

Índice

| | |
|---|----|
| Para pimientos, los de Unzué El Periódico de Catalunya - 19/06/2022 | 7 |
| El xef del Bo.Tic, premi nacional El Punt Avui - 19/06/2022 | 8 |
| El xef del Bo.Tic, premi nacional @ EL PUNT AVUI - 19/06/2022 | 9 |
| El xef del Bo.Tic, premi nacional @ EL PUNT AVUI - 19/06/2022 | 10 |
| De les paelles d'Aragonès als pebrots d'Unzué @ ELPERIODICO.CAT - 18/06/2022 | 11 |
| De las paellas de Aragonés a los pimientos de Unzué @ EL PERIÓDICO DE CATALUNYA - 18/06/2022 | 12 |
| Una lenta cocció @ SEGRE.COM - 18/06/2022 | 13 |
| El sitgetà Joan Junyent rep el Premi Nacional com a millor cap de sala que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició @ RADIOMARICEL.CAT - 17/06/2022 | 14 |
| Tonet Romero obrirà Romería en la antigua Bodega 1900 @ LA VANGUARDIA - 17/06/2022 | 15 |
| Aquest és el premi nacional de gastronomia 2022 a Catalunya @ CAPGROS.COM - 17/06/2022 | 16 |
| Aquest és el premi nacional de gastronomia 2022 a Catalunya @ CAPGROS.COM - 17/06/2022 | 17 |
| EL xef Albert Sastre gener s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia Diari Mes Tarragona-Reus-Costa Daurada - 17/06/2022 | 18 |
| Revelació culinària a Barruera Segre Catala - 17/06/2022 | 19 |
| Revelació culinària a Barruera Segre Catala - 17/06/2022 | 20 |
| l'ascensor Segre Catala - 17/06/2022 | 21 |
| Revelació culinària a Barruera @ SEGRE.COM - 17/06/2022 | 22 |
| Albert Sastre gener, de Bo.Tic, Premi Nacional de Gastronomia El Periódico de Catalunya - 17/06/2022 | 23 |
| VIDA SOCIAL La Mañana Diari de Ponent - 17/06/2022 | 24 |
| Joan Junyent, director del Restaurant Windsor de Barcelona, Premio Nacional al Mejor Jefe de Sala por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición @ REVISTAVINOSYRESTAURANTES.COM - 16/06/2022 | 25 |

| | |
|---|----|
| Joan Junyent, director del Restaurant Windsor de Barcelona, Premio Nacional al Mejor Jefe de Sala por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición @ REVISTAVINOSYRESTAURANTES.COM - 16/06/2022 | 26 |
| En Vilablareix se entregó ayer el Premio Nacional de Gastronomía, que ha sido para el chef Albert Sastreger. TV3 - TN COMARQUES - 16/06/2022 | 27 |
| Albert Sastreger, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022 @ NOTICIAEXPRESO.COM - 16/06/2022 | 28 |
| Albert Sastreger, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022 @ GLAMOURFM.ES - 16/06/2022 | 29 |
| Albert Sastreger, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022 @ LA VOZ DIGITAL - 16/06/2022 | 30 |
| Albert Sastreger, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022 @ ABC - 16/06/2022 | 31 |
| El periodista manresà Joan Esculies guanya dos premis literaris en un mateix dia @ REGIÓ7 - 16/06/2022 | 32 |
| Albert Sastreger, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022 @ ABC - 16/06/2022 | 33 |
| Albert Sastreger, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022 @ NOTICIAEXPRESO.COM - 16/06/2022 | 34 |
| Albert Sastreger, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022 @ GLAMOURFM.ES - 16/06/2022 | 35 |
| Albert Sastreger, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022 @ LA VOZ DIGITAL - 16/06/2022 | 36 |
| El cocinero Albert Sastreger se lleva el Premio Nacional de Gastronomía. RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 16/06/2022 | 37 |
| Albert Sastreger se lleva el Premio Nacional de Gastronomía. RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 16/06/2022 | 38 |
| El cocinero Albert Sastreger se lleva el Premio Nacional de Gastronomía 2022. RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 16/06/2022 | 39 |
| El Xef Albert Sastreger i Surrocagana Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ CATALUNYAPRESS.CAT - 16/06/2022 | 40 |
| El Xef Albert Sastreger i Surrocagana Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ CATALUNYAPRESS.CAT - 16/06/2022 | 41 |
| El cocinero Albert Sastreger ha sido reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía. Catalunya Radio - EL MATI DE CATALUNYA RADIO - 16/06/2022 | 42 |
| El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ CATALUNYAPRESS.ES - 16/06/2022 | 43 |
| Albert Sastreger, Premi Nacional de Gastronomia @ LA VANGUARDIA - 16/06/2022 | 44 |
| El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ CATALUNYAPRESS.ES - 16/06/2022 | 45 |
| Albert Sastreger, Premi Nacional de Gastronomia @ LA VANGUARDIA - 16/06/2022 | 46 |

| | |
|--|----|
| Albert Sastreger, del restaurant Bo.Tic, Premi Nacional de Gastronomia @ VADEGUST.CAT - 16/06/2022 | 47 |
| El gironí Albert Sastreger rep el Premi Nacional de Gastronomia @ FEDERACIÓ D'HOSTALERIA DE LES COMARQUES - 16/06/2022 | 48 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.TiC de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ REVISTABAIXEMPORDA.CAT - 16/06/2022 | 49 |
| Albert Sastreger, del restaurant Bo.Tic, Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ CUINA.CAT - 16/06/2022 | 50 |
| Albert Sastreger, del restaurant Bo.Tic, Premi Nacional de Gastronomia @ VADEGUST.CAT - 16/06/2022 | 51 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.TiC de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ REVISTABAIXEMPORDA.CAT - 16/06/2022 | 52 |
| El gironí Albert Sastreger rep el Premi Nacional de Gastronomia @ FEDERACIÓ D'HOSTALERIA DE LES COMARQUES - 16/06/2022 | 53 |
| Albert Sastreger ha ganado el Premio Nacional de Gastronomía 2022. TV3 - TN MATI - 16/06/2022 | 54 |
| El gironí Albert Sastreger rep el Premi Nacional de Gastronomia @ DIARI DE GIRONA - 16/06/2022 | 55 |
| El gironí Albert Sastreger rep el Premi Nacional de Gastronomia @ DIARI DE GIRONA - 16/06/2022 | 56 |
| A esta hora se celebra la gala de los Premios Nacionales de Gastronomía, y ha sido nombrado Albert Sastreger, chef del restaurante Bo. Catalunya Radio - CATALUNYA NIT - 15/06/2022 | 57 |
| El xef del Bo.Tic de Corçà, Premi Nacional de Gastronomia Diari de Girona - 16/06/2022 | 58 |
| El gironí Albert Sastreger rep el Premi Nacional de Gastronomia Diari de Girona - 16/06/2022 | 59 |
| Albert Sastreger del Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ GERIO.CAT - 16/06/2022 | 60 |
| Albert Sastreger del Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ GERIO.CAT - 16/06/2022 | 61 |
| El chef del restaurant Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ NOTICIASDE.ES - 16/06/2022 | 62 |
| LOS SEMÁFOROS La Vanguardia - 16/06/2022 | 63 |
| El chef del restaurant Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ NOTICIASDE.ES - 16/06/2022 | 64 |
| Albert Sastreger, Premi Nacional de Gastronomia 2022 Ara - 16/06/2022 | 65 |
| LES CARES DEL DIA Ara - 16/06/2022 | 67 |
| Albert Sastreger, Premi Nacional de Gastronomia La Vanguardia Vivir - 16/06/2022 | 68 |

| | |
|--|----|
| Albert Sastreger, chef del Bo.TiC, en Corça, Premi Nacional de Gastronomia La Vanguardia Vivir - 15/06/2022 | 70 |
| Albert Sastreger (Bo.Tic), Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ CATZONA.COM - 15/06/2022 | 71 |
| El chef del restaurant Bo.Tic de Corça (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ GENTE DIGITAL - 15/06/2022 | 72 |
| El chef del restaurant Bo.Tic de Corça (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ DIARIODIA.ES - 15/06/2022 | 73 |
| La xef del Ventador, Elisabet Farrero, guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala @ ACN AGÈNCIA CATALANA DE NOTÍCIES - 15/06/2022 | 74 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corça s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ RADIOCAPITAL.CAT - 15/06/2022 | 75 |
| El chef del restaurant Bo.Tic de Corça (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ EUROPA PRESS - 15/06/2022 | 76 |
| El xef del restaurant Bo.TiC, Albert Sastreger, Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ CATZONA.COM - 15/06/2022 | 77 |
| El chef del restaurant Bo.Tic de Corça (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ GENTE DIGITAL - 15/06/2022 | 78 |
| El chef del restaurant Bo.Tic de Corça (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ EUROPA PRESS - 15/06/2022 | 79 |
| La xef del Ventador, Elisabet Farrero, guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala @ ACN AGÈNCIA CATALANA DE NOTÍCIES - 15/06/2022 | 80 |
| El xef del restaurant Bo.TiC, Albert Sastreger, Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ CATZONA.COM - 15/06/2022 | 81 |
| El chef del restaurant Bo.Tic de Corça (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ DIARIODIA.ES - 15/06/2022 | 82 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corça s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ RADIOCAPITAL.CAT - 15/06/2022 | 83 |
| Albert Sastreger, Premio Nacional de Gastronomia 2022 @ THENEWBARCELONAPOST.COM - 15/06/2022 | 84 |
| Albert Sastreger, Premio Nacional de Gastronomia 2022 @ THENEWBARCELONAPOST.COM - 15/06/2022 | 85 |
| Albert Sastreger, chef del Bo.TiC, Premi Nacional de Gastronomia @ LA VANGUARDIA - 15/06/2022 | 86 |
| Albert Sastreger (Bo.Tic), Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ EL PERIÓDICO DE CATALUNYA - 15/06/2022 | 87 |
| El cuiner Albert Sastreger, del restaurant Bo.TiC, Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ ARA.CAT - 15/06/2022 | 88 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corça s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ LAREPUBLICA.CAT - 15/06/2022 | 89 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corça s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ LA VANGUARDIA - 15/06/2022 | 90 |

| | |
|---|-----|
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ NACIÓ DIGITAL - 15/06/2022 | 91 |
| Albert Sastreger (Bo.Tic), Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ EL PERIÓDICO DE CATALUNYA - 15/06/2022 | 92 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corçà, Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ DIARI DE GIRONA - 15/06/2022 | 93 |
| Albert Sastreger, chef del Bo.TIC, Premi Nacional de Gastronomia @ LA VANGUARDIA - 15/06/2022 | 94 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ LAREPUBLICA.CAT - 15/06/2022 | 95 |
| El cuiner Albert Sastreger, del restaurant Bo.TiC, Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ ARA.CAT - 15/06/2022 | 96 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corçà, Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ DIARI DE GIRONA - 15/06/2022 | 97 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ CCMA.CAT - 15/06/2022 | 98 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ LA VANGUARDIA - 15/06/2022 | 99 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ NACIÓ DIGITAL - 15/06/2022 | 100 |
| Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022 @ CCMA.CAT - 15/06/2022 | 101 |
| Agenda informativa para la próxima semana. TV3 - TN VESPRE - 12/06/2022 | 102 |



