

# PREMIS NACIONALS GASTRO- NOMIA



Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició

# 2023

**15 DE JUNY DE 2023**

Jardins del Palau de Pedralbes de Barcelona



Agbar



Diputació  
Barcelona

CARTA DEL PRESIDENT

PROGRAMA

MENÚ

PREMI ESPECIAL

PREMI NÈSTOR LUJÁN

PREMI CAP DE SALA

PREMI REVELACIÓ

PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA

**Sr. José Ramón Andrés i Puerta**

pag **4**

**Sr. Marc Casanovas i Anguera**

pag **6**

**Sr. Pablo Sacerdotte**

pag **8**

**Sr. Nil Dulcet i Padrós**

pag **10**

**Sr. Rafa Peña i Cerro**

pag **12**

pag **14**

pag **16**

pag **18**



## CARTA DEL PRESIDENT

Com en gairebé totes les expressions culturals, Catalunya mostra en el terreny gastronòmic una gran personalitat, que es deixa veure tant en les tradicions arrelades com en la cuina d'avantguarda, que sovint busca a la història la seva font d'inspiració.

Aquest any ens retrobem a Barcelona per celebrar una gastronomia d'arrels complexes que ha sabut absorbir el millor de cada temps i crear un bagatge culinari extraordinari. I ho fem amb la il·lusió de viure la plena recuperació del sector a tots els nivells: talent i ocupació. Talent, no només perquè Catalunya té avui quatre establiments amb la màxima distinció de la Guia Michelin, sinó perquè cada any resulta més difícil atorgar els reconeixements pels quals estem avui aquí. I ocupació perquè l'hostaleria ja és la segona activitat econòmica amb més dinamisme al nostre país.

A tots els sectors, els analistes fan previsions sobre les tendències que han de venir. En el nostre cas, més enllà que les tendències en nutrició facin variar els plats que se serveixen als restaurants, hi ha algunes línies que podem considerar, més que tendència, un camí sense retorn. L'aposta pels vegetals, per menjar de forma més saludable i sostenible, o la tecnologia, per donar resposta a la necessitat d'immediatesa i la proximitat, són cada dia més importants en la relació entre restaurants i clients. Aquests factors poden considerar-se pel públic una moda, però els professionals saben que les tendències gastronòmiques són un reflex de l'evolució social.

La sostenibilitat, la salut i l'economia són els tres factors que afecten de manera decisiva les tendències gastronòmiques d'enguany. Des de l'Acadèmia, amb l'estímul de més de trenta anys d'història, compartim el repte i acompanyem la nostra gastronomia en aquesta evolució adaptada al trepidant ritme dels temps que vivim.



*Carles Vilarrubí i Carrió*

**President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició**

## PROGRAMA

### BENVINGUDA

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

### INICI DEL SOPAR

Servit pel xef, **Sr. Joel Castanyé i Daniel (La Boscana)**  
premi revelació 2018

### ENTREGA DE PREMIS

#### **Entrega del PREMI ESPECIAL DE L'ACADÈMIA 2023**

al **Sr. José Ramón Andrés i Puerta**

a càrrec del **Sr. Jaume Masana i Ribalta**

director de negoci de CaixaBank  
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 2023**

al **Sr. Pablo Sacerdotte**

cap de sala del restaurant Cocina Hermanos Torres, Barcelona

a càrrec de l'Excma. **Sra. Núria Marín i Martínez**

presidenta de la Diputació de Barcelona  
Institució patrocinadora oficial de l'acte i alcaldessa de l'Hospitalet de Llobregat

i del **Sr. Joan Font i Torrent**

vicepresident de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

#### **Entrega del PREMI NÈSTOR LUJÁN DE PERIODISME GASTRONÒMIC 2023**

al **Sr. Marc Casanovas i Anguera**

comunicador gastronòmic

Jurat del Premi

**Sr. Artur Carulla i Font, Sr. Tatxo Benet i Ferran,  
Sr. José María Creuheras i Margenat, Sra. Ana Godó i Valls, Sr. Eduardo  
Mendoza i Garriga, Sr. Ferran Rodés i Vilà, Sr. Valentí Roqueta i  
Guillamet, Sra. Mònica Terribas i Sala i Sra. Elena Yepes i Evangelista**

