



Media review

03/07/23

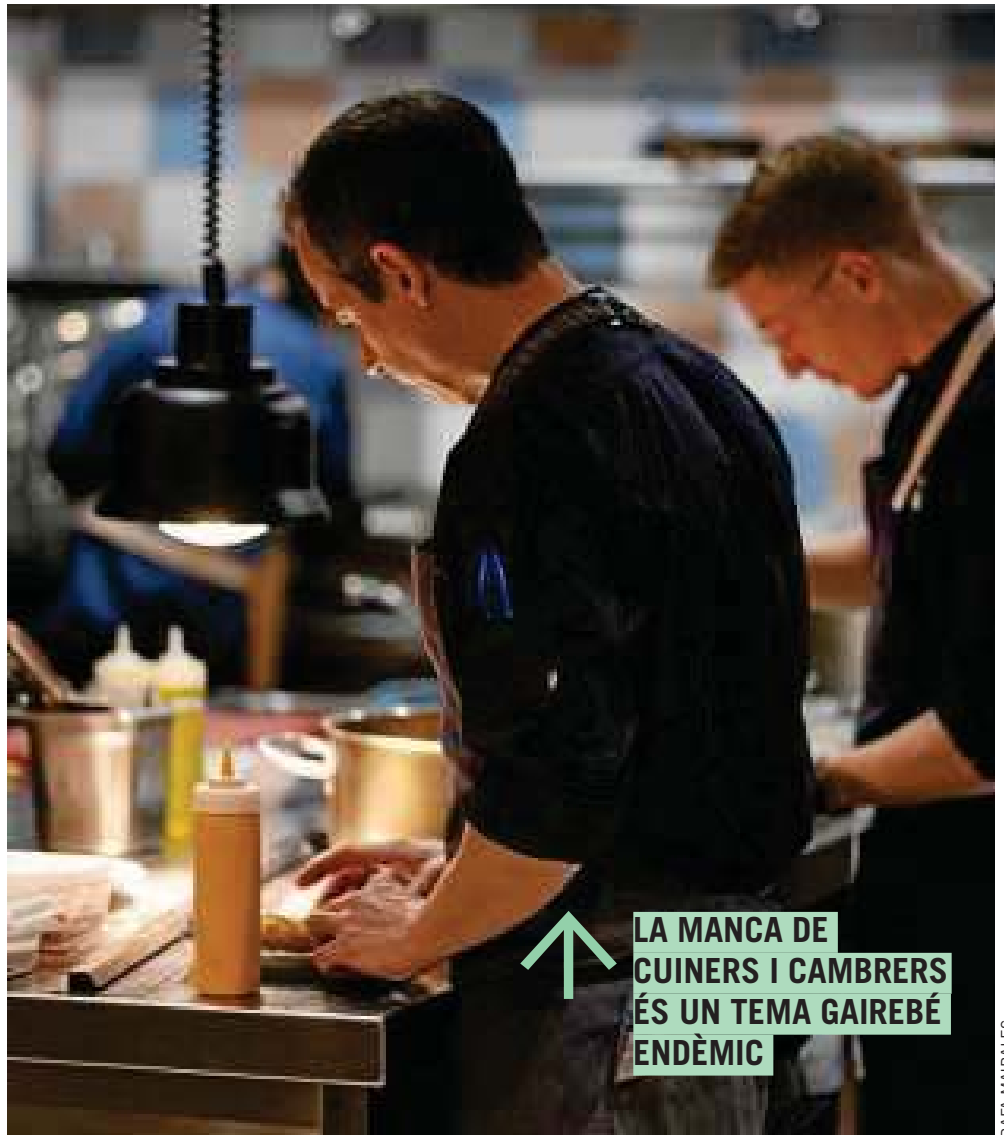


Onclusive On your side

La gastronomia ha de moure fitxa (part 1)

EL SECTOR DE L'HOSTALERIA FA FRONT A UN ESTIU EN PRECARI PER LA MANCA DE PROFESSIONALS

Quan escrivia aquest text volia esperar a conèixer els premis nacionals de gastronomia, els guardons que cada any atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició als millors professionals en cuina, sala i també en el periodisme gastronòmic. Enguany el grandíssim Rafa Peña del Gresca ha estat considerat el millor cuiner; en Nil Dulcet del Compartir BCN ha estat distingit com a cuiner revelació; el conegudíssim xef José Andrés aconseguí el premi especial; en Pablo Sacerdote de Cocina Hermanos Torres, guadonat com a millor Cap de Sala. Finalment el Premi Nèstor Luján de periodisme va ser per a Marc Casanovas de *La Vanguardia* pel reportatge *La resistència de la última subasta cantada de pescado en Catalunya*. I fins aquí. Perquè aquest món dels premis està molt lluny del que, abans que comenci la campanya d'estiu, ja és un problema i es fa palès any rere any: no hi ha treballadors per a l'hostaleria. Aquest 2023 la situació és alarmant. Es preveuen més turistes i més pernoctacions que mai i no hi ha treballadors al sector, tot i que llegireu xifres de rècord en la contractació. De fet, el juny va ser un bon mes per a les dades de contractació i afiliats de la Seguretat Social al sector HORECA, però la sensació entre nosaltres és



LA MANCA DE
CUINERS I CAMBRERS
ÉS UN TEMA GAIREBÉ
ENDÈMIC

que cada cop ens costa més trobar persones que vulguin treballar.

Com tot en aquest món d'avui, hi ha una paraula que batega el moment, és l'anomenat *efecte renún-*

cia. La pandèmia va ser una parada obligada i molta gent va aprofitar per pensar.

Molts treballadors es van replantejar el futur en sectors que havien

per **GABRIEL JOVÉ**

Cuiner

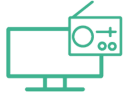


patit força durant l'aturada de l'activitat econòmica. Una vegada recuperats, entre els ajuts i subvencions i el fet d'haver parat durant un temps suficient, molts van decidir que no estaven disposats a gastar part del seu temps en feines que absorbeixen els dies com si fossin forats negres.

Les jornades partides al sector fa que molts cambrers i cuiners treballin més de 9 hores al dia. L'obligatorietat de treballar els caps de setmana en jornades maratonianes, perquè s'estén la sobretaula fins més enllà de les cinc, comporta que molts cambrers acabin la jornada a les 6 i o les 7 de la tarda, havent de tornar moltes vegades a les 8 o les 9 per atendre el servei de la nit. A més a més hi ha moltes empreses que no poden donar dos dies festius consecutius perquè és inviable econòmicament i organitzativament per als establiments.

Malauradament, per molt que hi hagi controls horaris, que suposadament les empreses intentin fer complir les jornades de quaranta hores setmanals i que s'intenti donar els festius pertinents, cada cop hi ha més renúncies dels nostres treballadors i cada vegada costa més trobar persones qualificades. Darrerament he constatat, parlant amb els becaris que venen als nostres restaurants, que molts dels estudiants que cursen cuina confessen que el seu objectiu (suposo que deu ser més fàcil fer un PFI d'Hostaleria) és acabar en altres sectors on hi ha millors condicions de treball i estabilitat com el sector sanitari, el farmacèutic o l'informàtic.

Què podem fer?



► 16 junio 2023

El cuiner Rafa Peña i José Andrés han estat guardonats a Barcelona per la seva feina, i Joan Roca ha recollit el premi especial per a José Andrés.

El cuiner Rafa Peña, copropietari del restaurant Gresca de Barcelona, ha fet un recorregut a la seva feina. I el president de la Generalitat, el president de la Generalitat de Catalunya, ha fet un recorregut a la seva feina. I els guardonats han estat els guardonats. El cuiner José Andrés també ha rebut el Premi Especial per donar menjar a les persones afectades en situacions d'emergència d'arreu del món. En el seu lloc va recollir el Premi al cuiner Joan Roca. Tot plegat passava ahir a Barcelona. I un nou maldecap per Elon Musk, propietari de Tudor i el seu company, el cuiner Jordi Sánchez. I un nou maldecap per Elon Musk, propietari de Tudor i el seu company,



Rafa Peña, 'Premi Nacional' de Gastronomía 2023



Los Jardines del Palacio de Pedralbes han sido este jueves el escenario de la gala de entrega de los XXI **Premis Nacionals de Gastronomía** que concede la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. En esta cita anual, sin embargo, el principal ..



Rafa Peña, del restaurant Gresca, Premi Nacional de Gastronomia 2023



Els jardins del Palau de Pedralbes han estat l'escenari de la vint-i-unena edició del lliurament dels **Premis Nacionals de Gastronomia** d'enguany i que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. L'acte ha estat presidit pel president de ..

