen a predir les tendències protagonistes dels anys vinents. L'agenda 2030 que impulsa l'ONU subratlla la necessitat d'actuar d'immediat per habitar un planeta de forma més sostenible, i la gastronomia no n'és aliena. Alguns aposten per una alimentació més saludable i sostenible. A això afegim el pes de la tecnologia, cada vegada més important, en la relació entre els restaurants i els seus públics. Una digitalització que implica nous comportaments per part dels clients que demanen el producte adequat en el moment oportú.

El repte sembla ser la capacitat d'uns i altres per combinar el plaer gastronòmic amb una actitud de cura del propi cos, de l'entorn i del planeta. Des de l'Acadèmia, amb l'estímul de més de trenta anys d'història, compartim aquest desafiament per aconseguir que la nostra cuina no esdevingui un capítol incert i desdibuixat de la nostra història.

Cuinar i menjar constitueixen una activitat entranyable per compartir. El temps passa i el món canvia, però els propòsits que ens han portat fins aquí romandran immutables al vostre costat, i al servei de la nostra gastronomia.

Bona nit i gràcies per venir!

Carles Vilarrubí i Carrió
President Acadèmia de Gastronomia i Nutrició

PROGRAMA

20.45 h BENVINGUDA

*a càrrec de l'Excm Sr. Carles Vilarrubí i Carrió,
President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

21.00 h INICI DEL SOPAR

ENTREGA DE PREMIS

Entrega del PREMI ESPECIAL DE L'ACADÈMIA 2022

*a la, a la Sra. Carla Simón i Pipó,
guionista i directora de cinema*

*a càrrec del Sr. Manuel Cermerón i Romero,
Director general d'AGBAR, empresa patrocinadora oficial de l'acte*

*i del Sr. Ramon Agenjo i Bosch,
Tresorer de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

Entrega del PREMI CAP DE SALA 2022

*al Sr. Joan Junyent i Franco,
Cap de sala i propietari del restaurant Windsor, Barcelona*

*a càrrec del Sr. Jaume Masana i Ribalta,
Director territorial de CaixaBank a Catalunya,
empresa patrocinadora oficial de l'acte*

*i del Sr. Artur Carulla i Font,
Vicepresident de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

Entrega del PREMI NÈSTOR LUJÁN 2022

al Sr. Juan Escolies i Serrat, periodista

Jurat del Premi

Sr. Eduardo Mendoza i Garriga, Sr. José María Benet i Ferran, Sr. José María Creuheras i Margenat, Sra. Ana Godó i Valls, Sr. Ferran Rodés i Vilà, Sr. Valentí Roqueta i Guillaumet i Sra. Elena Yepes i Evangelista

Entrega del PREMI REVELACIÓ 2022

*a la Sra. Elisabet Farrero i Iglesias,
Xef i propietària del restaurant El Ventador, Barruera*

*a càrrec de l'Il·lm. Sr. Miquel Noguer i Planas,
President de la Diputació de Girona, Institució patrocinadora oficial
de l'acte i alcalde de Banyoles*

*i de la Sra. Carme Ruscalleda i Serra,
Vicepresidenta de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

**Lectura de l'acta de proclamació del
Premi Nacional de Gastronomia 2022**

*a càrrec del Sr. Joan Font i Torrent,
Secretari general de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

Entrega del PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA 2022

*al Sr. Albert Sastregener i Surroca,
Xef i propietari del restaurant Bo.TiC, Corçà*

*a càrrec de l'Excm Sr. Carles Vilarrubí i Carrió,
President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

23.00 h CLOENDA DE L'ACTE

*a càrrec del M. Hble. Sr. Pere Aragonés i Garcia,
president de la Generalitat de Catalunya*

23.15 h FI DE L'ACTE

APERITIU

*Corpinnat Torelló Brut Nature
Collita 2015*

*Cava Rosat Mascaró
Brut "Rubor Aurorae"*

Estrella Damm Inedit

Duet

Combinats Royal Bliss

Estrella de mar de crustacis

Brandada de bacallà amb panses i pinyons

Timbal de poma, foie gras i oli de vainilla

Brioix al vapor amb tòfona d'estiu

**Premsat de sardines marinades
amb pebrots confitats**

Caneló de Can Roca

Enciam amb coll de xai

**Carpaccio de peu de porc
amb mongetes de Santa Pau**

Turró de foie gras

**Ventresca de tonyina a la brasa
amb suc de pebrot escalivat**

SOPAR

Mar i muntanya vegetal. Algues, herbes i flors.