BARCELONEANDO

A la fiesta anual de la Academia de la Gastronomía Catalana se suma Ametller Origen con su plan de aliar a cocineros y atletas para recaudar fondos para el tratamiento de la ELA.

Para pimientos, los de Unzué



Joan Vehils

El *president* Pere Aragonès se mostró amablemente ofendido cuando le pregunté si sabía cocinar algo más que esas paellas que de vez en cuando cuelga en Instagram. «Claro que sí. Me gusta mucho cocinar y me relaja mucho». Fue en una charla previa a los premios de la Academia de Gastronomía Catalana. Eso sí, coincidí con Aragonès en que, de entrada, me producen una cierta sospecha a aquellas personas que no saben disfrutar de la comida. Esos que cuando llegan a un restaurante, sin escuchar al *maitre*, dicen «tráigame lo que quiere». Por suerte, este miércoles, en Mas Marroch, el espacio donde los hermanos Roca celebran eventos privados, no había ningún tipo de esos que desprecian el placer de comer. La propia Magda Carlas, miembro de la Academia y nutricionista, comentaba en la mesa, mientras pedía más pan, que en determinados ágapes no hay que ponerse límites... Pues eso, que hubo récord de asistentes, casi 430, la mayoría de Barcelona y que disfrutaron de una excelente cena con una organización perfecta.

Y es que el presidente de la Academia, Carles Vilarrubí, ha logrado que los Premios Nacionales de Gastronomía sean un referente de la cultura catalana y una de esas noches que nadie quiere perderse. Se agradeció, también, que solo Vilarrubí y el *president* realizaran discursos. Por cierto, Aragonès, sin papel alguno, recordó a aquel Jordi Pujol, que tras una de estas cenas subía al escenario y realizaba una fantástica glosa del acto sin errar ni olvidar ningún nombre de los asistentes y los premiados.

'Gironeando'

Durante el aperitivo previo, el tesorero, Ramon Agenjo, me explica que el éxito fue tan notable que habían tenido que renunciar a mesas. Mientras, el escritor y periodista Rafel Nadal, que siempre tiene dos libros en mente, demostró estar en plena forma pese a haber superado dos infartos casi sin enterarse. También lesionado anda Carles Gaig. La rodilla del chef catalán que más kilómetros lleva recorridos detrás los fogones han dicho basta.

Quien está en plena forma es Sol Daurella, la presidenta de Coca-Cola European Partners. La esposa de Carles Vilarrubí estaba pletórica tras completar el pasado fin de semana la Mamaton de Bagur mientras ya prepara su primer triatlón. Entre los académicos asistieron Artur Carulla, Josep Maria Sancliments, Joan Font, Montse Folch o Ignacio García-Nieto. Y entre los chefs, además de Gaig, vimos a Nandu Jubany, Fina Puigdevall,

La iniciativa consiste en que cinco parejas formadas por un deportista y un chef harán platos que se venderán solidariamente



El Periódico

A la izquierda, Corretja, Ruscalleda, Ametller, Unzué, Jubany y Parellada, en el Mercat d'Autors de Ametller Origen. Debajo, Columna Martí y Carles Vilarrubí en la entrega de los premios.

Joel Castanyé y los hermanos Torres.

También estaban Rosa Clará, Víctor Font y el periodista Ramon Besa. ¡Ah! Además de los premiados del sector, Joan Junyent, Elisabet Farrero y Albert Sastregener, los más observados de la noche fueron David Madi y la escritora Maria de la Pau Janer.

Otro de los asistentes a los premios de la Academia fue Josep Ametller, CEO y cofundador de Ametller Origen. En una muestra más de su habitual discreción, Ametller viajó en el autocar que la organización había puesto al servicio de los asistentes y eso que al día siguiente tenía un acto importante. En el Mercat d'Autors de la calle de Berlín y coincidiendo con que el 21 de junio es el Día Mundial de la Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA), Ametller presentó el proyecto benéfico *Quina Solidaria*.

La iniciativa consiste en que cinco parejas formadas por un deportista y un chef elaboren cinco platos que se venderán en Ametller y el 100% de los beneficios irán destinados a la Fundació ELA Miquel Valls. Alex Corretja, que junto a Ona Carbonell y Alexia Putellas participan en el proyecto, explicó que le ha pedido a Ruscalleda que elabore un buen arroz. Por su parte, Juan Carlos Unzué ha solicitado a Nandu Jubany su plato preferido. O sea, unos pimientos del piquillo con branda. Este último lo pudimos degustar allí mismo y está espectacular.

Pues eso, que el publicista Enric Jové, que está en todas partes, un día reunió a Josep Ametller con Unzué y de ahí nació todo esto. Un proyecto para aplaudir y para chuparse los dedos. Eso sí, de todo lo ocurrido esta semana me quedé con una frase del propio Unzué. «Nunca podría ser feliz sentado una silla de ruedas». ¡Qué gran ejemplo! El lunes todos a comprar pimientos del piquillo. Ya están a la venta. Es lo mínimo que podemos hacer. ■

Joan Vehils





Gastronomia

El xef del Bo.Tic, premi nacional

RECONeixEMENT • L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició distingeix Albert Sastre gener **REVELACIÓ** • També té premi Elisabet Farrera, d'El Ventador de Barruera **BON TRACTE** • El millor cap de sala 2022 és Joan Junyent, del Windsor

M.R.
GIRONA

Albert Sastre gener i Surroca, cuiner i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà, al Baix Empordà, que té dues estrelles Michelin i fa cuina creativa d'arrel catalana, és el premi nacional de gastronomia 2022.

La 20a edició d'aquest guardó es va celebrar dimecres a la nit –per primera vegada fora de Barcelona–, en el decurs d'un sopar al restaurant Mas Marroch dels germans Roca, a Vilablareix, al Gironès, en un acte en què van participar desenes

de convidats, entre els quals el president de la Generalitat, Pere Aragonès, que és qui va entregar el guardó al nou premi nacional.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que atorga aquest guardó, també va reconèixer la cuinera Elisabet Farrero, del restaurant El Ventador de Barruera, a l'Alta Ribagorça, un local on es reinvendica el producte de proximitat i de temporada de l'Alt Pirineu, amb el premi revelació. I a Joan Junyent, del restaurant Windsor de Barcelona, al carrer Còrsega, se li va atorgar el premi cap de sala, que és sempre el



D'esquerra a dreta, Joan Junyent, Elisabet Farrero i Albert Sastre gener, el premi nacional de gastronomia, dimecres a la nit ■ MANEL LLADÓ

cap visible i amable dels millors restaurants. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia, que va fundar fa 32 anys el periodista, historiador i gastrònom Nèstor Luján i que avui presideix l'empresari Carles Vilarrubí, va donar el seu premi especial a la directora de cinema Carla Simón per la seva pel·lícula *Alcarràs* i la importància que dona als productes de la terra i als pagesos.

Sastre gener va afirmar que el premi és “tot un honor” i que el seu màxim repte després del reconeixement és “transmetre felicitat” als clients del restaurant de Corçà. ■

El xef del Bo.Tic, premi nacional



L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició distingeix Albert Sastregener També té premi Elisabet Farrera, d'El Ventador de Barruera El millor cap de sala 2022 és Joan Junyent, del Windsor

Albert Sastregener i Surroca, cuiner i propie...

El xef del Bo.Tic, premi nacional



L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició distingeix Albert Sastregener També té premi Elisabet Farrera, d'El Ventador de Barruera El millor cap de sala 2022 és Joan Junyent, del Windsor

Albert Sastregener i Surroca, cuiner i propie...

De les paelles d'Aragonès als pebrots d'Unzué



A la festa de l'Acadèmia de la Gastronomia se li ha sumat Ametller Origen en el seu projecte d'aliar cuiners i atletes per recaptar fons en la lluita de l'ELA. Tots amb el futbolista navarrès.

Es llegeix en minuts

Joan Vehils

De las paellas de Aragónés a los pimientos de Unzué



A la fiesta de la Academia de la Gastronomía se le ha sumado Ametller Origen en su proyecto de aliar a cocineros y atletas para recaudar fondos en la lucha de la ELA. Todos con el futbolista navarro.

Se lee en minutos

Joan Vehils

Una lenta cocció



El periodista, escriptor i gastrònom nascut fa un segle a Mataró Néstor Luján va fundar el 1989 l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Aquesta entitat, presidida actualment per Carles Vilarrubí, vetlla per preservar els valors autòctons de la cuina...