**Entrega del PREMI REVELACIÓ 2023**al **Sr. Nil Dulcet i Padrós**

xef i director del restaurant Compartir, Barcelona

a càrrec del **Sr. Àngel Simon i Grimaldos**president d'AGBAR  
empresa patrocinadora oficial de l'actei de la **Sra. Carme Rusalleda i Serra**

vicepresidenta de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

**Lectura de l'acta de proclamació  
del PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA 2023**a càrrec de la **Sra. Rosa Mayordomo i Garcia**

secretària general de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

**Entrega del PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA 2023**al **Sr. Rafa Peña i Cerro**

xef i copropietari del restaurant Gresca, Barcelona

a càrrec de l'Excm. **Sr. Carles Vilarrubi i Carrió**

president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

i del M. Hble. **Sr. Pere Aragonès i Garcia**

president de la Generalitat de Catalunya

**CLOENDA DE L'ACTE**a càrrec del M. Hble. **Sr. Pere Aragonès i Garcia**

president de la Generalitat de Catalunya

**FI DE L'ACTE**

## APERITIU

Gaspatxo de remolatxa i cúrcuma

Airbaguette de cansalada ibèrica

Dàtil de figa i anguila

Seitó, lluç i cruixent de pollastre

Albergínia al carbó

Torrada de sobrassada artesana

Ametlla i tonyina

Croquetes de pernil

Brioix de crema fumada amb caviar de truita

Pera i iuzu

*Mascaró Indòmit Blanc de Noirs 2018*  
*D.O Cava*

*Sumarroca Marger – vi de Mas 2021*  
*D.O Penedès*





**SOPAR**

'Tartaleta' de pasta fullada amb  
embotit de porc i poma verda

*Lafou Els Amelers 2022*  
*D.O. Terra Alta*

Gamba al natural amb salsa de còctel

*Torelló Pàl·lid Rosé Brut Reserva 2020*  
*Corpinnat*

Cabrit macerat amb espècies  
i herbes fresques al vi negre



*Castell d'Encús Thalarn 2017*  
*D.O Costers del Segre*

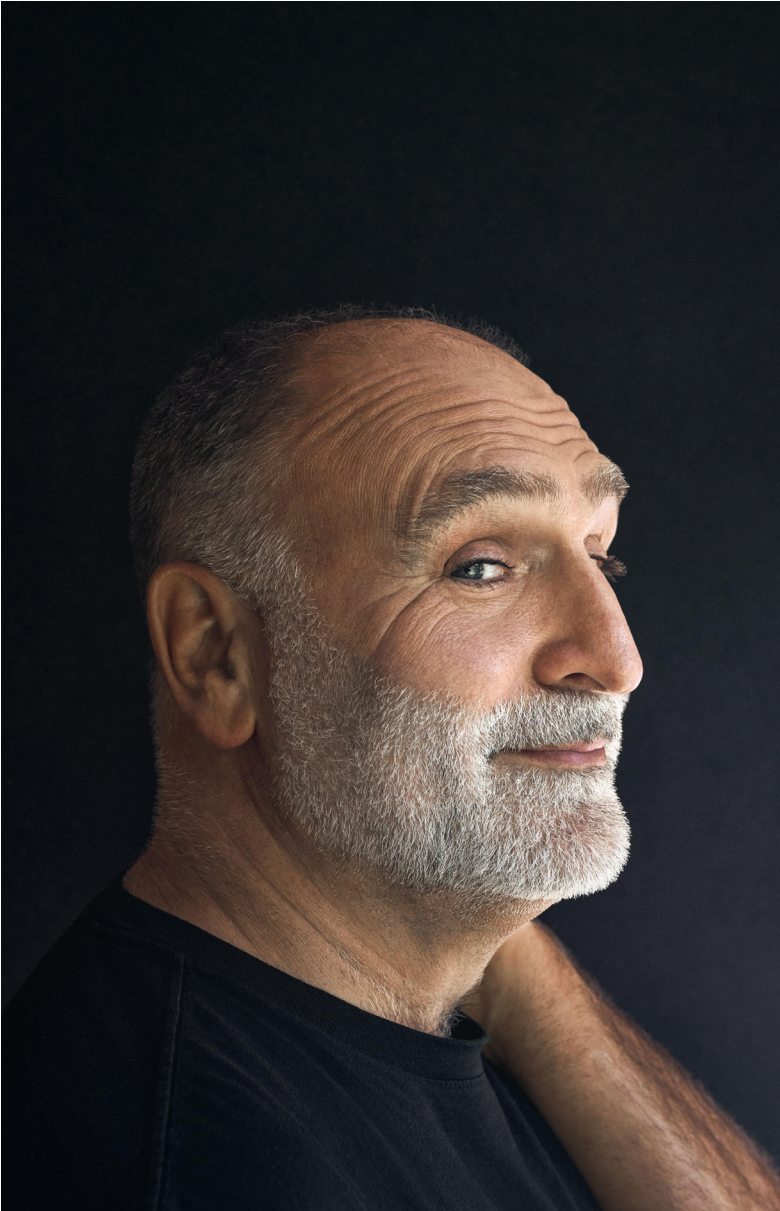
Ametlla, cireres i flor de saüc

*Torres Floralis Moscatel Oro*  
*Catalunya*

Cafès Nespresso Professional

*Reviving Origins Congo Organic-*  
*afruitat, amb notes de galeta.*

*Decaffeinato - dens i potent*



**PREMI ESPECIAL DE L'ACADÈMIA CATALANA  
DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ 2023**

# JOSÉ RAMÓN ANDRÉS I PUERTA

TASCA HUMANITÀRIA AL CAPDAVANT DE  
WORLD CENTRAL KITCHEN

El que podem dir del cert de José Andrés, nomenat dues vegades com a una de les "100 persones més influents" per la revista Time i guardonat com a "Xef Excepcional" i "Humanitari de l'Any" per la Fundació James Beard, és que és un innovador.

Pioner de les tapes espanyoles als Estats Units, Andrés és un professional polifacètic que tant pot escriure best-sellers al New York Times com estar nominat als premis Emmy de la televisió o liderar un grup de restaurants tan variat com un camió de menjar, un establiment enfocat en les verdures o un menú degustació amb dues Estrelles Michelin al seu Minibar by José Andrés, entre d'altres.