La cara Rafa Peña

XEF



Rafa Peña, copropietari del restaurant Gresca, ha estat reconegut per la seva trajectòria amb el premi nacional de gastronomia 2023, que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia.



BARCELONEANDO

Los Premios Nacionales de Gastronomía reúnen a lo más granado de la cocina catalana en los jardines de Pedralbes, mientras Casa Seat se confirma como centro cultural de BCN.

Bocados de solidaridad

El presidente de la Academia de Gastronomía Catalana y Nutrición, **Carles Vilarrubí**, volvió a demostrar su alto poder de convocatoria en la entrega de los Premios Nacionales de Gastronomía. Hacía tiempo que uno no veía tantas corbatas juntas en un mismo acto. Y es que se exigía traje oscuro y corbata para los hombres. Algo a lo que estamos poco acostumbrados últimamente. La mayoría cumplió con el *dress code*. Solo el propietario de la tienda Santa Eulalia, **Luis Sans**, lucía americana blanca. Eso sí, los modernos pantalones de color rosa del académico **Josep Maria Sancliments**, fueron tan comentados como la elegancia de **Rosa Clarà** o **Sol Daurella**.

Un total de 527 invitados amantes de la gastronomía se dieron cita en los jardines del Palau de Pedralbes, donde destacó el silencio sepulcral de todos los presentes cuando el chef **José Andrés**, ganador del premio especial de la Academia, lanzó su mensaje de agradecimiento. Lo hizo por vídeo, pero su sinceridad, su compromiso y su explicación del trabajo que realiza su fundación World Central Kitchen conmovió a todos. En este último año han servido más de 220 millones de comidas a familias que por desastres naturales o guerras como la de Ucrania no tenían acceso al agua ni a alimentos.

Estuvo bien **Carles Vilarrubí** cuando pidió acabar con ese extendido discurso que intenta convencer de que Catalunya ha entrado en decadencia. Y recogió hábilmente sus palabras el 'president' **Pere Aragones**, que se sumó a esa reivindicación. Mientras, a **Xavier Trias** parecía que la gente se le acercaba más a consolarle que a felicitarle. Con él hablaron la alcaldesa de L'Hospitalet, **Nuria Marín** y el escritor **Eduardo Mendoza**. A todo eso, a **María Eugenia Gay** no paraban de interrogarla sobre su futuro. Vimos a **Heriberto Padrol** y a **Elsa Artadi**, y no faltó **Jaume Giró**, quien fue de los pocos que hace una semana estuvo con el 'exresident' **Jordi Pujol**, festejando sus 93 años.

Un buen tipo

Y debe estar este fin de semana de celebración el flamante chef ganador del Premi Nacional de Gastronomía. Me refiero al copropietario del restaurante Gresca, **Rafa Peña**, junto con **Mireia Navarro**. Un premio más que merecido a un excelente chef y un buen tipo. También tiene esas dos cualidades el chef **Joel Castañé**, de La Boscana, que además sirvió una magnífica cena con el riesgo que supone cocinar para 500 comensales. Entre ellos,

José Andrés enmudeció al respetable con el relato sobre su fundación, que ha servido 220 millones de comidas solidarias



Joan Vehils



A la izquierda, **Mar Alarcón**, **María Eugenia Gay**, **Patricia Rodríguez**, **Cristina Cabañas**, **María Jordà** y **Sonia Mule-ro**, en la cena de la Academia de Gastronomía Catalana y Nutrición. Bajo estas líneas, el presidente de Seat, **Wayne Griffiths**, con **Cristina Vall-losada** y **Gabriele Palma**.



chefs como **Joan Roca**, **Carne Ruscalleda**, **Carles Gaig** u otras personalidades como **Josep Sánchez Llibre**, **Jaume Guardiola**, **Josep Oliu** o **Pau Relat**. ¡Ah! Desconozco si el periodista, tertuliano y presidente de Banijay Group (antigua Endemol), **Jordi Bosch**, logró fumarse el habano que llevaba en el bolsillo trasero...

Casa Seat, la casa de todos

El presidente de Seat y Cupra, **Wayne Griffiths**, es un barcelonés más. Lo es porque hace muchos años que vive en Barcelona, porque ama la ciudad, especialmente el barrio del Raval, porque tiene derecho a voto y porque ha hecho mucho por la ciudad. A todo eso, **Wayne** es un tipo inteligente que cuando habla no deja nada para la improvisación. Así que este martes, en su discurso en el tercer aniversario de **Trias**, **Collboni**, **Maragall** y **Sirera**, dijo que solo deseaba que uno de los presentes fuera el nuevo alcalde de Barcelona. O sea, que no dijo nada, pero lo dijo todo.

Fue un acto con sorpresas, con una presentación fresca a cargo de **Renata Zanchi**. Una modelo y presentadora italiana afincada en Barcelona y que habla mejor catalán que algunos. Actuó Estopa con su desparpajo y el pianista **Marco Mezquida**, y supimos que el alma máter, persona querida y director de Casa Seat, **Gabriele Palma**, ocupará a partir de ahora nuevas responsabilidades en la compañía. En su lugar, entra otra persona de la confianza de **Griffiths**, que no es otra que la hasta ahora responsable de comunicación **Cristina Vall-losada**. Fue otro fiestorro en un lugar por el cual en tres años han pasado casi medio millón de personas y que se ha convertido en el centro cultural de la ciudad. También estaban el doctor **Bonaventura Clotet**, **Salvador Alemany** o el exmajó de los Mossos, **Josep Lluís Traperó**. ■

18 Junio, 2023

Si desea la resena 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



Cosme García es reuneix amb la Confederació de Cases Regionals

El lleidatà Cosme García s'ha reunit amb components de la Confederació Espanyola de Cases i Centres Regionals de la qual és vicepresident per abordar els seus nous reptes.



Exposició del batxillerat artístic del Màrius Torres

L'Institut d'Estudis Ilerdencs acull des de divendres passat l'exposició 'Phylliidae', una mostra que recull peces realitzades per l'alumnat de Projectes Artístics del 1r de Batxillerat artístic de l'Institut Màrius Torres de Lleida. L'exposició, subtitulada 'És possible mimetitzar-nos amb la natura?', es podrà veure a l'Espai iX fins al 16 de juliol. La mostra basa en els Phylliidae, coneguts com a 'insectes fulla', i la seva capacitat per a integrar-se completament amb el paisatge.



L'Associació Amics de la Seu Vella de Lleida celebra els seus 50 anys amb un acte especial

L'Associació Amics de la Seu Vella de Lleida va celebrar el seu Cinquantenari amb un acte especial a la nau central, presentat per Mari Pau Huguet i amb la glossa de Josep Vallverdú i la música del Quartet Amoeneus de la OJC.



Presentació del llibre 'El llegat de les cendres'

La presentació del llibre de Coïa Valls 'El llegat de les cendres' va tenir lloc al Magatzem de Cultura dels Armats de Lleida, a càrrec d'Albert Balada, i tots dos van ser introduïts pel president dels Armats, Josep Àngel Comes, i el periodista José Antonio García Barranco.



El xef de Bellvís Joan Castanyé serveix el càtering dels Premis de Gastronomia 2023

El xef executiu de Bellvís amb Estrella Michelin, de la mà del seu equip de La Boscana, va ser l'encarregat de servir el càtering dels Premis Nacionals de Gastronomia 2023. L'acte de celebració dels guardons va tenir lloc aquest dijous als jardins del Palau de Pedralbes.



Castanyé serveix el menú dels Premis de Gastronomia

| BARCELONA | El xef del restaurant La Boscana de Bellvís, Joel Castanyé, va ser l'encarregat de servir dijous el càtering dels **Premis Nacionals de Gastronomia**, que es van entregar als jardins del Palau de Pedralbes de Barcelona. Castanyé, que té una estrella Michelin, va oferir una experiència gastronòmica als més de 600 assistents a l'acte.



El chef de los 2 millones de comidas



.. Gastronomía Catalana y Nutrición, Carles Vilarrubí, volvió a demostrar su alto poder de convocatoria en la entrega de los **Premios Nacionales de Gastronomía**. Hacía tiempo que uno no veía a tantas corbatas juntas en un mismo acto. Y es que se ..

El chef de los 2 millones de comidas



.. Gastronomía Catalana y Nutrición, Carles Vilarrubí , volvió a demostrar su alto poder de convocatoria en la entrega de los **Premios Nacionales de Gastronomía** . Hacía tiempo que uno no veía a tantas corbatas juntas en un mismo acto. Y es que se ..

#gastronomia #ciutat

Redacció / @diarideterrassa

Un egarenc, al cim de la cuina catalana

Nil Dulcet Padrós, cuiner nascut a Terrassa el 1989, ha estat reconegut per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El jove egarenc s'ha alçat amb el Premi Revelació 2023 dels **Premis Nacionals de Gastronomia**.