El sitgetà Joan Junyent rep el Premi Nacional com a millor cap de sala que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició



Joan Junyent, del Restaurant Windsor de Barcelona, ha estat guardonat enguany amb el Premi Nacional com a millor cap de sala. El premi, atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, li van lliurar el passat dimecres en el marc de la g...

Tonet Romero abrirá Romería en la antigua Bodega 1900



¿Quieres recibir las últimas noticias en tu navegador? Al día El local, en el que Albert Adrià tiene participación, homenajeará a El Bulli y conservará algunos clásicos de la Bodega Albert Sastre gener, chef del Bo.TIC, Premi Nacional de Gastronom...

Aquest és el premi nacional de gastronomia 2022 a Catalunya



Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el guardó. El premi revelació és per la xef del Ventador. El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastreger, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomi...

Aquest és el premi nacional de gastronomia 2022 a Catalunya



Albert Sastreger del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el guardó. El premi revelació és per la xef del Ventador. El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastreger, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomi...

CULTURA

El xef Albert Sastre gener s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia

La xef Elisabet Farrero guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala

ACN

El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que es van lliurar ahir a la nit en un sopar al Mas Marroch de Vila-

blareix (Gironès). L'acadèmia ha decidit guardonar amb el Premi Nacional de Gastronomia a Albert Sastre gener, cuiner i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà. Aquest establiment compta amb dues estrelles Michelin –la segona la va rebre el 2020– i en el restaurant de Sastre gener es pot

degustar una gastronomia creativa d'arrel catalana. Sastre gener va afirmar que el premi és «tot un honor» i que el seu màxim repte després del reconeixement és «transmetre felicitat» als clients del restaurant de Corçà. El xef va incidir en la importància de la «família» personal i professional

que s'ha creat en el Bo.Tic per tirar endavant aquest projecte gastronòmic.

A part de Sastre gener, aquest any també han reconegut la xef del restaurant el Ventador de Barruera (Alta Ribagorça) amb el Premi Revelació. El Premi Cap de Sala ha estat per Joan Junyent,

del restaurant Windsor de Barcelona. Junyent va començar a treballar-hi el 1997 després de recórrer el Cafè Roy de Sitges, el Gran Casino de Barcelona o l'Hotel Arts.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia també ha volgut donar el Premi Especial d'aquest any a la directora Carla Simón. L'acadèmia gastronòmica ha guardonat la també guanyadora de l'Ós d'Or del Festival de Berlín per la pel·lícula *Alcarràs*. Els membres de l'acadèmia van remarcar que amb aquesta pel·lícula, Simón marca l'equilibri entre els cultius alimentaris i les famílies que se'n cuiden.

CERTÀMENS GASTRONOMIA

Revelació culinària a Barruera

La xef Elisabet Farrero, del restaurant El Ventador, distingida per l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia || “La nostra filosofia és treballar el producte de proximitat”

AGÈNCIES / PAULA PÉREZ

VILABLAREIX | L'Acadèmia Catalana de la Gastronomia va fer entrega dimecres dels Premis Nacionals de Gastronomia 2022, en els quals va distingir amb el premi Revelació Elisabet Farrero, xef i propietària del restaurant El Ventador de Barruera. “Rebre aquest reconeixement és una alegria immensa que ens dona un impuls per continuar i estar més convençuts que el que fem, ho fem bé”, va assegurar Farrero. Llicenciada en Humanitats, l'ara xef es va aventurar en el món de la gastronomia després que la seua mare, que regentava una botiga d'artesanía, decidís convertir-la en un negoci de venda i degustació de formatges i embotits fa més de deu anys. Així, aquesta jove cuinera es va posar al comandament i va transformar aquest projecte en un bar de tapes, que, amb els anys i la incorporació de la seua parella, Pierre Cosnard, es va anar configurant fins al que és avui, un restaurant que fusiona la gastronomia de l'Alt Pirineu amb la innovació. “La nostra filosofia és treba-



Elisabet Farrero entre Miquel Noguer i Carme Rusalleda a la gala celebrada a Vilablareix.

llar el producte de proximitat i reflectir als nostres plats els valors de la cultura i tradicions del Pirineu”, explica la xef. Els premis de la 20a edició es van entregar dimecres al restaurant Roca Mas Marroch a Vilablareix

després de dos anys sense sopar de gala a causa de la pandèmia. El xef del restaurant Bo.Tic de Corçà, Albert Sastregener, es va emportar el Premi Nacional de Gastronomia 2022 i el Premi Cap de Sala va ser per a Joan

Junyent, del restaurant Windsor de Barcelona. Així mateix, la directora Carla Simón va rebre el guardó Especial de l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia per la seua contribució “a la cultura gastronòmica” amb *Alcarràs*.

CERTÀMENS GASTRONOMIA

Revelació culinària a Barruera

La xef Elisabet Farrero, del restaurant El Ventador, distingida per l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia || “La nostra filosofia és treballar el producte de proximitat”

AGÈNCIES / PAULA PÉREZ

VILABLAREIX | L'Acadèmia Catalana de la Gastronomia va fer entrega dimecres dels Premis Nacionals de Gastronomia 2022, en els quals va distingir amb el premi Revelació Elisabet Farrero, xef i propietària del restaurant El Ventador de Barruera. “Rebre aquest reconeixement és una alegria immensa que ens dona un impuls per continuar i estar més convençuts que el que fem, ho fem bé”, va assegurar Farrero. Llicenciada en Humanitats, l'ara xef es va aventurar en el món de la gastronomia després que la seua mare, que regentava una botiga d'artesanía, decidís convertir-la en un negoci de venda i degustació de formatges i embotits fa més de deu anys. Així, aquesta jove cuinera es va posar al comandament i va transformar aquest projecte en un bar de tapes, que, amb els anys i la incorporació de la seua parella, Pierre Cosnard, es va anar configurant fins al que és avui, un restaurant que fusiona la gastronomia de l'Alt Pirineu amb la innovació. “La nostra filosofia és treba-



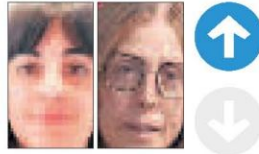
Elisabet Farrero entre Miquel Noguer i Carme Rusalleda a la gala celebrada a Vilablareix.

llar el producte de proximitat i reflectir als nostres plats els valors de la cultura i tradicions del Pirineu”, explica la xef. Els premis de la 20a edició es van entregar dimecres al restaurant Roca Mas Marroch a Vilablareix

després de dos anys sense sopar de gala a causa de la pandèmia. El xef del restaurant Bo.Tic de Corçà, Albert Sastregener, es va emportar el Premi Nacional de Gastronomia 2022 i el Premi Cap de Sala va ser per a Joan

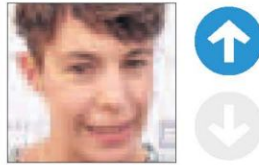
Junyent, del restaurant Windsor de Barcelona. Així mateix, la directora Carla Simón va rebre el guardó Especial de l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia per la seua contribució “a la cultura gastronòmica” amb *Alcarràs*.

l'ascensor



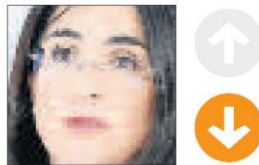
M. Cusola/C. Sunyer

El nostre suport i solidaritat amb les alcaldesses d'Artesa de Segre i Castellar de la Ribera pels incendis que assolen els seus termes municipals.



Elisabet Farrero

Aquesta restauradora d'El Ventador de Barruera, cuinera Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia, que va guanyar Albert Sastreger.



Carolina Darias

La ministra de Sanitat va crear ahir confusió a l'anunciar una quarta vacuna de la Covid per a tota la població, que després va haver de rectificar.



Javier Lambán

El president d'Aragó és com el gos de l'hortolà, no accepta el criteri del COE dels Jocs però *veta* que Catalunya vagi sola.

Revelació culinària a Barruera



La xef Elisabet Farrero, del restaurant El Ventador, distingida per l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia || “La nostra filosofia és treballar el producte de proximitat” L'Acadèmia Catalana de la Gastronomia va fer entrega dimecres dels Premis Na...

RECONOCIMIENTOS

El chef del restaurante de Corçà (Baix Empordà) logra el máximo honor en la 20ª edición de los galardones de la Acadèmia Catalana de Gastronomia.

Albert Sastregener, de Bo.Tic, Premi Nacional de Gastronomia

FERRAN IMEDIO
Girona

Albert Sastregener, chef y propietario del restaurante Bo.Tic (Corçà, Baix Empordà), fue distinguido el miércoles con el Premi Nacional de Gastronomia 2022. Quién se lo iba a decir cuando era un joven con vocación de cocinero, ya que su familia no veía con buenos ojos sus aspiraciones. Pero su vocación se impuso y se formó en la Escola d'Hosteleria de Girona, donde aprendió de maestros como Salvador Brugués y Joan Roca, además de estudiar en el restau-

te-escuela de pastelería Espai Sucre (Barcelona). También hizo estancias en Francia y Bélgica, y pasó por Mas Pau (Avinyonet de Puigventós), L'Aliança (Anglès), Àbac (Barcelona), Roser II, Molí de L'Escala y La Cuina de Can Pipes (Mont-ras).

En 2007, se cruzó con Cristina Torrent, su mujer. Con 28 y 25 años, respectivamente, abrieron su propio restaurante, Bo.Tic. Su propuesta gastronómica de raíz catalana, creativa y de producto, complementada con un excelente servicio y bodega, mereció una estrella Michelin en menos de dos años. En 2017 se trasladaron a una nueva ubi-

cación que combina el encanto de una antigua casa de piedra restaurada con una construcción más actual. En 2020 ganó la segunda estrella.

Otros galardones

No fueron las únicas distinciones que se conocieron la noche del miércoles en el restaurante Mas Marroch, de los hermanos Roca, durante la gala de la 20ª edición de los premios que entrega la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que congregó a 425 invitados.