L'any 2010, Andrés va fundar World Central Kitchen, una organització sense ànim de lucre que proporciona menjars en resposta a crisis humanitàries, climàtiques i comunitàries, sempre a primera línia. Tots tenim encara a la nostra memòria els més de 3 milions d'àpats servits als habitants de Puerto Rico després de l'huracà Maria o la velocitat amb què les seves cuines es van instal·lar a Ucraïna l'any passat i que, amb la col·laboració de centenars de restaurants i milers d'ucraïnesos, van arribar a servir més de 220 milions de menjars a famílies a tot el país.

El treball d'Andrés ha estat premiat i reconegut, incloent-hi el Lifetime Achievement Award 2017 de la International Association of Culinary Professionals, la Medalla Nacional d'Humanitats del president Barack Obama, l'any 2015 o el Premi Concòrdia 2021 de la Fundació Princesa d'Astúries per la seva tasca humanitària.



**PREMI NÈSTOR LUJÁN  
DE PERIODISME GASTRONÒMIC 2023**

# MARC CASANOVAS I ANGUERA

COMUNICADOR GASTRONÒMIC

Marc Casanovas ha estat guardonat amb el Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic d'enguany per l'article "La resistència de la última subasta cantada de pescado en Catalunya" publicat al Canal Comer de La Vanguardia.

De la seva feina, en Marc diu que explica històries de digestió lenta al voltant de la bona alimentació. Es tracta d'un comunicador gastronòmic que investiga la història, la ciència, la política de l'alimentació i tots els estaments i productors relacionats per realitzar reportatges de gran format i entrevistes en profunditat per a diversos mitjans del nostre país.



L'amor pel menjar li ve de l'àvia, que tenia una botiga al Mercat del Ninot. La passió pel periodisme al voltant de la bona taula li ve de treballar amb Àngel Casas i el gastrònom Llorenç Torrado. Amb la seva experiència a El Bulli Foundation i Playground Food acaba d'apostar per, tal com ell diu, una revolució que comença a l'estómac i acaba a la ment.

Actualment, comunica i investiga a l'organització no governamental Justícia Alimentària, i acaba d'editar el seu primer llibre, No soc un dels vostres (ARA Llibres, 2023).



## PREMI CAP DE SALA 2023

## PABLO SACERDOTTE

RESTAURANT COCINA HERMANOS TORRES,  
BARCELONA

Estima el vi i les persones que el fan

Pablo Sacerdotte va néixer a La Plata, Argentina, i fa més de vint anys que dedica el seu temps a projectes gastronòmics. Va començar la seva carrera professional viatjant pel seu país, intentant formar-se com a bartender especialitzat en destil·lats. En un dels restaurants s'encarregava d'ajudar el sommelier, l'espurna que va iniciar el seu enamorament pel vi.