Dulcet és xef, director i copropietari del restaurant Compartir Barcelona, a la capital catalana. Va iniciar la seva trajectòria professional a Terrassa, a la Pastisseria Núria, i es va formar en serveis cuina i pastisseria a l'escola Joviat de Manresa. Es va iniciar en el món dels restaurants al Cellar de Matadepera i al Restaurant Lluçanès. Va estar també al Mugaritz i el juny del 2010 va entrar a fer pràctiques a El Bulli. Al restaurant de Cala Montjoi hi va conèixer Oriol Castro, Eduard



Nil Dulcet, xef i director del restaurant Compartir Barcelona, ha estat reconegut amb el Premi Revelació 2023 de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia

Xatruch i Mateu Casañas (CXC) i el 2012 va entrar a formar part de l'equip del seu primer restaurant, el Compartir de Cadaqués, on va treballar de costat amb el director, Marc Llach. Dos anys més tard, va obrir el restaurant Disfrutar a Barcelona i Dulcet s'hi va traslladar com a cap de cuina.

17 Junio, 2023



FOTO: Agència OMA / El xef Joel Castanyé durant l'acte

Càtering lleidatà als Premis Nacionals de Gastronomia

El xef lleidatà amb Estrella Michelin Joel Castanyé, amb el seu equip de La Boscana, va servir el càtering dels Premis Nacionals de Gastronomia 2023, que van

tenir lloc als jardins del Palau de Pedralbes. L'esdeveniment va comptar amb un tast de la cuina de Castanyé, amb la participació de 100 cuiners i cambrers.

SABORS

Pep Aligué



ÈXITS

Dilluns, al Palau Robert de Barcelona es va comunicar que Catalunya ha estat escollida Regió Mundial de la Gastronomia el 2025. La foto de l'acte, amb una destacada representació del món de la cuina catalana, evidenciava una realitat que va molt més enllà de l'acte de menjar estrictament. A casa nostra, hem estat capaços de ser transcendents i és un motiu per estar-ne orgullosos. Podem personalitzar en els noms que a tots ens venen al cap de les primeres espases del país, però on quedarà una empremta potent i un llegat de valor incalculable és en la sacsejada que va revolucionar la cuina del món des dels diversos centres de distribució de coneixement compartit que han estat els restaurants dels grans cuiners que han estat el motor d'aquest procés. Així, s'ha aconseguit sembrar llavors per tot el territori a través de les persones que han anat passant per les cuines i les sales de les grans cases catalanes aquests darrers trenta anys.

A més a més, aquesta influència no només s'ha limitat al perímetre català, sinó que la munió de *stagiaires* de procedència internacional ha provocat un repartiment de la sembra per tots els continents, i s'ha aconseguit que aquest impacte sigui a l'arrel de molts projectes d'arreu del món.

Seguint el fil de l'impacte i de la importància de la cuina catalana, dues notícies absolutament destacables aquesta setmana.

Una és que estem d'enhora bona perquè ha obert el Bulli 1846 a la Cala Montjoi de Roses, un museu on hi havia hagut el restaurant el Bulli que es presenta amb la intenció de «reflexionar sobre el coneixement, la innovació i la història».

L'altra és que Rafa Peña, el xef del Gresca, ha rebut el **Premi Nacional de Gastronomia** del 2023. Un premi que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició amb el qual estic plenament d'acord per un triple motiu, per la persona, per la cuina que executa i perquè aquest establiment que duen amb la Mireia Navarro és sinònim de disfrutar.



Rafa Peña gana el Premio Nacional de Gastronomía 2023 otorgado por la Academia Catalana

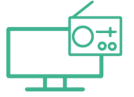


El chef de Gresca (Barcelona) fue el gran protagonista de los Premios Nacionales de Gastronomía 2023 que la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició entregó anoche en el Palau de Pedralbes de Barcelona, junto con Nil Dulcet, del restaurante ..



Ahir va ser una nit d'èxit als Premis Catalans i Nacionals de Gastronomia, celebrats als jardins del Palau de Pedralbes, amb un àpat servit per Joel de Lleida.

Avui parlarem de frita de temporada, però abans també volem que ens expliquis com van anar, perquè m'han dit que ha estat una nit d'un èxit absolut legal. i ara la dels Premis Catalans de Gastronomia, Premis Nacionals de Gastronomia. A veure. L'espai ja era màgic, perquè eren els jardins del Palau de Pedralbes. Sopant-hi 540 persones. Mare meva. Servides pel Joel de Lleida, o sigui, que el Joel Castanyers va fer allà un àpat magnífic. Premi gran, el Premi Nacional de Gastronomia, per al Rafa Peña, del Gresca, el Premi Revelació, per al... per al... Joel? No, perdona. Pel Nil Dolcet. Premi de sala, que treballa amb els germans Torres, pel Pablo Sacerdote. Premi realment excepcional, ja que l'ho torga el president, el JR, per tota aquesta tasca que fa. Per tant, una nit lluïda, hi havia tot el món que estima la gastronomia, que em sembla que l'estima tothom. I tant, i després, a més de totes les teves explicacions, hi ha una cosa que encara més que l'estimem. Avui parlem de fruites de tomàquet. D'aquell esclat que trobem als mercats,

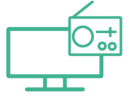


► 15 junio 2023

> [Clica aquí para acceder al archivo](#)

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició atorga un guardó al cuiner Rafa Peña, copropietari del restaurant Gresca de Barcelona.

que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. I el principal guardó se l'endú el cuiner Rafa Peña, copropietari del restaurant Gresca de Barcelona. A la contraportada ens explicarà els secrets del seu èxit. Fins ara.

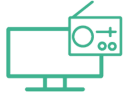


► 16 junio 2023

> [Clica aquí para acceder al archivo](#)

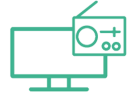
Rafa Peña, xef i copropietari del Gresca Barcelona, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia per posar en valor l'excel·lència i la feina ben feta del sector.

Obrim Agenda Cultural amb Rafa Peña, xef i copropietari del Gresca Barcelona, que ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia. Un reconeixement que vol posar en valor l'excel·lència i la feina ben feta del sector, en un moment en què vol reivindicar tota la cadena de producció alimentària. Rafa Peña i la seva dona, Mireia Navarro, van obrir el Gresca Barcelona el 2006. Ell a la cuina, ella a la sala. 18 anys i molta feina després, aquest xef que diu no havia nascut per treballar en un restaurant ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia. Un guardó que arriba 15 anys després de rebre el Premi a Millor Cuiner Jove i que reconeix una manera de fer. El xef explicava aquest matí a RAC1 que en el caos troba la inspiració. Jo em veig una mica com un esperit lliure, jo ho estava al dir-ho per mi mateix, però fem una mica el que ens ve de gust. Hem canviat de ser un gastro a ser un bistro, un bar de vins... Hem remenat molt, obrim tots els dies, és una mica caòtic, i a vegades, dins del caos, no és el perfil. Però estem encantats, sí, sí, absolutament, inesperats. Nil Dulcet, del Compartir Barcelona, ha guanyat el Premi Revelació.



El text parla de l'importància dels Premis Nacionals de Gastronomia i de com han crescut al llarg del temps.

com deia en Fermí Puig, amb el Pomodoro, i al costat de Rafa Peña, de Premi Nacional de Gastronomia, que ara comptava amb l'Ernest Folch i amb la Glòria, i amb la Cris, i el Jordi Bost, algú que també ho dirà, que és... Hosti, com s'han fet de grans, aquests Premis Nacionals de Gastronomia, des que amb el Carles Villarrobi al capdavant... És bestial, el carinyo que li ha agafat, i com s'han fet enormes. I que té una importància guanyar aquest premi per la gastronomia d'aquest país, molt gran, molt. I això és la bona feina que s'ha fet. I això em diu que més encerten amb els guanyadors. Els que tenim... els que ens agrada això d'anar de respecte... El que ens agrada menjar, digueu-ho clarament. És que no valia la pena menjar i menjar bé. Doncs aquí uns moments un dels copropietaris del Gresca, ens acompanyarà al món a RAC1.



► 16 junio 2023

> [Clica aquí para acceder al archivo](#)

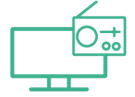
El Fermí Puig deixa la direcció de l'última hora del programa a Albert Sord i parlen del restaurant Gresca, que consideren magnífic però no està dins del perfil de premiats als Premis Nacionals de

....