Elisabet Farrero (de El Ventador, en Barruera, Alta Ribagorça) fue galardonada con el Premi Revela-



Albert Sastregener, chef de Bo.Tic (Corçà, Baix Empordà).

ció por su apuesta por el producto de proximidad y de temporada del Alt Pirineu tratado desde una óptica personal, y Joan Junyent, de Windsor (Barcelona), fue reconocido con el Premi Cap de Sala. La guionista y directora de cine Carla Simón se llevó el Premi Especial por su contribución a la cultura gastro-

nómica catalana gracias a Alcarràs, con la que transmite el delicado equilibrio entre el cultivo de la tierra y las familias que dependen de ella. Y el Premi Nèstor Luján, que reconoce la labor de divulgación y apoyo al sector gastronómico del periodismo, se otorgó al periodista e historiador Joan Esculies. ■



Si desea la reseña de su cumpleaños, matrimonio o nacimiento de su hijo o algún familiar, envíenos sus datos adjuntando una fotografía y le complaceremos sin ningún cargo. No se publicarán fotomontajes, fotografías retocadas o carentes de un mínimo de calidad. Los originales deberán entregarse a La Mañana, 48 horas antes del día de su publicación. Puede dirigirse a nuestras oficinas en la calle Príncipe de Viana, 27-29 de Lleida, o por correo electrónico: vidasocial@lamanyana.cat

VIDA SOCIAL



Final de curs de l'escola Pons Rosselló

El Castell Templer de Gardeny va acollir ahir el concert de final de curs de l'Escola de Música Pons Rosselló de Lleida, amb les actuacions de diversos grups.



Gran curs a l'EFS Balaguer Comtat d'Urgell

L'EFS Balaguer Comtat d'Urgell va tancar al maig una temporada en què va destacar la permanència del primer equip en la Tercera Nacional i els campionats de prebenjamí, infantil, cadet i sènior femení.



Xerrada de Gaspar Hernández a Royal Lleida

L'especialista en conducta humana, psicologia i espiritualitat, Gaspar Hernández, va impartir una conferència al centre esportiu Royal Lleida.



Lluïsa Albareda Escalé guanya la cistella Caprabo

Lluïsa Albareda Escalé ha estat la guanyadora del sorteig de la cistella amb productes Caprabo que el diari LA MAÑANA ha fet entre els seus lectors durant el mes de maig.



El CT Lleida, distingit en la 40a Diada del Tennis Català

El club lleidatà va rebre una distinció com a club d'excel·lència i també pels títols aconseguits des del 2020.



Elisabet Farrero, Premi Nacional de Gastronomia

La xef Elisabet Farrero, del restaurant El Ventador de Barruera, va rebre el Premi Nacional de Gastronomia en la categoria Revelació.

Joan Junyent, director del Restaurant Windsor de Barcelona, Premio Nacional al Mejor Jefe de Sala por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición



Se trata del máximo reconocimiento en esta categoría, que se entregó ayer noche en la gala anual de los Premios Nacionales de Gastronomía .

“Siento orgullo y esperanza por esta profesión”, ha declarado Junyent.

Joan Junyent (Sitges, Ba...

Joan Junyent, director del Restaurant Windsor de Barcelona, Premio Nacional al Mejor Jefe de Sala por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición



Se trata del máximo reconocimiento en esta categoría, que se entregó ayer noche en la gala anual de los Premios Nacionales de Gastronomía .

“Siento orgullo y esperanza por esta profesión”, ha declarado Junyent.

Joan Junyent (Sitges, Ba...

En Vilablareix se entregó ayer el Premio Nacional de Gastronomía, que ha sido para el chef Albert Sastre gener.

A Vilablareix, al Gironès, ahir es va entregar el Premi Nacional de Gastronomia, que ha estat pel xef i propietari del restaurant Bo, Tic de Corçà, Albert Sastre gener, També ha estat reconeguda la xef del restaurant El Ventador de Barruera, a l'Alta Ribagorça, amb el Premi Revelació, I Joan Junyent, del restaurant UVindsor de Barcelona, amb el Premi Cap de Sala, Aquests premis els dona l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia des fa 20 anys, El Museu Nacional Arqueològic de Tarragona

Albert Sastregener, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022



La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición ha entregado en el restaurante Roca Mas Marroch de los hermanos Roca el XX premio Nacional de Gastronomía a Albert Sastregener, chef del Bo.Tic, restaurante de la ampurdanesa Corçà: desde su apertura...

Albert Sastre gener, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022



La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición ha entregado en el restaurante Roca Mas Marroch de los hermanos Roca el XX premio Nacional de Gastronomía a Albert Sastre gener, chef del Bo.Tic, restaurante de la ampurdanesa Corçà: desde su apertu...

Albert Sastre gener, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022



La Academia Catalana de Gastromía también reconoció a Elisabet Farrero con el premio Revelación 2022 por su labor en El Ventador de Barruera La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición ha entregado en el restaurante Roca Mas Marroch de los he...

Albert Sastre gener, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022



La Academia Catalana de Gastromía también reconoció a Elisabet Farrero con el premio Revelación 2022 por su labor en El Ventador de Barruera La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición ha entregado en el restaurante Roca Mas Marroch de los he...

El periodista manresà Joan Esculies guanya dos premis literaris en un mateix dia



L'autor de la biografia de Tarradellas ha estat guardonat amb el Carles Rahola d'assaig pel retrat de Josep Fornas i el Nèstor Luján dels Nationals de Gastronomia per un reportatge de Dalmau Costa El periodista i escriptor manresà Joan Esculies i...

Albert Sastre gener, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022



La Academia Catalana de Gastromía también reconoció a Elisabet Farrero con el premio Revelación 2022 por su labor en El Ventador de Barruera La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición ha entregado en el restaurante Roca Mas Marroch de los he...

Albert Sastreger, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022



La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición ha entregado en el restaurante Roca Mas Marroch de los hermanos Roca el XX premio Nacional de Gastronomía a Albert Sastreger, chef del Bo.Tic, restaurante de la ampurdanesa Corçà: desde su apertura...

Albert Sastre gener, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022



La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición ha entregado en el restaurante Roca Mas Marroch de los hermanos Roca el XX premio Nacional de Gastronomía a Albert Sastre gener, chef del Bo.Tic, restaurante de la ampurdanesa Corçà: desde su apertu...

Albert Sastre gener, chef del restaurante Bo.Tic, premio Nacional de Gastronomía 2022



La Academia Catalana de Gastronomia también reconoció a Elisabet Farrero con el premio Revelación 2022 por su labor en El Ventador de Barruera La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición ha entregado en el restaurante Roca Mas Marroch de los he...

El cocinero Albert Sastregener se lleva el Premio Nacional de Gastronomía.

el propietari del restaurant bo.tic de Corçà Albert sastregener guanya el Premi Nacional de gastronomia 2022 Baixador Elisabet farreros bàndol revelació i Junyent del winsor altre ni cap de sala els

Albert Sastre gener se lleva el Premio Nacional de Gastronomía.

propietari del restaurant bo.tic de Corçà Albert sastre gener guanyar Premi Nacional de gastronomia 2022 exemple el ventador Elisabet Ferrero el premi revelació i saint-julien-de-la-nef cap de sala els esports el

El cocinero Albert Sastre gener se lleva el Premio Nacional de Gastronomía 2022.

9 4 i agafa cada vegada més protagonisme des de fa uns anys el Premi Nacional de gastronomia aquest any el 2022 el Premi Nacional de gastronomia ha recaigut en el xef i propietari del restaurant bo.tic de Corçà Albert Sastre gener ànima d'aquest establiment del Baix Empordà que ofereix una cuina creativa la real catalana a l'hora Sastre gener agrairia així i el reconeixement ens agrada perquè em sembla Total sempre han anat amb la nostra trajectòria pel vostre que a mi i parlant amb ell doncs ens han anat Doncs Premià donant Doncs en varios premis que això per vosaltres feu 1317 tal com són és lo que crec que ens facin si et fa doncs autèntic no Altres guardonats recordem va ser l'exemple el ventador Elisabet Ferrero que va guanyar el premi revelació Joan Junyent el ranxo enseñando Winston el premi cap de setmana l evidentment el Gran Premi de Freginals d'astronomia 2022 Apareix la cadena Catalana de gastronomia pel bo.tic de Corçà legal es va fer en el Marc d'un sopar al restaurant El Mas Marroc dels germans Roca anem cap a Girona per ajudar-los després que la pandèmia obliga a suspendre la gala la 20a edició dels premis no només va convertir-se la més participativa si no que va sortir de Barcelona per aterrar a Vilablareix el marit de la gastronomia el guardonat amb el premi cap de Salàs ben Junyent del Windsor de Barcelona a part reivindica Aquesta figura sovint eclipsada per cuines menys com aquest posen de relleu la importància al cap de sala i ajudant a dignificar la seva posició i també a donar-li visibilitat el president Pere amb 2 estrelles Michelin de destacados del Pasteleria per superar la pandèmia pogut Doncs preparar els moments més complicats de la pandèmia i a començar a deixar enrere guarda la directora de cinema Carla Simón per la seva última pel·lícula Alcarràs perquè llibreta els cultius de les famílies que treballen la benzina mereixedora donar els guardons

El Xef Albert Sastregener i Surrocagana Premi Nacional de Gastronomia 2022



Albert Sastregener i Surroca/ @Bo.Tic El xef del restaurant Bo.Tic a Corça (Girona), Albert Sastregener i Surroca, s'ha alçat aquest dimecres amb el Premi Nacional de Gastronomia 2022 que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

El Xef Albert Sastregener i Surrocagana Premi Nacional de Gastronomia 2022



Albert Sastregener i Surroca/ @Bo.Tic El xef del restaurant Bo.Tic a Corça (Girona), Albert Sastregener i Surroca, s'ha alçat aquest dimecres amb el Premi Nacional de Gastronomia 2022 que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

El cocinero Albert Sastre gener ha sido reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía.