Credo VI-D-RE 2020 Can Credo. Penedès

**Tota la gamba. Gamba marinada en vinagre d'arròs,
suc del cap i potes cruixents.**

Rosat d'àmfora Vinyes D'Olivardots 2021 D.O. Empordà

**Turbot. Llom confitat amb oli d'all amb el seu suc,
l'aleta a la brasa amb pil-pil d'oxalis,
el llom marinat i amb tàrtar de tomàquet sec
i orellanes**

Mas d'en Compte 2016

Mas d'en Compte 2013

Mas d'en Compte 2007

D.O. Qa. Priorat

**Brioix de pularda amb salsa d'ortigues
i verdolagues i tòfona d'estiu**

Thalarn de Raül Bobet Castell d'Encús Syrah 2018

"Jugant amb els límits" Pirineus Catalans.

D.O. Costers del Segre

**Postre Làctic, textures de llet d'ovella ripollesa
de Mas Marcè.**

*Torre de Capmany Pere Guardiola garnatxa de
l'Empordà D.O. Empordà*



PREMI NACIONAL
de GASTRONOMIA 2022

ALBERT SASTREGENER I SURROCA

XEF DEL RESTAURANT BO.TIC, CORÇÀ. BAIX EMPORDÀ

Albert Sastre gener volia estudiar cuina després d'anys veient guisats a casa, però els seus pares no ho van veure amb bons ulls. Després de mesos de desavinença i com acostuma a passar, que els fills se surten amb la seva, l'Albert es va poder formar l'Escola d'Hostaleria de Girona. Compta amb una sòlida formació: set cursos acadèmics a l'Escola d'Hostaleria de Girona, on ha après de grans mestres com Salvador Brugués o Joan Roca entre d'altres, a més d'estudiar un any al restaurant-escola de pastisseria Espai Sucre de Barcelona.

Paral·lelament a la formació, l'Albert va realitzar estades a França i Bèlgica. També va poder participar en equips de reconeguts restaurants com el Mas Pau d'Avinyonet de Puigventós, l'Aliança d'Anglès, l'ÀbaC de Barcelona, el Roser II i el Molí de l'Escala o la Cuina de Can Pipes de Montràs, on va exercir de cap de cuina.

L'any 2007, es va creuar amb la Cristina Torrent, la seva dona. Amb 28 i 25 anys respectivament van decidir que era hora d'obrir el seu propi restaurant, el Bo.Tic on ell exerceix de xef i ella de cap de sala i sommelier. El que potser no sabien en aquell moment era el futur que els esperava.

La seva proposta gastronòmica d'arrel catalana, creativa i de producte, complementada amb un excel·lent servei i celler va merèixer una estrella Michelin quan no feia ni dos anys que havien obert. Una estrella que van mantenir durant 11 anys. L'any 2017 decideixen fer canvis i el Bo.Tic es trasllada a una nova ubicació que combina l'encant d'una antiga casa de pedra restaurada amb una construcció més actual per oferir, segons les seves pròpies paraules "més sorpreses, dibuixar somriures més amplis i emocionar, encara més, als qui s'acosten a l'experiència Bo.Tic".

L'Albert, fan incondicional de les verdures, el peix i el marisc, es defineix com una persona normal i corrent, a qui li agrada estar en família, jugar a futbol amb els seus fills o passar estones a l'hort, al costat de casa seva. Des que ell i la Cristina van començar, han format una família, personal i professional, que ofereix cuina creativa d'autor, inspirada en l'essència de la cuina tradicional catalana. El restaurant d'aquell noi de l'Empordà, que defuig el protagonisme, encara que les seves mans ho impedeixin, va rebre la segona estrella l'any 2020.