Hola, Albert Sord, què tal? Bon dia. El Fermí Puig el tinc ja molt vist, ja saps que... El divendres li deixo a Albert Sord la direcció de l'última hora del programa. Però és que avui surto un moment, només volia fer una cosa. Coneixes el Rafa Peña, Fermí? Sí, no tenim una relació personal. Home, és un cuinaràs excel·lent. Jo l'última vegada vaig menjar a casa seva, em sap greu dir-ho, devia ser just abans de la pandèmia, amb la meua filla, un restaurant magnífic. Parlem del Garesca. Sí, sí, Garesca, evidentment. És un restaurant magnífic. El que passa és que crec que aquests Premis Nacionals de Gastronomia estan agafant una... una volada espectacular amb en Carlos. A més a més, és un home de sumareix, evidentment. És un home de sumareix que porta trajectòria, ja ho veieu. Bona tarda. Hola, Rafa Peña, què tal? Bon dia. Què tal? Bon dia. Quants anys porta obert el Gresca? Doncs porta des del 2006, no? 17, quasi 18. Sí, sí, ja fa uns dies, això. Sí, sí, uns quants. Ahir vas dir que no t'esperaves el premi, perquè literalment el Gresca no entra dins del perfil de Premiats. Quin perfil teniu vosaltres i que us falta per rebre? Perquè jo crec que el Gresca és una mica... No ho sé, jo em veig una mica com un esperit lliure. I ho estava al dir-ho, no?, per mi mateix. Però fem una mica el que ens ve de gust. Hem canviat de ser un gastro a ser un bistro, un bar de vins. Hem remenat molt. Obrim tots els dies, és una mica caòtic. I a vegades, dins del caos, no és el perfil. Però estem encantats. Sí, sí, absolutament inesperats, sincerament. La manera com ho fas és molt fàcil. Però estem encantats, sí, sí, absolutament inesperats, sincerament. La Maria Cusón diu que vas dir una cosa que era molt graciosa, no t'esperava el premi perquè ells eren currantes. Clar... Tots ho són, eh? Però tu el que volies era desmitificar la cuina, que sou una parella que treballa molt al restaurant i que moltes vegades no es va més enllà. Sí, perquè al final nosaltres som dels que obrim la partida de cada dia, perquè és cert, és així, i la tanquem. Al final tenim una vida dins del restaurant molt real, és diària, diària. I molts cuiners, pràcticament tothom que rep un premi a aquest nivell o té aquest nivell d'esforç o no funciona. És clar, però nosaltres som com... Bueno, sí, molt formigues. És un premi de formiguetes, això. Sí, sí. Albert. No, jo pensant en tot això i veient també la resta de premiats, li volia preguntar al Rafa si creu que és un bon moment per la gastronomia catalana, que tenim també el Farniqui i una persona que acaba de guanyar el Premi Nacional de Gastronomia. No sé si tens aquesta sensació. Jo crec que està en un moment fantàstic, sincerament. Si veiem una mica... A l'Històric de Catalunya, fa 20 anys hi havia triestrellats, ara n'hi deuen haver-hi 4 o 5 o 6. I després hem de comptar que hi ha una fornada de joves bestial, gent molt bona, molt preparada, molt talentosa. No sé si el Fermi conegueix amb mi o no, però nosaltres hem d'anar a una generació potser més de l'antiga manera d'aprendre, és a dir, que practicàvem a restaurants, viatjàvem, començàvem des de la base, començaves picant les cuines, i això ha canviat. És a dir, la nova generació ve molt formada, coneix molt bé, és tècnicament impecable, i això crec que genera un futur fort aquí a Catalunya. Sense dubte, i crec que Catalunya és especialment forta, comparat amb altres zones. Què dius, Fermí? No, no, sí, aviam, el Rafa, encara que tingui la barba blanca, és força més jove que jo. Una mica, una mica. Jo formo part de la banda dels pioners que anàvem a descobrir l'oest, i que evidentment treballàvem de franc, i estic parlant de tota la... Ja ho saps, de tota la tropa, del Ferran, el Santi Maldescans i l'Atxet, etcètera. I per tant, clar, quan tu compares l'època actual amb l'època anterior, és que s'assembla com una castanya a favor, evidentment. Per tant, estem parlant d'allà un parell de generacions de gent formada en macrífics restaurants, de gent, a més a més, que a part de talent, tenen una il·lusió desbordant, extraordinària. I per tant, des d'aquest punt de vista, això és fantàstic. L'altre, que jo trobo que és un dels fets importants teus, que molta teus i d'altres gent, evidentment, que és que tu has dit que portes 17 anys, ja, en el negoci, en el restaurant. Això té molt mèrit, perquè al final, un restaurant és un negoci, i el més important d'un negoci és que duri. M'explico, no? I no serà pas perquè

**► 16 junio 2023**[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

l'hostaleria, durant aquests teus 17 anys de vida del negoci, no hagi passat, en termes generals, per uns ensurts que, per molts casos, han sigut gairebé insuperables. Estem parlant de la crisi a partir del 2008, i estem parlant, evidentment, de la pandèmia, que ha sigut una cosa esgarrifosa, no? I projectes de canalla molt jove, doncs potser s'han vist endarrerits, com a mínim, no? Però vaja, la planta de qualitat de la gastronomia catalana és més forta i més bona que mai. Estic d'acord amb tu. Deies, Rafa, que heu canviat molt en aquests 17 anys. Què diries que ha canviat per la gent que potser us coneix de fa menys o que potser no ha anat mai a menjar al vostre restaurant? Què diries que ha canviat, el Gresca? Bueno, el Gresca inicial, el del 2006, primer eren molt més joves, per tant, l'experiència també marca aquesta mena de coses. Nosaltres vam obrir un petit restaurant de 20 places on estava amb la Mireia a la sala i jo a la cuina. Això va ser a l'inici. Fèiem més hores que un rellotge, i vam deixar la pell de l'inici. I aquí fèieu una cuina més... més acurada, més cercada, més pensada. Potser ara és una cuina més temporal, més bistró, més directa, i ho hem fet perquè ens fa feliços, perquè hem dit, ei, ja està, ja ho hem fet, això que havíem de fer. Ara volem canviar, i potser que tornem a canviar en un futur, però al final crec també que un restaurant ha de ser dinàmic. Tota l'estona potser una mica avorrit per tu mateix, pels clients, és a dir, crec que s'ha d'anar canviant. Crec que fem una cuina accessible a tothom, i això és el que buscàvem, sincerament. Parles de canviar. A curt termini et veus fent una evolució, o ara esteu en un punt que dius, aquí ens sentim còmodes? Bueno, el nou format de Gresca, diguéssim, és de l'any 2016, estem còmodes, i no fa tants anys, tècnicament, però ara estem còmodes amb això. Però al final és una cosa com ho sents, jo crec que s'ha d'anar treballant a mesura que creus que el format és adequat. A partir del moment que dius, això ja no ens fa trempar, doncs potser hem de canviar. Però en aquest moment estem encantats. El Rafa Peña, que és el gran nom de la nit... d'aquests Premis Nacionals de Gastronomia, i avui hem volgut parlar amb ell per felicitar-lo, i també perquè s'ho mereix. Rafa, moltíssimes gràcies i enhorabona. Moltes gràcies, merci a vosaltres. Salut, míster. Merci, una abraçada per mi.



El copropietari del restaurant Gresca de Barcelona, Rafa Peña, ha estat guardonat amb el Premi Nacional de Gastronomia 2023 per la seva excel·lència i innovació en la gastronomia.

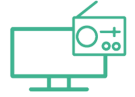
En fi, un nou encert dels premis de gastronomia... de premiar el copropietari del Gresca de Barcelona, Rafa Peña. És un dels restaurants més coneguts en aquests moments de la ciutat de Barcelona, un dels de més prestigi, que ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia 2023, un reconeixement a l'excel·lència i a la innovació en la gastronomia del país que el xef ravia emocionat. Doncs bé, bé, el títol és llarguíssim, però em fa molta il·lusió, lògicament, perquè és el premi de casa, inesperat completament, perquè, sincerament, nosaltres no som crec, no som el perfil de premiats, en general, perquè som com, bueno, molt pencaires, molt tancats a casa, però estem feliços. El premi es va entregar ahir al vespre en un acte des dels jardins del Palau de Pedralbes de Barcelona, que va plegar el bo i millor de la gastronomia de Catalunya. Nil Dulcet, xef i copropietari del compartir Barcelona, va rebre el Premi Revelació i el responsable de Cocina Hermanos Torres, Pablo Sacerdote, el de millor cap de sala. Tot plegat dirigit pel Carles Vilarrubí. La reina de la feia era la Maria Cusó. Els jardins del Palau de Pedralbes es van convertir ahir en l'epicentre de la gastronomia catalana. Restauradors d'arreu del país es van trobar per celebrar els Premis Nacionals de Gastronomia, que en la seva 21a edició van aprofitar per reivindicar la feina imprescindible del sector primari, sobretot en una època tan complicada. Qui també va tenir una menció especial ahir va ser el xef José Andrés, que va rebre el Premi Especial de l'Acadèmia per la seva tasca solidària al capdavant de l'ONG World Central Kitchen, i el documentor Joan Roca, que ell va agrair des dels Estats Units... en un vídeo en català. Aquest premi no és per una persona, és per una idea. Aquest premi és per una organització, però és molt més, inclús. I el que vam veure és que n'hi ha cuiners que donem de menjar a uns pocs que podien tenir el poder de donar de menjar a tothom. Per cert, el Premi Néstor Luján de Periodisme Gastronòmic... va ser per marques a noves per l'article La resistència de l'última subhasta cantada de peix a Catalunya, que va publicar el Canal Comerç de l'Avanguardia. 5 minuts i les 9 del matí, als cinemes,