Cuinar per andar Albert Sastre gener què és el cuiner del restaurant bo.tic de Corçà al Baix Empordà i que ha estat reconegut amb el Premi Nacional de Gastro nomia és el vintè guanyador d'aquest guardó que s'ha fet públic al mas Marroc dels germans Roca a Vilablareix el Gironès Marta Liberty acadèmia Catalana de gastronomia i nutrició destaca la seva proposta culinària de Rei tradicional complementada amb creativitat i respecte pel producte de proximitat expresión ell la seva parella Cristina Torrent regenten el bo.tic de Corçà que té dues estrelles Michelin a la jefa valorat així el reconeixement que premio Mariona bon camí que hi ha gent que s'ha fixat nostra feina que que ho han analitzat i bé Enhorabona nerviosos a nosaltres mateixos i del projecte bo.tic que creiem que és una empresa encara jove una empresa que tenim potencial creiem i encara podem Encara el nostre petit granet de sorra Doncs aquest món gastronòmiques tan apassionant la seva feina al restaurant Windsor de Barcelona

El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022



GIRONA, 15 (EUROPA PRESS) El chef del restaurante Bo.Tic en Corçà (Girona), Albert Sastreger i Surroca, se ha alzado este miércoles con el Premi Nacional de Gastronomia 2022 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición.

L...

Albert Sastre gener, Premi Nacional de Gastronomia



Gastronomia La Acadèmia celebró su gala en el Mas Marroch de Girona Girona

La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició celebró ayer en Girona la entrega de sus premios anuales, que en este ocasión se anunciaron durante una cena en el re...

El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022



GIRONA, 15 (EUROPA PRESS) El chef del restaurante Bo.Tic en Corçà (Girona), Albert Sastreger i Surroca, se ha alzado este miércoles con el Premi Nacional de Gastronomia 2022 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición.

L...

Albert Sastre gener, Premi Nacional de Gastronomia



Gastronomia La Acadèmia celebró su gala en el Mas Marroch de Girona Girona

La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició celebró ayer en Girona la entrega de sus premios anuales, que en este ocasión se anunciaron durante una cena en el re...

Albert Sastre gener, del restaurant Bo.Tic, Premi Nacional de Gastronomia



L'Acadèmia Catalana de la Gastronomia ha entregat els Premis Nacionals de Gastronomia d'aquest 2022. Ho ha fet en una gala que s'ha desenvolupat al llarg d'un sopar al Mas Marroch de Vilablareix (Gironès). Aquest any, l'acadèmia ha celebrat la X...

El gironí Albert Sastre gener rep el Premi Nacional de Gastronomia

Diari de Girona. És el xef del restaurant Bo.Tic de Corçà, que compta amb dues estrelles Michelin. El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà, Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la v...

Albert Sastregener del restaurant Bo.TiC de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



Vilablareix (ACN).- El xef i propietari del restaurant Bo.TiC de Corçà, Albert Sastregener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que s'han entregat aquest dimecres a la nit e...

Albert Sastre gener, del restaurant Bo.Tic, Premi Nacional de Gastronomia 2022



La 20a edició dels Premis Nacionals de Gastronomia 2022 també han reconegut Elisabet Farrero, Joan Junyent, Carla Simón i Joan Esculies El Mas Marroch, a Girona, ha estat el lloc triat per lliurar els Premis Nacionals de Gastronomia 2022, que han ...

Albert Sastre gener, del restaurant Bo.Tic, Premi Nacional de Gastronomia



L'Acadèmia Catalana de la Gastronomia ha entregat els Premis Nacionals de Gastronomia d'aquest 2022. Ho ha fet en una gala que s'ha desenvolupat al llarg d'un sopar al Mas Marroch de Vilablareix (Gironès). Aquest any, l'acadèmia ha celebrat la X...

Albert Sastre gener del restaurant Bo.TiC de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



Vilablareix (ACN).- El xef i propietari del restaurant Bo.TiC de Corçà, Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que s'han entregat aquest dimecres a la nit e...

El gironí Albert Sastre gener rep el Premi Nacional de Gastronomia

Diari de Girona. És el xef del restaurant Bo.Tic de Corçà, que compta amb dues estrelles Michelin. El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà, Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la v...

Albert Sastre gener ha ganad el Premio Nacional de Gastronomía 2022.

Albert Sastre gener, xef i propietari del restaurant Bo, TIC de Corçà, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2022 en un acte celebrat al restaurant Roca Mas Marroch propietat dels germans Roca, L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició també ha premiat Elisabet Farrero, xef i propietària del restaurant El Ventador de Barruera, Joan Junyent, cap de sala i propietari del restaurant Windsor de Barcelona, premi Cap de Sala, Carla Simón ha rebut el Premi Especial de l'Acadèmia i Joan Esculies ha rebut el Premi Nèstor Luján, Estem feliços treballant del que treballem, ens fa feliços expressar-nos d'aquesta manera amb la gastronomia, que bàsicament expliquem cultura, territori, gastronomia,, Donem veu als petits productors q ue ens fa n la feina més amena i més fàcil emplenant-nos les neveres amb aquests productes locals i de temporada, Avui el Sónar torna a desplegar el gran format,

El gironí Albert Sastre gener rep el Premi Nacional de Gastronomia



És el xef del restaurant Bo.Tic de Corçà, que compta amb dues estrelles Michelin El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà, Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aq...

El gironí Albert Sastre gener rep el Premi Nacional de Gastronomia



És el xef del restaurant Bo.Tic de Corçà, que compta amb dues estrelles Michelin El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà, Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aq...

A esta hora se celebra la gala de los Premios Nacionales de Gastronomía, y ha sido nombrado Albert Sastre gener, chef del restaurante Bo.

premis nacionals de gastronomia tenim una unitat mòbil amb el Pep Lluís bàsquet i el Roger Santaló Bona nit companys Hola bona nit Tenia ja Premi Nacional de gastronomia sí és Albert sastregener cert del Rei Bo.Tic de Corçà al Baix Empordà acadèmia Catalana de gastronomia a distancia la seva proposta culinària de Real barrejada amb tots de creativitat hem pogut parlar amb sastregener abans de començar la gala satisfet de que el seu camí hagi merescut el reconeixement enormement orgullosos a nosaltres mateixos i del projecte o tic que creiem que és una empresa encara jove una empresa que tenim potencial creiem i encara podem posar Encara nostre petit granet de sorra Doncs aquest món gastronòmiques tan apassionant Recordem que el botiquí 2 estrelles Michelin assolides en els teus quins anys història sastregener rebrà el guardó davant les 400 persones aplegades aquí Perdó avui millor de la gastronomia catalana Estic com Elisabet Ferrero l'evolució del restaurant El ventador de Barruera mala Escolta'm gràcies i enhorabona per la capacitat de resistència perquè costat aquest tram final Però vaja la segona molt bé Moltes gràcies gràcies també el company que ens assistit molt bona nit sí Moltes gràcies bona mica liant Catalunya Ràdio

El xef del Bo.Tic de Corçà, Premi Nacional de Gastronomia ►15

El gironí Albert Sastre gener rep el Premi Nacional de Gastronomia

▶ És el xef del restaurant Bo.Tic de Corçà, que compta amb dues estrelles Michelin

ACN. VILABLAREIX

■ El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà, Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que es van entregar ahir a la nit en un sopar al Mas Marroch de Vilablareix.

Sastre gener, que compta amb dues estrelles Michelin (la segona la va rebre el 2020), ofereix al Bo.Tic una gastronomia creativa d'arrel catalana.

El xef va afirmar que el premi és «tot un honor» i que el seu màxim repte després del reconeixement és «transmetre felicitat» als clients del restaurant de Corçà. Albert Sastre gener va incidir en la importància de la «família» personal i professional que s'ha creat en el Bo.Tic per tirar endavant

aquest projecte gastronòmic.

D'altra banda, l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia ha atorgat el Premi Revelació 2022 a la cuinera Elisabet Farrero. Aquesta llicenciada en Humanitats va decidir canviar la seva carrera professional encarada al sector cultural i marxar al Canadà per conèixer a la seva parella personal i professional, Pierre Cosnard. Fa deu anys van tornar a Barruera per obrir el restaurant el Ventador. Es un local on es tracta el producte de proximitat i de temporada de l'Alt Pirineu sota una òptica molt personal.

Farrero va explicar que premis com el d'aquest dimecres a la nit faciliten l'obertura d'establiments fora de l'àmbit metropolità. La premiada va recordar que al principi tenia «dubtes» d'obrir un res-



Farrero, Sastre gener, Vilarrubí i Junyent

ACN

taurant de cuina creativa a Barruera, tan allunyat de la zona metropolitana, però ara es mostra més satisfeta que mai de poder «posar en valor» els productes de l'Alt Pirineu.

El Premi Cap de Sala ha estat per Joan Junyent, del restaurant Windsor de Barcelona. Junyent va començar a treballar-hi el 1997 després de recórrer el Cafè Roy de Sitges, el Gran Casino de Barce-

lona o l'Hotel Arts. El cap de sala s'ha especialitzat en Tècnic Professional en Restauració a l'Escola de Restauració i Hosteltatge de Barcelona i ha estudiat per ser sommelier al mateix centre.

Junyent va remarcar ahir la importància d'aquest premi que reconeix la tasca dels caps de sala, una figura que molt sovint queda eclipsada pels cuiners. El cap de sala del Windsor de Barcelona va

El xef gironí assegura que el repte després del guardó és «transmetre felicitat» als clients del restaurant de Corçà

explicar que per ser un bon cap de sala s'ha de tenir «molt de cap» i entendre el client, al mateix temps que es domina els ritmes de la cuina.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia també ha volgut donar el Premi Especial d'aquest any a la directora Carla Simón. L'acadèmia gastronòmica ha guardonat la també guanyadora de l'Os d'Or del Festival de Berlín per la pel·lícula 'Alcarràs'. Els membres de l'acadèmia han remarcat que amb aquesta pel·lícula, Simón marca l'equilibri entre els cultius alimentaris i les famílies que se'n cuiden.