PREMI REVELACIÓ 2022

ELISABET FARRERO
I IGLESIAS

**XEF DEL RESTAURANT EL VENTADOR,
BARRUERA. ALTA RIBAGORÇA**

Elisabet Farrero és llicenciada en humanitats per la Universitat Pompeu Fabra. En acabar els seus estudis decideix fer un post-grau en realització documental i treballa uns anys a Barcelona en el sector cultural. Als 25 anys marxa al Canadà a fer un viatge de mig any on coneixerà la seva parella personal i professional, Pierre Cosnard.

El 2012 torna a Barruera i juntament amb la seva mare engeguen el projecte d'El Ventador, que va començar sent un discret local de vins i tapes. Molt ràpidament, l'Elisabet sent la necessitat d'endinsar-se més a fons en el món de la gastronomia i el mateix estiu de l'obertura proposa un menú de migdia i una carta. A l'any d'obrir El ventador es retroba amb Pierre i junts inicien el projecte de l'actual restaurant.

La següent tardor fa una formació al restaurant Dos Palillos de Barcelona d'Albert Raurich i Tamae Imachi. Influenciada per les tècniques contemporànies del Dos Palillos torna a Barruera i elabora una proposta gastronòmica de producte de proximitat i temporada de l'Alt Pirineu tractat des d'una òptica personal.

L'any 2021 entra a formar part dels 20 xefs joves talents que escull la revista Cuina amb motiu del seu 20è aniversari. Aquest mateix any participa juntament amb Cosnard en l'elaboració del sopar de gala de la World Travel Market (Londres) que organitza l'Agència Catalana de Turisme. I a la primavera del 2022 participa com a ponent en el Gastropirineu celebrat a la Vall de Núria.



PREMI CAP DE SALA 2022

JOAN JUNYENT I FRANCO

CAP DE SALA I PROPIETARI DEL RESTAURANT WINDSOR,
BARCELONA. BARCELONÈS

En Joan es defineix com una persona estable, fidel i resistent. Com els ciclistes, ens deia en converses prèvies, “no deixo de pedalar fins que arribo al cim”. I la seva trajectòria confirma aquesta voluntat de millora constant, dedicació i passió per una professió que va començar a aprendre al Cafè Roy al seu Sitges d’origen, a l’estiu. D’allà se’n va endur valors com la puntualitat, la força de voluntat, el compromís i la capacitat de resistència física per aguantar tot un estiu. També va aprendre la importància del tracte al client.

I de Sitges a Sant Pere de Ribes, en concret al Gran Casino de Barcelona. Allà s’hi va estar sis anys, de 1991 a 1997, i va tenir la sort d’aprendre de grans professionals i, més encara, d’enamorar-se de la restauració. Va descobrir la seva vocació, de la que en faria el seu ofici. I va decidir que per aconseguir el seu objectiu, que era ser el millor en la seva feina, necessitava formació. Així que poc després començava a estudiar per convertir-se en Tècnic Professional en Restauració, especialitat sala, a l’Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona. Una formació que ampliaria posteriorment amb els estudis de Sommelier, a la mateixa escola de Barcelona.

Va compaginar els estudis primer amb la feina al Casino i posteriorment a l’Hotel Arts de Barcelona, on va aprendre nous sistemes de treball i organització, així com els valors i cultura d’una gran empresa americana. Un any abans de completar els tres anys de formació acadèmica, el 1997, entrava a la que fins ara ha estat la seva casa: el Windsor, on ha anat promocionant, creixent i millorant fins convertir-se en cap de sala. Com ell mateix diu, “primer em vaig fer a la casa i després, vaig fer la casa a mi”.