Rafa Peña, Premio Nacional de la Gastronomía catalana por 'su' Gresca



.. gastronómica. Rafa Peña , copropietario del restaurante Gresca junto a su pareja, Mireia Navarro , se alzó con el **Premio Nacional de Gastronomía** de este año tras 17 años al frente de una dirección de referencia en Barcelona. Hubo ..



► 16 junio 2023

> [Clica aquí para acceder al archivo](#)

Rafa Peña, copropietari del restaurant Gresca de Barcelona, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest any per la seva excel·lència i innovació en la gastronomia.

Que el copropietari del restaurant Gresca de Barcelona, Rafa Peña, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest any, un reconeixement a l'excel·lència i la innovació en la gastronomia de país que el xef rebia emocionat en un acte des dels jardins del Palau de Pedralbes de Barcelona. Nil Dulcet, xef i copropietari del Compartir Barcelona, ha rebut el Premi Revelació, i el responsable del restaurant Cocina Hermanos Torres, Pablo Sacerdote, el de millor cap de sala. Tot molt ben merescut, però, ja que guanya Rafa Peña, avui el saludarem aquí al món RQ, magnífic restaurant, no, res, que magnífic, a Barcelona.

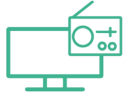


▶ 16 junio 2023

[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

El cuiner Nil Dulcet, del restaurant Compartir Barcelona, ha estat guardonat amb el Premi Revelació per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

Doncs podem felicitar aquesta hora en directe el Nil Dulcet, del compartir Barcelona, Premi Revelació per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Nil, bon dia. Bon dia, moltíssimes gràcies. Enhorabona. Què suposa per tu aquest reconeixement? Bueno, després de... Justament ara fa un any que vam obrir el compartir de Barcelona, és un reconeixement que em dona forces i moltes ganes per seguir. És un empenta...I estem molt contents. Que serveix per donar la feina feta, també per fer... per descobrir... convidar a descobrir nous restaurants. Bueno, intentem fer les coses ben fetes, i que la gent quan vingui a casa nostra que se senti com a casa. Nosaltres tenim una cuina mediterrània, amb sabors que intentem que agradin al màxim a la gent. Hi ha gent que pot venir i fer un platet, i acabar amb un arròs, i anar més per feina, perquè s'hi ha d'anar a treballar, als migdies, i si vol venir a les mits, i fer-se més menú per compartir la carta, també ho pot fer. Tu vas ser cap de cuina del Disfrutar, crec que ara fa un any que estàs al capdavant del compartir, i fas aquesta cuina... Una barreja entre cuina d'avantguarda i productes de temporada. Què és el que més valora d'una cuina? Nosaltres intentem que hi hagi bon producte, que és el principal. Parlar amb els proveïdors també. I escoltar el client quan vingui a casa. Com és el client? Com és el públic del compartir? En una ciutat sembla que tot està en venda. No sé si la gastronomia premiada és accessible per a totes les butxaques. Qui val compartir? Nosaltres jo crec que podem estar molt contents perquè la gent de la ciutat o de Rodalies aposta per nosaltres i podem estar molt contents que treballem amb gent de la ciutat. La gent pot venir a gastar-se 50 euros o 45 euros, o se'n pot gastar 80 o 90. Sincerament depèn del client que vingui i que es vulgui gastar sense cap tipus de problema. Però és un públic, sobretot local. Sí, sobretot és gent d'aquí de la ciutat de Barcelona, sobretot dels migdies, de gent del voltant de les oficines que poden venir a menjar o gent que ve a fer alguna reunió. I a les nits és una mica més familiar, o els caps de setmana. Venen amb la família a celebrar el aniversari o a celebrar el que sigui. I després d'aquest Premi Revelació, Nil Dulcet, quin és ara l'objectiu que et poses a Crutamini? L'objectiu principal és que el client que vingui a casa nostra se senti com a casa i que repeteixi. Aquest és el principal. I que l'equip veus que estigui content i que puguem estar-hi durant molts anys. Que ara només portem un any i espero que puguem estar-hi durant molts i molts anys. Doncs per molts anys, Nil Dulcet, del Compartir Barcelona, Premi Revelació per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Gràcies, bon dia! Gràcies a vosaltres. Adéu, bon dia.

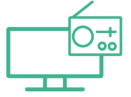


▶ 16 junio 2023

[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

El cuiner Rafa Penya ha estat premiat per l'Acadèmia de Gastronomia per la seva fusió de la cuina catalana tradicional amb les innovacions de mestres com Ferran Adrià o Jean-Louis Nixel.

Jordi Basté marxa amb un record. Té 50 anys. Tenim la curtesa d'una sèrie de còmics. Mentre marxa este grama de l'espectacle, tant hi ha en Pegu quina sèria Josep Carles Puig? de cuina catalana tradicional i d'avantguarda. Marta Vives. L'Acadèmia de Gastronomia ha valorat l'originalitat de la fusió que Penya ha fet de la cuina tradicional amb les innovacions de mestres com Ferran Adrià o Jean-Louis Nixel. Rafa Penya és un cuiner singular que es va formar fent pràctiques a restaurants mentre estudiava Matemàtiques. Ho ha explicat en declaracions a Catalunya Informació. Sempre intentava treballar en cuines durant els temps lliures, els caps de setmana, m'havia de guanyar quatre duros, doncs ho feia sempre en cuines, i em va acabar enganxant. Potser no veníem tant d'escola de cuina com a la resta de països, però feia molts toms, viatjàvem per Europa, per Catalunya, País Basc, França, etcètera. Al final, què passava? Que aprenies a les cases. Com a ajudant de cuina, la meva cuina, no sé dir-te si és... Clar, és catalana, però és fusionada amb tot el que hem après abans. A més, l'Acadèmia ha donat el Premi Revelació al jove xef Nil Dulcet, ara hi parlarem, del compartir Barcelona, i guardó especial per la tasca humanitària del cuiner José Andrés. Entre el reste de guardonats hi ha Pablo Sacerdote, cap de sala del restaurant Cocina Hermanos Torres, i el comunicador gastronòmic Marc Casanovas.



▶ 16 junio 2023

[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

El xef Rafa Peña del restaurant Gresca de Barcelona ha guanyat el Premi Nacional de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició per la seva fusió de cuina tradicional i d'avantguarda.

-? És un cor dels carrers, és un cor dels carrers. Avui del matí el xef Rafa Peña, del restaurant Gresca, de l'Eixample de Barcelona, ha guanyat el Premi Nacional... atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Peña es distingeix per una fusió de cuina catalana tradicional i d'avantguarda. -? Deixem de banda la ciutat, la tarda és llarga i potser més. A més a més, hi ha hagut Premi Revelació... per al jove xef Nil Dulcet, del Compartir Barcelona, i guardó especial per la tasca humanitària del cuiner José Andrés, -? Deixem de banda la ciutat, la tarda és llarga i potser més. entre l'altres. Però el gran protagonista de la gala va ser Rafa Peña, un cuiner singular. Potser no veníem tant d'escola de cuina, però els nostres toms viatjàvem per Europa, per Catalunya, País Basc, França, etcètera. Al final, què passava? Que aprenies a les cases. Com a ajudant de cuina... La resta de guardons han estat Pablo Sacerdote, cap de sala del restaurant Cocina Hermanos Torres, i el comunicador gastronòmic Marc Casanovas. Encara no l'havíem fet sonar, aquesta cançó, que repetirem...



Rafa Peña, chef del restaurante Gresca (Barcelona), Premi Nacional de Gastronomía 2023



.. Andrés por su labor en la ONG World Central Kitchen La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha dado conocer sus **Premios Nacionales de Gastronomía** 2023. Rafa Peña y Cerro , chef y copropietario junto a Mireia Navarro del restaurante ..