El president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, Carles Vilarrubí, va recordar que amb aquest sopar al Mas Marroch s'ha recuperat el format tradicional de la gala d'entregues dels premis, que es fan entremig de l'àpat. Vilarrubí, a més, va detallar que aquesta és la primera edició dels premis que es fan fora de Barcelona i és l'edició amb més participació.

Albert Sastre gener del Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



ACN Aleix Freixas Xavier Pi Gironès / Girona L' Acadèmia Catalana de la Gastronomia ha entregat aquest dimecres a la nit els Premis Nacionals de Gastronomia d'aquest 2022 . Ho ha fet en una gala que s'ha desenvolupat al llarg d'un sopar al Mas ...

Albert Sastre gener del Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



ACN Aleix Freixas Xavier Pi Gironès / Girona L' Acadèmia Catalana de la Gastronomia ha entregat aquest dimecres a la nit els Premis Nacionals de Gastronomia d'aquest 2022 . Ho ha fet en una gala que s'ha desenvolupat al llarg d'un sopar al Mas ...

El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomía 2022

El chef del restaurante Bo.Tic en Corça (Girona), Albert Sastreger i Surroca, se ha alzado este miércoles con el Premi Nacional de Gastronomía 2022 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. Los premios de la XX edición se han e...

LOS SEMÁFOROS

Geoffrey Hinton*Informático*

● Geoffrey Hinton, Yann LeCun, Yoshua Bengio y Demis Hassabis han sido galardonados con el Princesa de Asturias de Investigación Científica por desarrollar la inteligencia artificial (IA). / P. 20

Albert Sastreger*Chef*

● La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha concedido a Albert Sastreger el Premi Nacional de Gastronomia. El chef regenta con su pareja, Cristina Torrent, el Bo.TIC, en Corçà. / VIURE

Joan Esculies*Historiador, periodista y escritor*

● El colaborador de *La Vanguardia* Joan Esculies ha ganado el premio Carles Rahola de ensayo con *Josep Fornas, el solucionador*, una biografía de este político y editor. / P. 26

Süleyman Soylu*Ministro del Interior de Turquía*

● Turquía impedirá a los extranjeros empadronarse en 1.200 áreas del país que superan el 20% de inmigrantes. Además, los refugiados sirios que vuelvan a su país de visita ya no podrán regresar a Turquía. / P. 6

El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomía 2022

El chef del restaurante Bo.Tic en Corça (Girona), Albert Sastreger i Surroca, se ha alzado este miércoles con el Premi Nacional de Gastronomía 2022 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. Los premios de la XX edición se han e...



Albert Sastreger recollint el premi amb Pere Aragonès i Carles Vilarrubí, president de l'Acadèmia. DAVID BORRAT

Albert Sastreger, Premi Nacional de Gastronomia 2022

El xef del Bo.TiC guanya la distinció mentre que el premi Revelació és per a la cuinera Elisabet Farrero

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ
GIRONA

El cuiner Albert Sastreger, de 42 anys, xef del restaurant Bo.TiC, a Corçà, ha estat guardonat amb el Premi Nacional de Gastronomia 2022. La cuina tradicional i empordanesa del restaurant, batejat amb un joc de paraules que recorda la qualitat i el nom dels dos propietaris (la T fa referència a Tito, com és conegut l'Albert, i la C a Cristina Torrent), va obtenir ahir al vespre el premi concedit per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en un acte celebrat a Mas Marroch, a Girona, amb la presència del president de la Generalitat, Pere Aragonès, que juntament amb el president de l'Acadèmia, Carles Vilarrubí, va entregar el premi.

“Ens han educat tant per treballar en l'esforç i el sacrifici que el premi ens fa molta il·lusió perquè considerem que ens el donen per aquestes qualitats i perquè som inconformistes; cada dia volem fer-ho millor i

superar-nos”, afirmava el cuiner Albert Sastreger, que remarca que el guardó és compartit amb la seva dona, la cap de sala Cristina Torrent.

El Bo.TiC, que compta amb dues estrelles Michelin, fa cinc anys va inaugurar un nou emplaçament dins d'una masia i el resultat és un espai lluminós i actual que ha permès situar taules dins de la mateixa cuina. “Em trobo sovint que els comensals em diuen que estan nerviosos perquè és la primera vegada que mengen en un restaurant amb estrella, i els diem que no n'han d'estar perquè volem que sigui una festa, una experiència que els faci recordar la cuina tradicional i conèixer la moderna. Volem que la gent a casa nostra rigui, defugim dels serveis rígids en què el client ha de demanar perdó per moure's”.

Al Bo.TiC actualment s'hi poden menjar dos menús: el de degustació, de 140 euros, i el del xef, de 190. Tots dos comparteixen els entrants i les postres, i permeten assaborir, en força casos amb les mans, la creati-



Albert Sastreger, xef del Bo.TiC de Corçà.

BO.TIC

vitat inspirada en el paisatge del Baix Empordà. En la resta de plats la base és la cuina catalana. “El producte, basat en la proximitat i la temporada i el nostre receptari són la base”, diu Sastreger, que esmenta plats actuals de la carta com el lluç de Palamós. Dit així pot fer pensar en la senzillesa del producte, que ja és de gran excel·lència, però quan es pregunta com el prepara, apareixen a la llista entre quinze i vint ingredients que acabaran conformant el plat. És així en el cas del lluç, però també en el del xai de la raça rípollesa, de Mas Marcè, per esmentar-ne un més. “Hi ha elaboració complexa, però el que busquem és que el producte protagonista amb què batem el plat sigui el gust principal”, diu el cuiner.

Sobre la seva trajectòria, Sastreger explica que amb 15 anys ja tenia clar que volia ser cuiner. “Els meus pares em van posar a treballar al restaurant d'uns amics per treure'm del cap la idea d'estudiar hostaleria i, en canvi, aquell món em va apassionar”,

explica. Així doncs, va formar-se a l'escola d'hostaleria de Sant Narcís, a Girona, on va estudiar el grau superior, i després va continuar a l'Espai Sucre, a Barcelona, on va aprofundir en la preparació de les postres. “Vaig treballar en diferents restaurants, com El Molí de l'Escala, Mas Pau, L'Aliança d'Anglès, La Cuina de Can Pipes, i ara fa quinze anys vam obrir el nostre propi restaurant”, afegeix.

Premi a Barruera

D'altra banda, el Premi Revelació ha sigut per a la cuinera Elisabet Farrero, del restaurant El Ventador, a Barruera, i el Premi Especial per a la cineasta Carla Simón per *Alcarràs*.

Farrero, de 37 anys, confessava ahir la sorpresa pel Premi Revelació de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. “Som a la Vall de Boí, estem desubicats dels circuits principals, no som mediàtics i, a més, soc autodidacta”, deia la cuinera, que afegia que el guardó també és per a la seva parella, que és a la cuina, i per a tot l'equip. Farrero recordava com va començar l'aventura del restaurant quan estava acabant



un postgrau d'humanitats i la seva mare li va demanar que l'ajudés a arrencar una botiga d'artesanía on també volia vendre embotits, formatges, mel i bolets secs. “Jo acabava el postgrau i també se m'acabava el contracte del lloguer del pis a Barcelona, així que me n'hi vaig anar”. S'hi va anar engrescant tant, que la mare li va dir que s'ho quedés ella. I així va ser com l'Elisabet va començar a preparar menús, i al cap de dos anys ja havia ampliat el restaurant agafant el local del costat.

Joan Junyent, millor cap de sala

Per la seva banda, el cap de sala Joan Junyent va rebre el Premi Cap de Sala 2022. Confessava ahir a la nit l'alegria pel guardó després de treballar durant 26 anys seguits al restaurant Windsor. “Hi porto tants anys perquè és la meua vocació”, aclaria. La vocació és el que explica que el cambrer “tingui coneixements de psicologia que no s'adquireixen a les escoles”. De fet, Junyent opina que “a la sala es veu encara d'una tradició d'ensenyances i paràmetres acadèmics” però que “el cambrer no només ha de saber-ne la tècnica sinó que també ha de comunicar i entendre el client, sovint sense paraules: només interpretant amb la seva intuïció el que està passant a la taula”.

Aquest any l'Acadèmia ha estrenat un nou guardó, el Nèstor Luján, per recordar la figura del periodista de qui aquest any es commemoren els 100 anys del naixement. El guardó l'ha rebut el periodista i escriptor Joan Esculies i Serrat per un reportatge publicat a *La Vanguardia* basat en el llibre de l'historiador i periodista Lluís Burillo en què escrivia sobre la figura de Dalmau Costa, que va dirigir tres restaurants a Mèxic. Els tres restaurants van representar el boom de la restauració a Mèxic dels anys 40 als 70; era una cuina en què l'equip estava format per catalans, que es va basar en la tradició de l'Empordà i on també practicava les receptes franceses.