PREMI NÈSTOR LUJÁN 2022

JOAN ESCULIES I SERRAT

ESCRITOR I PERIODISTA

El Pla Terradellas, pensat per unificar les finances de Catalunya, o qualsevol pla, sempre es ven millor si se serveix acompanyat de carn, xampinyons, canelons, tallarines, marisc, pastisseria i licors. I si els àpats, i les reunions de treball, se celebren a l'Hostal de la Gavina de S'Agaró, doncs encara millor. El resultat del conegut com a Pla Tarradellas ja es coneix.

El que potser es desconeixia és la preparació de la trobada que va reunir al president de la Generalitat el 1937, Lluís Companys, i la resta de consellers del govern de l'època. “La cuina de l'esdeveniment”, com l'anomena el nostre premiat, Joan Esculies. Ho explicava en un article publicat a l'ARA fa un parell d'anys i també a la seva darrera obra, “Tarradellas. Una certa idea de Catalunya”, publicat el 2022.

Joan Esculies Serrat, nascut a Manresa, és periodista i historiador. També és professor a la Universitat de Vic i a la Universitat Oberta de Catalunya. Escriu habitualment a La Vanguardia, també col·labora a diversos mitjans com els diaris Ara i El País, les revistes El Temps, Sàpiens i L'Avenç, i les ràdios Ràdio Nacional d'Espanya, Cadena SER i Televisió de Catalunya. Ha publicat biografies, assaigs i articles centrats en la història de Catalunya i Espanya durant el segle XX, amb especial atenció a les principals figures del catalanisme polític. L'any 2018 va rebre el premi Gaziel de Biografies i Memòries pel llibre “Ernest Lluch. Biografia d'un intel·lectual agitador”.



PREMI ESPECIAL
DE L'ACADEMIA CATALANA
DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ 2022

CARLA SIMÓN I PIPÓ

GUINISTA I DIRECTORA DE CINEMA

Quan el teu nom figura al costat del de Carlos Saura, Luís Buñuel, Pedro Almodóvar o Mario Camus com a referents del cinema espanyol als principals festivals internacionals, vol dir que has fet bé alguna cosa. I si ets la primera dona de la indústria del cinema al nostre país que guanya el màxim premi en un festival de categoria A, com l'Ós d'Or del Festival de Berlín, fins i tot podríem dir que ho has fet molt bé.

Però l'impacte de la Carla Simón en el nostre cinema i cultura va més enllà d'Alcarràs, ja que encara estem enlluernats per la creativitat i puresa d'Estiu 1993, el seu primer llargmetratge, que també va endur-se un reconeixement a la Berlinale el 2017, amb el premi a la millor òpera prima.

Així i tot, el motiu per endur-se'n el reconeixement del Premi Especial de l'Acadèmia és Alcarràs. Perquè la Carla Simón aconsegueix transmetre amb autenticitat i sense dramatisme el delicat equilibri que existeix entre el cultiu de la terra i les famílies que en depenen. Un equilibri que, alterat per la implacable transformació del món que coneixíem i en el que vam créixer.

I la Carla comparteix aquesta reflexió, sobre com les persones han cultivat la terra des del neolític i com aquest tipus d'agricultura ja no és sostenible, amb una mirada polièdrica, autèntica i contemporània. Un tema que, de manera molt directa, té força a veure amb l'activitat de l'Acadèmia, ja que és evident l'impacte d'aquesta transformació en l'origen dels aliments que després cuinem i servim.

La trama de la pel·lícula és directa, marc perfecte per reflexionar sobre la rellevància de la terra i com incideix en la construcció de la identitat de les famílies, generació rere generació, arrelades en els costums, les obligacions de la pagesia i les vivències col·lectives. Sense dubte, un reconeixement a la feina dels agricultors del país, molt sovint invisible, insostenible i mal pagada i que necessita -necessitem entre tots- reinventar. Avui més que mai és obligat trobar un model que s'adeqüi a l'època actual i, al mateix temps, ens permeti perpetuar el llegat com a societat, poble i família.