Rafa Peña, chef del restaurant Gresca, premio Nacional de Gastronomía de Cataluña 2023



La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición galardona también a Nil Dulcet, Pablo Sacerdote y José Ramón Andrés Gresca otra vez Aroma a gran cocina en los jardines del Palau de Pedralbes. La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición ..

Rafa Peña, chef del restaurant Gresca, premio Nacional de Gastronomía 2023



La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición galardona también a Nil Dulcet, Pablo Sacerdote y José Ramón Andrés Gresca otra vez

Nil Dolcet, Mireia Navarro, Joan Roca, Rafa Peña, Carles Vilarrubí, Marc Casanovas y Pablo ..



Rafa Peña, chef del restaurant Gresca, premio Nacional de Gastronomía 2023



La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición galardona también a Nil Dulcet, Pablo Sacerdote y José Ramón Andrés Barcelona Aroma a gran cocina en los jardines del Palau de Pedralbes. La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición celebra ..



GALARDONES

El chef Rafa Peña recogió anoche la distinción en una cena de gala en el palacio de Pedralbes. José Andrés recibió el premio especial de la academia catalana, y Nil Dulcet, el de cocinero revelación.

El restaurante Gresca se lleva el Premi Nacional de Gastronomía

FERRAN IMEDIO
Barcelona

Rafa Peña, chef de Gresca y Gresca Bar, fue distinguido con el **Premi Nacional de Gastronomía 2023** durante una cena de gala que se celebró ayer en los jardines del Palau de Pedralbes y que preparó Joel Castanyé de La Boscana para las más de 500 personas invitadas, entre los que se encontraban el presidente de la Generalitat, Pere Aragonès; el alcaldable Xavier Trias, destacados miembros de la sociedad civil y cocineros de renombre como Joan Roca, Paco Pérez, Carme Ruscalleda, Xavier Pellicer, Carles Gaig y Romain Fornell, entre otros.

No fue el único galardón que

otorgó anoche la Acadèmia Catalana de Gastronomía i Nutrició. Hubo otros reconocimientos: Nil Dulcet, chef y director del restaurante Compartir Barcelona fue nombrado Premio Revelación; Pablo Sacerdote, de Cocina Hermanos Torres, Premio Jefe de Sala; José Andrés, Premio Especial, y el periodista Marc Casanovas, Premio Néstor Luján.

A Rafa Peña, copropietario con Mireia Navarro del restaurante Gresca desde 2006, le encanta la gastronomía, pero también lo mundano. Y es que tal y como él mismo dice, «la cocina del día a día, bien hecha, como una simple tortilla, no siempre ocurre». Comenzó en los fogones para ganar algo de dinero mientras estudiaba. La cocina le atrapó gracias a Josep Maria Baixas,



El chef Rafa Peña, galardonado con el **Premi Nacional de Gastronomía**.

Joan Cortadellas

con quien trabajó en el Balancí de Sant Joan Despí. Luego pidió trabajo a Jean Louis Neichel, e hizo *stages* en El Bulli y Martín Berasategui, rondó por Europa con estancias en Pierre au Palais Royal de París y en Rolfs Kok de Estocolmo para volver como jefe de cocina del Follia en 2003. En 2006 abrió Gresca y en 2008 la Acadèmia le coronó como mejor cocinero joven. En 2018 se lanzó a la aventura del Bar Torpedo. Y desde 2021 asesora al Hotel Santo Mauro de Madrid.

Modernidad y tradición

Dulcet inició su trayectoria profesional en la pastelería Núria de su Terrassa natal. Formado en servicios, cocina y pastelería en la escuela Joviat de Manresa, hizo su primera incursión en El Cellar de Matadepera y en el restaurante Lluçanès. Pasó una temporada en Mugaritz y realizó prácticas en El Bulli, donde conoció a Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas.

En 2012, pasó a formar parte del equipo del primer restaurante de Castro, Xatruch y Casañas, el Compartir de Cadaqués. En 2014, abrió en Barcelona Disfrutar, y Dulcet ejerció de jefe de cocina. En 2022, Castro, Xatruch y Casañas inauguraron Compartir Barcelona y le ofrecieron liderarlo y convertirse en socio. Una propuesta moderna con raíces tradicionales. ■



Francesc Fajula

CEO DE LA MOBILE WORLD CAPITAL

- La fundación Mobile World Capital será socio de referencia del Consejo Europeo de Innovación en el área de la transferencia tecnológica. Gracias a este acuerdo, la entidad catalana recibirá financiación europea para impulsar la creación de empresas de base científica a partir de proyectos surgidos de la universidad o de centros de investigación.



Francesc Jiménez

GERENTE DEL INST. DE PARQUES Y JARDINES

- Los chiringuitos de playa de Barcelona no podrán alargar el horario la verbena de Sant Joan, decisión que rompe con la tradición de antes de la pandemia y que conlleva la paradoja de que los negocios deberán cerrar en su noche de mayor facturación del año, mientras en la arena miles de personas seguirán de fiesta, con la previsible presencia de lateros.



Rafa Peña

COCINERO

- El chef de Gresca y Gresca Bar, en Barcelona, ha sido distinguido con el **Premi Nacional de Gastronomia**, que recogió en una cena de gala en el palacio de Pedralbes. La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició también otorgó el Premio Especial a José Andrés y el Premio Revelación a Nil Dulcet, del restaurante Compartir Barcelona, entre otros galardones.







ÓSCAR BROC



La sencillez de un diseño imbatible al servicio de la imaginación de sus hacedores. Barcelona tiene bocadillos de fantasía para todas las sensibilidades: embutidos italianos, guisos, carnes de calidad, mariscos, fermentados... Pide por esa boquita... siempre tendrás tu amor platónico a punto en la mesa, porque estos lugares han convertido el bocado en una experiencia culinaria de las que no se olvidan.

KILOS DE AMOR SAVOR BOCADILLERO. Los sábados por la mañana, la prestigiosa panadería Pa De Kilo aprovecha su sublime producto para armar unos bocadillos de masclatà. El flanco del pan está cubierto y la casa pone su variedad de formatos al servicio de un relleno que siempre está a la altura de la cobertura. Cada sábado se inventan nuevas recetas y en el baúl tiene diseños atrevidos, como el bikini con lacón. El día que visito Pa De Kilo veo en la lista un brioche con pastrami, *cheddar*, *chucrut* y mahonesa de mostaza. También una chapata con tomate asado, mozzarella, pesto y rúcula. Pero Osvaldo Britto me introduce en su obrador y me cede una bomba de sabor: la famosa focaccia de la casa (miga rebajada para que puedas hincar bien el diente) con *porchetta* marinada artesana, *stracciatella* importada de Italia, cebolla frita y rúcula; una joya sabatina.

Pa De Kilo
Doctor Dou, 12.

BOCATA CON PINZAS LOBSTER ROLL N°1. En un rincón de La Boqueria, te espera Joel's Oyster & Lobster Bar con un catálogo de ostras gallegas y francesas que la clientela sorbe con los ojos en blanco, aturdida por el bullicio que impera en los porches del mercado. En su carta, el maletín de Pulp Fiction es el Lobster Roll, un capricho que te mereces, un brioche rectangular pecaminoso, perfectamente tostado con mantequilla, abierto en canal para contener una generosa ración de pedazos de bogavante y un aderezo de chalota, rábano y apio. Toque final con ma-

yonesa y twist picante y, bum, el mejor lobster roll de Barcelona llega a tu mesa como Norma Duval salía al escenario del Folies Bèrger.

Joel's Oyster & Lobster Bar
Plaça Sant Josep Oriol, 15.

VISITE NUESTRO BAR MILANESA CÒSMICA. Podría ser el bar al que iban tus abuelos. Si te coge desprevenido, te chocará el contraste entre la calidad de su carta y la humildad de su interiorismo (¡tienen una cuenta del Gorría enmarcada en la pared!). En el Roma no hay reservados VIP o mesas-columpio, hablamos de un bareto de barrio que Gala Massetti y Jordi Saavedra han convertido en un panteón de la tapa y el bocadillo. Me hablan muy bien de los bikinis, pero dejo que el bocadillo de milanesa (la estrella de la escudería) me engulla como un agujero negro de sabor y textura. El brioche aporta melosidad y dulzor. La lechuga romana, crujientísima, brinda chasquidos de frescor. Hay tomate. Hay salsa. Y hay una milanesa de antología que escapa del abrazo del brioche, crepita como un demonio y sabe a gloria. Por cierto, el planchado de panceta y el pepito también dan para sendos doctorados. Ensaladilla y croqueta de calamar para acompañar: es una orden.

Bar Roma
València, 104.