Un altre per a 'Alcarràs'

La cineasta Carla Simón, directora de la pel·lícula *Alcarràs*, ha rebut el Premi Especial de l'Acadèmia 2022. “Sento que té molt sentit perquè *Alcarràs* té a veure amb el que mengem i com ens alimentem i perquè és una reivindicació de l'agricultura de casa nostra”. De fet, “considero que el premi també és per a la pagesia de Lleida”, diu. “El drama és que la pagesia està resignada i creu que el seu model no té futur, i fins i tot prefereix que els seus fills no s'hi dediquin”. La situació provoca “tristesa”, però “nosaltres podem actuar perquè es mantingui, perquè amb les nostres decisions com a consumidors hi podem donar suport”, destaca. I com es fa? “Comprant productes de km 0, a cooperatives, a petits pagesos”, i és així com el model de pagesia familiar “es podrà mantenir”. Si desapareix, “també desapareixerà tot un estil de vida que ocuparan les multinacionals”, conclou la directora. ■■■

LES CARES DEL DIA



Javier Lambán

● El president de l'Aragó s'ha enfrontat al govern espanyol, al Comitè Olímpic Espanyol i al Govern durant tot el procés de gestació de la candidatura olímpica per al 2030, ha incomplert acords i ha tibat la corda del rèdit electoral propi tots aquests mesos. I ara que la candidatura se'n va en orris culpa l'executiu català del fiasco. Impresentable. **P. 04-05**



Johannes Krause

● L'investigador alemany de l'Institut Max Planck de Leipzig i el rus Philip Slavin han aconseguit localitzar l'origen de la pesta negra, la plaga que va arrasar el 60% de la població entre l'Àsia central i Europa al segle XIV. A partir de l'anàlisi de l'ADN de set cadàvers de l'època, situen el pacient zero a la vall de Txui, a l'actual Kirguizistan, en plena Ruta de la Seda. **P. 15**



Albert Sastreger

● El xef del restaurant Bo.TiC, de Corçà (Baix Empordà), especialista en cuina tradicional i empordanesa i que ja té dues estrelles Michelin, va rebre ahir el Premi Nacional de Gastronomia 2022, de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El premi revelació és per a Elisabet Farrero, d'El Ventador, a Barruera (Vall de Boí). **P. 32-33**



Albert Sastreger, Premi Nacional de Gastronomia

La Acadèmia celebró su gala en el Mas Marroch de Girona

CRISTINA JOLONCH

Girona



La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició celebró ayer en Girona la entrega de sus premios anuales, que en esta ocasión se anunciaron durante una cena en el restaurante Mas Marroch de los hermanos Roca.

chelin en la guía del año pasado. Formado en la Escola d'Hostaleria de Girona, la pareja abrió su negocio en el 2007, cuando tenían 28 y 25 años respectivamente, y en el 2017 se trasladaron a una nueva ubicación, en una antigua casa de piedra restaurada que convirtieron en un espacio espectacular en el que pueden desarrollar con amplitud una propuesta gastronómi-

ca que la propia academia describía como "de raíz catalana y creativa".

Sastreger afirmó a *La Vanguardia* que tanto él como Cristina Torrent están felices por el premio a su trabajo. "No hemos buscado nada, ni con las estrellas ni con este Premi Nacional de Gastronomía, sino que entendemos que por nuestra manera de ser y de actuar los reco-

nocimientos van viniendo". Y lo hacen, explicaba, "siendo nosotros mismos, siendo naturales y transparentes. Nos lo ganamos a pulso y disfrutando de lo que hacemos, aunque sea sacrificado". El chef quiso recordar también el mérito del equipo que hay detrás, integrado por más de 30 personas que entienden el proyecto Bo.TIC y se implican en él. "Estamos enormemente

agradecidos a la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició y a los clientes que vienen, repiten, disfrutan, hablan bien de la casa y la recomiendan, como también a todos esos pequeños productores de la zona que nos hacen las cosas fáciles y nos permiten dar algo especial, que refleja nuestro entorno. Seguiremos siendo humildes, trabajadores y no conformistas, con el único objetivo de ser felices y pasarlo bien".

El Premi Revelació de este año ha sido para Elisabet Farrero Iglesias, chef y propietaria junto a Pierre Cosnard del restaurante El Ventador de Barruera (Lleida), que abrió en el 2012 como un discreto local de vinos y tapas y pronto incorporó un menú del día y una carta. Licenciada en Humanidades, Farrero elabora una cocina de producto de proximidad y de temporada que refleja el paisaje del Alt Pirineu.

Joan Junyent i Franco ha sido reconocido como mejor jefe de sala por la academia, que ayer señalaba su trayectoria como ejemplo de "voluntad de mejora constante, dedicación y pasión por una profesión que comenzó a aprender durante los veranos en el negocio que su familia tiene en Sitges, el Cafè Roy". Más adelante trabajaría en el Gran Casino de Barcelona de Sant Pere de Ribes y se formaría en sala en la Escola de Restauració i Hosteleria de Barcelona, para posteriormente trabajar en el hotel Arts y en el Windsor, donde se convirtió en jefe de sala.

La academia ha otorgado este año su Premi Especial a la cineasta Carla Simón, que recientemente ha estrenado la exitosa película *Alcarràs*, galardonada con el Oso de Oro de Berlín. Sobre ella destacaron que "Carla Simón consigue transmitir con autenticidad y sin dramatismo el delicado equilibrio entre el cultivo de la tierra y las familias que dependen de ello. Un equilibrio alterado por la implacable transformación del mundo que conocíamos y en el que crecimos". La trama de la película, explicaron, "es el marco perfecto para reflexionar sobre la relevancia de la tierra y cómo incide en la construcción de la identidad de las familias, generación tras generación, arraigadas en las costumbres, las obligaciones de la pajesía y las vivencias colectivas". El reconocimiento a esta directora, conclúan, "es también el reconocimiento al trabajo de los agricultores del país, muchas veces invisible, insostenible y mal pagado".

El chef del Bo.TIC. Albert Sastreger regenta el Bo.TIC en Corçà (Girona) junto a su pareja, Cristina Torrent, jefa de sala y sumiller



PERE DURAN / NORD MEDIA

El reconocimiento más destacado se ha quedado en la misma provincia, donde Albert Sastreger i Surroca (Torroella de Montgrí, 1979) obtuvo el Premi Nacional de Gastronomía 2022, que le entregaría al final de la gala el presidente de la Acadèmia, Carles Vilarrubí, junto al presidente de la Generalitat, Pere Aragonès.

El chef galardonado regenta junto a su pareja, Cristina Torrent, jefa de sala y sumiller, el Bo.TIC, en Corçà (Girona), que obtuvo la segunda estrella Mi-

Joan Esculies, Premi Nèstor Luján por un artículo en 'Cultura/s'

■ Una de las novedades de la actual edición es la incorporación de un nuevo galardón de la Acadèmia Catalana de Gastronomía que lleva el nombre de Nèstor Luján, con el que se quiere homenajear al escritor, periodista y fundador de la corporación y que nace el mismo año en que se ha

celebrado su centenario. Un nuevo premio que le ha sido concedido por unanimidad de un jurado específico al periodista e historiador Joan Esculies i Serrat, por un artículo publicado en el suplemento *Cultura/s* de *La Vanguardia* titulado "L'estrella catalana de la restauració asteca", que repasa la

trayectoria fulgurante en el exilio de Dalmau Costa, exjefe de protocolo de la Generalitat y del Parlament de Catalunya durante la Segunda República. El reportaje se realizó a partir de la biografía del personaje firmada por Lluís Burrillo y de artículos de la prensa gastronómica de la época.

Albert Sastregener, Premi Nacional de Gastronomia

La Acadèmia celebró su gala en el Mas Marroch de Girona

CRISTINA JOLONCH

Girona



La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició celebró ayer en Girona la entrega de sus premios anuales, que en esta ocasión se anunciaron durante una cena en el restaurante Mas Marroch de los hermanos Roca.

El chef del

Bo.TIC. Albert Sastregener regenta el Bo.TIC en Corçà (Girona) junto a su pareja, Cristina Torrent, jefa de sala y sumiller

chelin en la guía del año pasado. Formado en la Escola d'Hostaleria de Girona, la pareja abrió su negocio en el 2007, cuando tenían 28 y 25 años respectivamente, y en el 2017 se trasladaron a una nueva ubicación, en una antigua casa de piedra restaurada que convirtieron en un espacio espectacular en el que pueden desarrollar con amplitud una propuesta gastronómica

que la propia academia describía como "de raíz catalana y creativa".

Sastregener afirmó a *La Vanguardia* que tanto él como Cristina Torrent están felices por el premio a su trabajo. "No hemos buscado nada, ni con las estrellas ni con este Premi Nacional de Gastronomía, sino que entendemos que por nuestra manera de ser y de actuar los reco-

nocimientos van viniendo". Y lo hacen, explicaba, "siendo nosotros mismos, siendo naturales y transparentes. Nos lo ganamos a pulso y disfrutando de lo que hacemos, aunque sea sacrificado". El chef quiso recordar también el mérito del equipo que hay detrás, integrado por más de 30 personas que entienden el proyecto Bo.TIC y se implican en él. "Estamos enormemente

agradecidos a la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició y a los clientes que vienen, repiten, disfrutan, hablan bien de la casa y la recomiendan, como también a todos esos pequeños productores de la zona que nos hacen las cosas fáciles y nos permiten dar algo especial, que refleja nuestro entorno. Seguiremos siendo humildes, trabajadores y no conformistas, con el único objetivo de ser felices y pasarlo bien".

El Premi Revelació de este año ha sido para Elisabet Farrero Iglesias, chef y propietaria junto a Pierre Cosnard del restaurante El Ventador de Barruera (Lleida), que abrió en el 2012 como un discreto local de vinos y tapas y pronto incorporó un menú del día y una carta. Licenciada en Humanidades, Farrero elabora una cocina de producto de proximidad y de temporada que refleja el paisaje del Alt Pirineu.

Joan Junyent i Franco ha sido reconocido como mejor jefe de sala por la academia, que ayer señalaba su trayectoria como ejemplo de "voluntad de mejora constante, dedicación y pasión por una profesión que comenzó a aprender durante los veranos en el negocio que su familia tiene en Sitges, el Café Roy". Más adelante trabajaría en el Gran Casino de Barcelona de Sant Pere de Ribes y se formaría en sala en la Escola de Restauració i Hosteleria de Barcelona, para posteriormente trabajar en el hotel Arts y en el Windsor, donde se convirtió en jefe de sala.