TAULA DIRECTIVA

<i>Carles Vilarrubí i Carrió,</i> <i>President</i>	<i>Jordi Montaña i Matosas,</i> <i>Vocal</i>
<i>Artur Carulla i Font,</i> <i>Vicepresident</i>	<i>Valentí Roqueta i Guillaumet,</i> <i>Vocal</i>
<i>Carme Ruscalleda i Serra,</i> <i>Vicepresidenta</i>	<i>Àlvar Sanclimens i Armengou,</i> <i>Vocal</i>
<i>Joan Font i Torrent,</i> <i>Secretari General</i>	<i>Paco Solé i Parellada,</i> <i>Vocal</i>
<i>Ramon Agenjo i Bosch,</i> <i>Tresorer</i>	<i>Joaquim Uriach i Torelló,</i> <i>Vocal</i>
<i>Montse Folch i Munuera,</i> <i>Vocal</i>	<i>Quim Vila i Betriu,</i> <i>Vocal</i>
<i>Rosa Mayordomo i García,</i> <i>Vocal</i>	<i>Josep Vilella i Llrinós,</i> <i>Vocal</i>
	<i>Elena Yepes i Evangelista,</i> <i>Vocal</i>

ACADÈMICS

<i>Ferrán Adrià i Acosta</i>	<i>Jorge Linati i de Puig</i>
<i>Ricard Aixelà i Campanales</i>	<i>Montse Mascaró i Alemany</i>
<i>Alejandro Alcaraz i Sanz</i>	<i>Bartolomé Masoliver i Roderas</i>
<i>Oriol Balaguer i Mestres</i>	<i>Toni Massanés i Sánchez</i>
<i>Raül Bobet i Almenara</i>	<i>Enric Medina i Delmonte</i>
<i>Miquel Brossa i Real</i>	<i>Josep Monje i Canut</i>
<i>Cristina Cabañas i Rodríguez</i>	<i>Glòria Noguer i de Ferrer</i>
<i>Josep Capdevila i Nogué</i>	<i>Jordi Peyri i Rey</i>
<i>Magda Carlas i Angelats</i>	<i>Lluís Planas i Martínez</i>
<i>Josep Casas i Febrer</i>	<i>Joan Ras i Sirera</i>
<i>Sara Castellví de Simón</i>	<i>Enric Ribera i Gabandé</i>
<i>Ramon Cierco i Noguer</i>	<i>Joan Roca i Fontané</i>
<i>Comte De Sert</i>	<i>Pasqual Roca i Riera</i>
<i>Jordi Cortada i Passola</i>	<i>Ferran Rodés i Vilà</i>
<i>Francesc Dabán i Hijazo</i>	<i>Mario Rotllant i Sola</i>
<i>Josep M. de Hita i Planella</i>	<i>Josep M. Sanclimens i Genescà</i>
<i>Paco de la Rosa i Torelló</i>	<i>Jon Sarabia i Barrutia</i>
<i>Javier de las Muelas i Fernández</i>	<i>Ramon Serra i Agut</i>
<i>Miquel Espinet i Mestre</i>	<i>Rafael Soriano i Llompart</i>
<i>Eugeni Fabregat i Mora</i>	<i>Albert Sumarroca i Claverol</i>
<i>Luis Ignacio Ferrer i Figueras</i>	<i>Joan Tàpia i Nieto</i>
<i>Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni</i>	<i>Miquel Torres i Maczassek</i>
<i>Carles Gaig i Framis</i>	<i>Joan Uriach i Marsal</i>
<i>Ignacio García-Nieto i Portabella</i>	<i>Jordi Vilaseca i Brugueras</i>
<i>Gerardo García-Ventosa i López</i>	<i>Lluís Vinyes i Jordà</i>
<i>Rosa Gelpí i Monasterio</i>	<i>María Vives i R. de Hinojosa</i>
<i>Alex Jaumandreu i Patxot</i>	

COL·LABORADORS



MASCARÓ



CLUB D'EMPRESES





**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**