BOLLERÍA Y MANTEL CRUASÁN O BOCADILLO. ¿Puede el cruasán convertirse en un bocadillo? Sin duda. Candela en Rama, por ejemplo, factura un cruasán relleno de *steak tartar* de vaca a la brasa que pide a gritos ser viralizado. La combinación de la carne con el hojaldrado del cruasán viene con aviso parental. En Cafè del Centre también utilizan el cruasán en formato bocadillo para presentar su ensaladilla rusa. ¿Es una tapa? ¿Una pieza de bollería? ¿Un bocata? Sssh. Come y calla.

Canela en rama
Parlament, 41.
Cafè del centre
Girona, 69.

BOCATAS DE ESPECIALIDAD POLLO, QUESO & KIMCHI. Dicen

PIDE POR ESA BOQUITA

BOCADILLOS DE FANTASÍA



El mundo de los bocadillos se ha convertido en un campo de sueños para muchos cocineros. El formato acepta ingredientes sorprendentes.



Trikini de bogavante de Amar y el bocadillo de milanesa del Bar Roma..



Cruasán de ensaladilla del Cafè del centre y un 'lobster roll'.





'Hot dog' de pato Pekín de Simultáneo, en el hotel Catalonia Plaza. Debaajo, la 'focaccia calabrese' de Compà.



que segundas partes nunca fueron buenas, no es el caso de El Padrino o Brew Coffe. Mi cafetería de especialidad favorita cuenta desde hace unos meses con un hermano pequeño en la Derecha del Eixample que ofrece la misma excelencia cafetera y bocados totalmente renovados. Los cruasanes planchados de pavo y queso son para relajarse, pero es en el apartado de bocadillos al uso donde Junzhi Liu y su equipo han volcado su creatividad. Me pirra el de pollo a baja temperatura con kimchi. Se trabajan el ave hasta que queda tierna y sedosa; juegan con un kimchi artesanal preñado de sabor; le dan un baño grasiento con una sábana de queso suave; coronan la obra con un pan de payés que aguanta con entereza el chaparrón; dejan que la plancha haga el resto y, mientras tanto, te amenizan la espera con el mejor *flat white* de Barcelona.

Brew Coffee 2
Ausiàs Marc, 4.

TRUFADO Y HUNDIDO BIKINI ABELLÁN. Si no es mi bikini favorito, le faltan milímetros para serlo. Es imposible ir al Bar

Alegría y desoir los cantos de sirena de su plato más deseado, con permiso de la tortilla trufada. Me refiero al bikini de la casa, bautizado como «el bikini de mi infancia» por el propietario, Tomás Abellán. Su padre, el chef y empresario Carles Abellán, se inventó esta variante y hoy podéis encontrarla fotocopiada en infinidad de gastrobares. Cuatro triángulos de pan de molde *tramezzino* tostadito, jamón ibérico, mozzarella de calidad y un suave toque de trufa que acompaña, nunca absorbe. Si pestañeas cuando llegue a la mesa, te quedarás si tu porción.

Bar Alegría
Comte Borrell, 133.

EL CLUB DEL SANDWICH ALBÓNDIGAS EN REMOJO. Podría centrar el foco en su magnífico sandwich de pastrami con mayonesa de pepinillos (deliciosa), pero en Sandwich Club Barcelona, el catálogo esconde otras gemas. El brioche con *steak tartar* es uno de los *hits*. No obstante, el apaciguador de mi glotonería es el *Meatballs*, un bocadillo en brioche alargado que se hace más corto que un capítulo de *Rick & Morty*. En su interior descansan unas albóndigas generosas, esponjosas y rosadas en su interior. Las recubre una gruesa capa de mozzarella y una salsa de tomate casera. Toque de frescor y todo listo para ese concurso de gemidos que ganarás con holgura.

Sandwich Club Barcelona.
Bailèn, 108.

'FOCCACIAS' TITÁNICAS 'PANINI CALABRESE'. Comenzó con un pequeño local en la Barceloneta y ya cuenta con otro espacio en las alturas de Gràcia. El secreto de su éxito no es ningún secreto. Compà te hará sonreír con los mejores bocadillos italianos de la ciudad. Tiene alma de charcutería calabresa, cuenta con los mejores embutidos del sur de Italia, maneja un pan de *focaccia* casero con pocos rivales en Barcelona e impregna con todo su amor sus distintas creaciones, que podrás coronar con los ingredientes que desees si te has levantado en modo creativo. Masticar sus bocadillos es un ejercicio casi pomográ-

fico. Son transatlánticos sumamente placenteros, con generosas cantidades de embutido, quesos, salsas e ingredientes italianos. Introduce media cara en una obra de arte que lleva mortadela, burrata y pesto de pistacho, y me tienen que sacar del trance a bofetones.

Compà
Sant Carles, 19 y Escorial, 47.

A LO GRANDE COSTILLAZO PARA UNO. Si quieres irte a la cama calentito, reserva mesa en Ruar Street Food, olvídate de sus hamburguesas, pide el *Fat Cow* y no mires atrás. *Godzilla* se lo pensaría tres veces antes de darle un tiento. El artefacto esconde en su interior 450 gramos de costilla de temera cocinada a baja temperatura, con paciencia, para que se deshaga en tus carrillos. Le añaden un cubo de queso Monterey Jack, encurtidos, rúcula y salsa casera. Las rebanadas de pan rústico hacen lo que pueden para sostenerlo todo. Monstruoso.

Ruar Street Food.
Paral·lel, 172.

PAGAR EL PATO HOT DUCK. Si el fragor de la Plaza España te supera, una opción de huida es Simultáneo, en el hotel Catalonia Barcelona Plaza. Puedes darle al *brunch*, hacer el vermut, comer o cenar. En las muchas opciones de cocina, la carta de tapas y platillos esconde un *hot dog* de pato Pekín muy curioso. Viene en brioche alargado y combina porciones de pato con una lluvia de tiras vegetales para refrescar el gástrico. Salsa en su punto. Goloso. Se come en tres dentelladas.

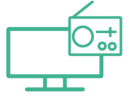
Simultáneo. Plaza España, 6-8.

'BONUS TRUCK' TRIKINI DE CAVIAR. ¿Pagarías 170 euros por un bocadillo? En el restaurante Amar de Rafa Zafrá te desafían con un lujoso trikini de caviar, bogavante y salmón ahumado. Tuve la fortuna de probarlo gracias a un programa de televisión y es un sueño de sandwich. Sin embargo, ¿pagaría esa pasta por 30 segundos de placer? Solo si Springsteen y Obama me lo pidieran.

Amar. Gran Vía, 668



La 'porchetta' de Pa de Kilo y las albóndigas de Sandwich Club.



Avui s'han entregat els Premis Nacionals de Gastronomia a Barcelona, l'acte més important per reconèixer la cuina del país.

A aquesta hora s'entreguen els Premis Nacionals de Gastronomia. Es tracta del màxim reconeixement a la cuina del país, un acte de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició que es fa als jardins del Palau de Pedralbes de Barcelona. Anem cap allà. Maria Cusó, bona nit. Bona nit. Ja tenim pel marès d'aquesta 21a edició... dels Premis Nacionals de Gastronomia. Rafa Peña, del restaurant Gresca de Barcelona, ha rebut el Premi Nacional, un guardó que, com ens explicava fa uns minuts aquí a RAC1, no s'esperava gens. Bé, bé, el títol és llarguíssim, però em fa molta il·lusió, perquè és el Premi de casa, inesperat completament, perquè, sincerament, nosaltres no som el perfil de premiats, perquè som com molt pencaires, molt tancats a casa, però estem feliços. Nil Dulcet, xef i copropietari del restaurant Compartir Barcelona, s'ha endut el Premi Revelació, i Pablo Sacerdote, del restaurant Cocina Hermanos Torres, el de millor cap de sala. També ha rebut una menció especial el xef José Andrés, que ha estat reconegut amb el Premi Especial de l'Acadèmia per la seva tasca solidària al capdavant de l'ONG World Central Kitchen. I el Premi Néstor Luján, de periodisme gastronòmic, ha estat per marques de noves per la resistència de l'última subhasta i de la política, el comerç a la vanguardia. Gràcies, Maria, bona nit. Bona nit.