La academia ha otorgado este año su Premi Especial a la cineasta Carla Simón, que recientemente ha estrenado la exitosa película *Alcarràs*, galardonada con el Oso de Oro de Berlín. Sobre ella destacaron que "Carla Simón consigue transmitir con autenticidad y sin dramatismo el delicado equilibrio entre el cultivo de la tierra y las familias que dependen de ello. Un equilibrio alterado por la implacable transformación del mundo que conocíamos y en el que crecimos". La trama de la película, explicaron, "es el marco perfecto para reflexionar sobre la relevancia de la tierra y cómo incide en la construcción de la identidad de las familias, generación tras generación, arraigadas en las costumbres, las obligaciones de la payesía y las vivencias colectivas". El reconocimiento a esta directora, concluyen, "es también el reconocimiento al trabajo de los agricultores del país, muchas veces invisible, insostenible y mal pagado".



PERE DURAN / NORD MEDIA

El reconocimiento más destacado se ha quedado en la misma provincia, donde Albert Sastregener i Surroca (Torroella de Montgrí, 1979) obtuvo el Premi Nacional de Gastronomía 2022, que le entregaría al final de la gala el presidente de la Acadèmia, Carles Vilarrubi, junto al presidente de la Generalitat, Pere Aragonès.

El chef galardonado regenta junto a su pareja, Cristina Torrent, jefa de sala y sumiller, el Bo.TIC, en Corçà (Girona), que obtuvo la segunda estrella Mi-

Joan Esculies, Premi Nèstor Luján por un artículo en 'Cultura/s'

Una de las novedades de la actual edición es la incorporación de un nuevo galardón de la Acadèmia Catalana de Gastronomia que lleva el nombre de Nèstor Luján, con el que se quiere homenajear al escritor, periodista y fundador de la corporación y que nace el mismo año en que se ha

celebrado su centenario. Un nuevo premio que le ha sido concedido por unanimidad de un jurado específico al periodista e historiador Joan Esculies i Serrat, por un artículo publicado en el suplemento *Cultura/s* de *La Vanguardia* titulado "L'estrella catalana de la restauració asteca", que repasa la

trayectoria fulgurante en el exilio de Dalmau Costa, exjefe de protocolo de la Generalitat y del Parlament de Catalunya durante la Segunda República. El reportaje se realizó a partir de la biografía del personaje firmada por Lluís Burrillo y de artículos de la prensa gastronómica de la época.




LA VANGUARDIA



GENTE

Albert Sastreger,
chef del Bo.TIC, en
Corçà, Premi Nacional
de Gastronomia

Albert Sastre gener (Bo.Tic), Premi Nacional de Gastronomia 2022



Albert Sastre gener, xef i propietari del restaurant Bo.Tic (Corçà, Girona), ha sigut distingit amb el Premi Nacional de Gastronomia 2022 . Qui ho havia de dir quan era un jove amb vocació de cuiner, ja que la seva família no veia amb bons ulls le...

El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomía 2022

El chef del restaurante Bo.Tic en Corça (Girona), Albert Sastreger i Surroca, se ha alzado este miércoles con el Premi Nacional de Gastronomía 2022 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. GIRONA, 15 (EUROPA PRESS)

E...

El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomia 2022



El chef del restaurante Bo.Tic en Corçà (Girona), Albert Sastreger i Surroca, se ha alzado este miércoles con el Premi Nacional de Gastronomia 2022 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. Los premios de la XX edición se ha...

La xef del Ventador, Elisabet Farrero, guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala

Vilablareix El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastreger, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que s'han entregat aquest dimecr...

Albert Sastre gener del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



La xef del Ventador, Elisabet Farrero, guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala L'Acadèmia Catalana de la Gastronomia ha entregat aquest dimecres a la nit els Premis Nacionals de Gastronomia d'aquest 2022. Ho ha ...

El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomía 2022



GIRONA, 15 Jun. (EUROPA PRESS) - El chef del restaurante Bo.Tic en Corça (Girona), Albert Sastreger i Surroca, se ha alzado este miércoles con el Premi Nacional de Gastronomía 2022 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. Lo...

El xef del restaurant Bo.TiC, Albert Sastregener, Premi Nacional de Gastronomia 2022



L'Acadèmia Catalana de la Gastronomia ha fet entrega aquest dimecres dels Enguany, el guanyador del Premi Nacional de Gastronomia ha estat el xef i propietari del restaurant Bo.TiC de Corçà (Girona), Albert Sastregener . Aquest establiment, en e...

El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomía 2022

El chef del restaurante Bo.Tic en Corça (Girona), Albert Sastreger i Surroca, se ha alzado este miércoles con el Premi Nacional de Gastronomía 2022 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. GIRONA, 15 (EUROPA PRESS)

E...

El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomía 2022



GIRONA, 15 Jun. (EUROPA PRESS) - El chef del restaurante Bo.Tic en Corçà (Girona), Albert Sastreger i Surroca, se ha alzado este miércoles con el Premi Nacional de Gastronomía 2022 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. Lo...

La xef del Ventador, Elisabet Farrero, guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala

Vilablareix El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastreger, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que s'han entregat aquest dimecr...

El xef del restaurant Bo.TiC, Albert Sastregener, Premi Nacional de Gastronomia 2022



L'Acadèmia Catalana de la Gastronomia ha fet entrega aquest dimecres dels Enguany, el guanyador del Premi Nacional de Gastronomia ha estat el xef i propietari del restaurant Bo.TiC de Corçà (Girona), Albert Sastregener . Aquest establiment, en e...

El chef del restaurante Bo.Tic de Corçà (Girona) gana el Premi Nacional de Gastronomía 2022



El chef del restaurante Bo.Tic en Corçà (Girona), Albert Sastreger i Surroca, se ha alzado este miércoles con el Premi Nacional de Gastronomía 2022 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. Los premios de la XX edición se ha...

Albert Sastre gener del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



La xef del Ventador, Elisabet Farrero, guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala L'Acadèmia Catalana de la Gastronomia ha entregat aquest dimecres a la nit els Premis Nacionals de Gastronomia d'aquest 2022. Ho ha ...

Albert Sastre gener, Premio Nacional de Gastronomía 2022



Cada edición de los Premis Nacionals de Gastronomía concedidos por la ACGN son una oportunidad para repasar, catalogar y dar reconocimiento a los profesionales que nutren el bombeo de la gastronomía catalana, directores de latidos que con su excel...

Albert Sastre gener, Premio Nacional de Gastronomía 2022



Cada edición de los Premis Nacionals de Gastronomia concedidos por la ACGN son una oportunidad para repasar, catalogar y dar reconocimiento a los profesionales que nutren el bombeo de la gastronomía catalana, directores de latidos que con su excel...

Albert Sastre gener, chef del Bo.TIC, Premi Nacional de Gastronomia



Al día La Acadèmia ha celebrado su gala anual en el restaurante Mas Marroch de los hermanos Roca Compartir, buenas ideas para Barcelona Girona Mostrar comentarios MundoDeportivo {"allowComment":"allowed","articleId":"article-8341011","url":"htt..

Albert Sastreger (Bo.Tic), Premi Nacional de Gastronomia 2022



El chef de Bo.Tic (Corçà, Girona) recibe el máximo reconocimiento en la 20ª edición de los premios que entrega la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició Se lee en minutos

Cata Mayor

Albert Sastreger, chef y propietario del ...

El cuiner Albert Sastre gener, del restaurant Bo.TiC, Premi Nacional de Gastronomia 2022



El Premi Revelació és per a la cuinera Elisabet Farrero, del restaurant El Ventador, de Barruera, i el Premi Especial recau en Carla Simón per la pel·lícula 'Alcarràs' Juan Junyent, Elisabet Farrero i Albert Sastre gener aquest dijous a la gala

Albert Sastre gener del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



ACN Vilablareix – El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena [...] ACN Vilablareix – El xef i propietari del restaurant B...

Albert Sastre gener del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



ACN Vilablareix - El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que s'han entregat aquest dimec...

Albert Sastregener del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



La xef del Ventador, Elisabet Farrero, guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastregener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia ...

Albert Sastreger (Bo.Tic), Premi Nacional de Gastronomia 2022



El chef de Bo.Tic (Corçà, Girona) recibe el máximo reconocimiento en la 20ª edición de los premios que entrega la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició Se lee en minutos

Cata Mayor

Albert Sastreger, chef y propietario del ...

Albert Sastre gener del restaurant Bo.Tic de Corçà, Premi Nacional de Gastronomia 2022



La xef del Ventador, Elisabet Farrero, guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà, Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es...

Albert Sastre gener, chef del Bo.TIC, Premi Nacional de Gastronomia



Al día La Acadèmia ha celebrado su gala anual en el restaurante Mas Marroch de los hermanos Roca Compartir, buenas ideas para Barcelona Girona Mostrar comentarios MundoDeportivo {"allowComment":"allowed","articleId":"article-8341011","url":"htt..

Albert Sastre gener del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



ACN Vilablareix – El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena [...] ACN Vilablareix – El xef i propietari del restaurant B...

El cuiner Albert Sastregener, del restaurant Bo.TiC, Premi Nacional de Gastronomia 2022



El Premi Revelació és per a la cuinera Elisabet Farrero, del restaurant El Ventador, de Barruera, i el Premi Especial recau en Carla Simón per la pel·lícula 'Alcarràs' Juan Junyent, Elisabet Farrero i Albert Sastregener aquest dijous a la gala

Albert Sastre gener del restaurant Bo.Tic de Corçà, Premi Nacional de Gastronomia 2022



La xef del Ventador, Elisabet Farrero, guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà, Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es...

Albert Sastre gener del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



ACN Vilablareix - El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que s'han entregat aquest dimec...

Albert Sastre gener del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



ACN Vilablareix - El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que s'han entregat aquest dimec...

Albert Sastregener del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



La xef del Ventador, Elisabet Farrero, guanya el Premi Revelació i Joan Junyent del Windsor, el Premi Cap de Sala El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastregener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia ...

Albert Sastre gener del restaurant Bo.Tic de Corçà s'emporta el Premi Nacional de Gastronomia 2022



ACN Vilablareix - El xef i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà (Baix Empordà), Albert Sastre gener, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que s'han entregat aquest dimec...