Després de viatjar per Mèxic i Europa, s'instal·la a Mendoza, una de les millors regions vinícoles d'Argentina, on es forma com a sommelier i treballa com a director de Sala del Celler Família Zuccardi. L'any 2011 decideix traslladar-se amb la seva família a Barcelona i comença a treballar a ABaC, primer com a ajudant de sommelier, ser cap de sala en menys d'un any i després el director.

Després d'un any a Marea Alta, és director de Sala a Cocina Hermanos Torres des de l'any 2019. Un altre restaurant també guardonat amb 3 estrelles Michelin on, com ell mateix diu, trobem un Pablo evolucionat a qui agrada treballar en equip i compartir el llarg i divertit camí que han de recórrer.







## PREMI REVELACIÓ 2023

## NIL DULCET I PADRÓS

XEF I DIRECTOR DEL RESTAURANT  
COMPARTIR BARCELONA

Responsabilitat, talent, rigor i humanitat

Dulcet va néixer a Terrassa l'any 1989, ciutat a la qual va iniciar la seva trajectòria professional, a la pastisseria Núria. Format en serveis, cuina i pastisseria a l'escola Joviat de Manresa, va fer la seva primera incursió al Cellar de Matadepera i al Restaurant Lluçanès. Va passar una temporada a Mugaritz i el juny de 2010 entra a fer pràctiques a ElBulli, on coneix Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas (CXC).



La relació amb els tres xefs es consolida i es creen molt bones sinergies. Tant és així que l'any 2012 Dulcet passa a formar part de l'equip del primer restaurant de Castro, Xatruch i Casañas, el Compartir de Cadaqués on treballa de costat amb el director, Marc Llach. L'any 2014 obre les portes el Restaurant Disfrutar i Dulcet es trasllada a Barcelona com a cap de cuina.

Durant tots aquests anys, Dulcet és una peça clau en l'equip i desenvolupa diferents tasques de màxima responsabilitat fins que el 2022, davant la seva inquietud per obrir un restaurant propi, passa a convertir-se en soci i director del nou Compartir Barcelona, el darrer projecte de CXC.

Des de Compartir Barcelona, on Dulcet lidera un equip de 30 persones, es fa una aposta clara per la ciutat i pel concepte "Compartir", ja que el nou local presenta una proposta moderna, de producte i amb arrels tradicionals, seguint la mateixa filosofia de Compartir Cadaqués, però adaptada a la ciutat comtal.



fotografia Ephemeral/Pace Gastro

**PREMI NACIONAL  
de GASTRONOMIA 2023**

# RAFA PEÑA I CERRO

COPROPIETARI DEL RESTAURANT GRESCA,  
BARCELONA

A Rafa Penya, copropietari amb Mireia Navarro del restaurant Gresca des de l'any 2006, li encanta la gastronomia, però també el que és mundà. I és que tal com ell mateix diu "la cuina del dia a dia, ben feta, com una simple truita, no sempre passa".

Va començar a la cuina per guanyar quatre duros quan era estudiant i sempre pensava: "Que no em toqui mai treballar-hi". Tot i que li agradava cuinar, fa vint anys les cuines no estaven com ara plenes de gent jove, no era un lloc professionalitzat, els horaris eren brutals i tothom era una mica salvatge.

Volia estudiar Arquitectura, però no era bon alumne i no va tenir prou nota per entrar. Va començar Matemàtiques a la UB, però es va passar a Informàtica, sense deixar de treballar perquè volia pagar-se les despeses. La cuina el va atrapar gràcies a Josep Maria Baixas, amb qui treballava al restaurant Balanci de Sant Joan Despí. Li explicava històries de Michel Bras, esmentava Robuchon o Pierre Gagnaire i tot i no escoltar-lo gaire, els relats el van acabar enganxant.



Va voler provar de treballar a un restaurant important i va demanar feina a Jean Louis Neichel. No el volia acceptar per falta d'experiència, però el dia va arribar. Va deixar la carrera i es va posar de debò "en això de la cuina". Això era 1997 i va iniciar-se com ajudant de cuina. Després va fer un stage a El Bulli i a Martín Berasategui, va rondar per Europa amb estades al Pierre au Palais Royal de París i al Restaurant Rolf's Kok d'Estocolm per tornar com a cap de cuina del Follia l'any 2003.

El restaurant Gresca, obre les portes de la seva cuina vista l'any 2006, un espai que li va permetre interactuar molt amb el client. Passats dos anys, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia el reconeix com a millor cuiner jove. L'any 2018 es llança a l'aventura del Bar Torpedo, el local on a ell mateix li agradaria anar a prendre un entrepà en sortir de treballar. I des de 2021 assessora l'Hotel Sant Mauro per "despentinat-lo" una mica, jugant amb un ambient formal i una cuina més despreocupada.

En Rafa agraeix a la cuina haver-li ensenyat a treballar en equip. I això implica saber tractar la gent.

## TAULA DIRECTIVA

*Carles Vilarrubí i Carrió,  
President*

*Carme Ruscalleda i Serra,  
Vicepresidenta*

*Joan Font i Torrent,  
Vicepresident*

*Rosa Mayordomo i García,  
Secretària General*

*Ramon Agenjo i Bosch,  
Tresorer*

*Raül Bobet i Almenara,  
Vocal*

*Cristina Cabañas i Rodríguez,  
Vocal*

*Montse Folch i Munuera,  
Vocal*

*Toni Massanés i Sánchez,  
Vocal*

*Jordi Montaña i Matosas,  
Vocal*

*Valentí Roqueta i Guillamet,  
Vocal*

*Paco Solé i Parellada,  
Vocal*

*Elena Yepes i Evangelista,  
Vocal*



**ACADÈMICS**

- Ferran Adrià i Acosta*  
*Ricard Aixelà i Campanales*  
*Alejandro Alcaraz i Sanz*  
*Oriol Balaquer i Mestres*  
*Miquel Brossa i Real*  
*Josep Capdevila i Nogué*  
*Magda Carlas i Angelats*  
*Artur Carulla i Font*  
*Josep Casas i Febrer*  
*Sara Castellví de Simón*  
*Marc Cerón i Castelló*  
*Ramon Cierco i Noguera*  
*Pere Cornellà i Valls*  
*Comte De Sert*  
*Jordi Cortada i Passola*  
*Francesc Dabán i Hijazo*  
*Josep M. de Hita i Planella*  
*Paco de la Rosa i Torelló*  
*Javier de las Muelas i Fernández*  
*Miquel Espinet i Mestre*  
*Eugení Fabregat i Mora*  
*Luis Ignacio Ferrer i Figueras*  
*Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni*  
*Carles Gaig i Framis*  
*Ignacio García-Nieto i Portabella*  
*Gerardo García-Ventosa i López*  
*Rosa Gelpí i Monasterio*  
*Silvia Hofmann i Parés*
- Jorge Linati i de Puig*  
*Montse Mascaró i Alemany*  
*Bartolomé Masoliver i Roderas*  
*Enric Medina i Delmonte*  
*Josep Monje i Canut*  
*Glòria Noguera i de Ferrer*  
*Lluís Planas i Martínez*  
*Joan Ras i Sirera*  
*Enric Ribera i Gabandé*  
*Joan Roca i Fontané*  
*Pasqual Roca i Riera*  
*Ferran Rodés i Vilà*  
*Mario Rotllant i Solá*  
*Josep M. Sanclimens i Genescà*  
*Jon Sarabia i Barrutia*  
*Ramon Serra i Agut*  
*Rafael Soriano i Llompарт*  
*Albert Sumarroca i Claverol*  
*Joan Tàpia i Nieto*  
*Francesc Torrente i Costa*  
*Miquel Torres i Maczassek*  
*Joan Uriach i Marsal*  
*Joaquim Uriach i Torelló*  
*Quim Vila i Betriu*  
*Jordi Vilaseca i Bruguera*  
*Josep Vilella i Llinirós*  
*Lluís Vinyes i Jordà*  
*María Vives i R. de Hinojosa*



## AMB EL SUPORT



CASTELL D'ENCUS  
*by Raimon Bobet*





## CLUB D'EMPRESES

Grupo  Planeta

**GB**  
FOODS

**INEDIT**  
Damm

**CATALONIA**  
- HOTELS & RESORTS -

  
OPTIO

  
AITONA GOURMET  
PREMIUM QUALITY

  
ROYAL  
**BLISS**  
PREMIUM  
*Inspiration*