P 32-33

Rafa Peña, del Gresca, Premi Nacional de Gastronomia

Els cuiners Nil Dulcet i José Andrés, també guardonats



El cuiner Rafa Peña és el nou Premi Nacional de Gastronomia 2023

A banda del xef del restaurant Gresca, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició premia també els cuiners Nil Dulcet i José Andrés, el cap de sala Pablo Sacerdotte i el periodista Marc Casanovas

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ
BARCELONA

El cuiner Rafa Peña, del restaurant Gresca, confessava sentir-se feliç per rebre el Premi Nacional de Gastronomia 2023. “Em fa molta il·lusió, perquè rebo un premi del meu país, que l’ha votat gent local”, explicava Peña en l’acte de lliurament dels premis organitzats per l’Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que va tenir lloc dijous al vespre al Palau de Pedralbes de Barcelona. L’Acadèmia també ha reconegut els cuiners Nil Dulcet, del restaurant Compartir de Barcelona, amb el premi Revelació; el cuiner Jose Andrés amb el premi Especial; Pablo Sacerdotte, del restaurant Cocina Hermanos Torres, amb el premi Cap de Sala, i el periodista Marc Casanovas amb el premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic pel reportatge que va publicar a *La Vanguardia* sota el títol *La resistència de la última subasta cantada de pescado en Catalunya*.

En el discurs inaugural dels premis, el president de l’Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, assegurava que l’Acadèmia defensa, apleudeix i acompanya “totes les modalitats gastronòmiques que responen a la qualitat i a la feina ben feta”. Ara bé, una tasca que l’Acadèmia emprèn és

la de denunciar “una oferta de restauració –no només catalana– puntualment turística que necessita millorar”. Vilarrubí insistia que “l’Acadèmia també ha d’assenyalar els problemes i els riscos en aquest àmbit; això també és part de la nostra tasca com a institució que defensa, promou i fa costat des de fa més de 30 anys tots els agents implicats”.

Per la seva banda, el nou Premi Nacional de Gastronomia explicava que la seva és “una cuina normal, autèntica i en directe”. I amb la frase el cuiner Rafa Peña es referia al producte de temporada que fa servir, el qual prepara davant del client. “En la meua cuina no hi ha gat amagat, i tant és així que podria dir que gairebé és una cuina casolana, domèstica”, afegia. Per aquest motiu, Peña també sostenia que estava molt content, perquè “el premi ha estat inesperat, perquè fem una cuina directa i popular, que no acostuma a rebre guardons”. De fet, la cuina del Gresca és la que Rafa Peña voldria trobar-se quan menja fora de casa. “Els clar, el que cuino és el que jo voldria menjar sempre, perquè no faria plats que a mi no m’agradessin”. Rafa Peña comparteix la propietat del restaurant amb Mireia Navarro.



01. El president del Govern, Pere Aragonès, i el de l’Acadèmia de Gastronomia, Carles Vilarrubí, envoltant el cuiner Rafa Peña i la seva sòcia al Gresca, Mireia Navarro. 02. El premi Revelació, el cuiner Nil Dulcet.

FOTOS: CRISTINA CALDERER

Sobre la cuina catalana, Peña opinava que “se’n fa menys del que s’hauria de fer”, però, malgrat això, considerava que “està en plena forma” i que “segurament hi ha poques regions del món que tinguin una densitat de restaurants tan alta com la que tenim nosaltres”. I encara més: “Si parlem sobre la cuina catalana, és que ens en preocupem, que és el mateix que ens passa amb la llengua, que volem que es parli més, que es cuini més, i això és perquè la nostra cultura ens preocupa, perquè volem mantenir-la”. El cuiner també afegia que el 2022 l’Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició va premiar el millor representant de la cuina catalana, Jordi Vilà, el qual és “mestre de molts, i hi deixa molt bona llavor”. A partir d’aquí, les discussions sempre són benèvules, sobre què és i què no és cuina catalana, si se’n fa o no se’n fa. “Hi ha d’haver puristes i d’altres que no ho siguin tant, però és que el debat és molt bo”. I un punt més per al debat sobre la cuina catalana que aporta el cuiner Rafa Peña: “Si ens comparem amb els bascos, ens adonem que ells tenen un receptari molt més arrelat que el nostre”.

Sobre els plats del Gresca, el cuiner assenyala que n’hi ha un que sempre ha tingut a la carta des de l’època del primer Gresca, que va obrir el 2006, i que ha continuat en el nou, el bar Gresca, inaugurat el 2016. “Són els cervellets de vedella, que els vaig posar a la carta perquè el 2006 vaig pensar que era un producte de molta qualitat, bo i alhora de preu ajustat”, i, a més, perquè “els menuts són l’essència del Gresca, perquè sempre he mirat de no sobrecarregar el tiquet del comensal”.

Nil Dulcet, premi Revelació

Per la seva banda, el cuiner Nil Dulcet, del restaurant Compartir Barcelona, recollia el premi Revelació 2023. “Just acabem de complir un any del Compartir Barcelona, que el vam inaugurar la primera setmana de juny, i aquest reconeixement ens fa molta il·lusió”, explicava Dulcet, que afegia que el premi era compartit per l’equip de sala, per la cuina i també per la mateixa decoració del restaurant (“una barreja de Cadaqués, de l’esperit del Mediterrani i també de les galeries d’art, a l’Eixample de Barcelona”). Sobre els plats, Dulcet assenyala que el Compartir és un restaurant on es pot anar a menjar cada dia. “Tant pots triar un primer, un segon i unes postres com decidir fer un menú de degustació, i sempre amb plats per compartir, que és el concepte que



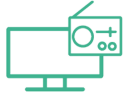
promovem. El recorregut el pot crear el client i, per tant, cadascú tria com acabar-lo”, afegia el cuiner, que va començar al restaurant Mugaritz, va continuar com a *stagier* a El Bulli i tot seguit va continuar al Compartir de Cadaqués i al Disfrutar, on va ser el primer cap de cuina. “Quan vaig voler muntar un restaurant propi, després de catorze anys treballant amb Mateu Casañas, Eduard Xatruch i Oriol Castro, va ser quan vam pensar a crear, els quatre junts, el Compartir a Barcelona”, relatava el cuiner Nil Dulcet, que afegia que al darrere no hi ha cap grup inversor sinó només ells quatre.

Un altre dels cuiners premiats ha estat el cuiner José Andrés, premi Especial de l'Acadèmia, que no va assistir al lliurament del guardó. En el seu lloc ho va fer el cuiner Joan Roca, del Celler de Can Roca, que va perfilar les grans fites del professional polifacètic, el qual ha fet tasques humanitàries a tot el món a través de l'organització sense ànim de lucre World Central Kitchen. A més, als Estats Units és conegut per haver-hi fet conèixer les tapes, i també hi ha escrit *bestsellers* per al *New York Times* i ha estat nominat als premis Emmy de televisió. Actualment dirigeix a Nord-amèrica un grup de restaurants, entre els quals hi ha el Minibar by Jose Andrés, a Washington, reconegut amb dues estrelles Michelin.

Primer aniversari

El Compartir Barcelona recull el premi Revelació quan just fa un any que va obrir

Per acabar, l'Acadèmia Catalana també ha premiat el millor professional de la sala. Amb l'objectiu de reconèixer els grans cambriers, els que serveixen menjar i amabilitat a parts iguals, el cap de sala del restaurant Cuina Hermanos Torres, Pablo Sacerdotte, va recollir el premi Cap de Sala 2023. I, per acabar, en la categoria del premi Nèstor Luján, el que reconeix el millor reportatge gastronòmic publicat a la premsa catalana, el guanyador ha estat el periodista Marc Casanovas. Autor del reportatge *La resistència de la última subasta cantada de pescado en Catalunya*, comentava que “Montgat, envoltat de pobles pesquers i per subhastes molt potents, lluita per mantenir un model tradicional en què van dos pescadors per compromís, que hi van sabent que perdran diners, però no volen deixar-ho de fer perquè saben la importància històrica i etnogràfica que té”. Segons Casanovas, el reportatge va tenir una gran repercussió, tant mediàticament (TV3 en va fer un reportatge després) com també social (“el Fòrum Gastronòmic va atorgar un premi a la subhasta”). La conclusió, doncs, és que “les bones històries tenen un poder transformador”, i són els periodistes que trepitgen el carrer, que entrevisten, que escolten i que les escriuen els que poden fer-ho. “En un temps en què hi ha tants canvis en l'alimentació, reivindicar en què consisteix la feina de periodista és molt important”, conclouia Marc Casanovas. ■



▶ 15 junio 2023

[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha lliurat els seus premis 2023 en un acte al Palau de Pedralbes de Barcelona, on el xef Rafa Peña del restaurant Gresca ha estat guardonat amb el Premi

I ara els premis, que dèiem ara fa uns instants. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició està lliurant aquesta nit... Els seus premis, 2023, en un acte al Palau de Pedralbes de Barcelona, amb el millor que hi ha de la cuina catalana contemporània, tots allà posats, hi ha hagut premi revelació ja... pel jove xef Nil Dulcet, del Compartir Barcelona, i guardó especial per la tasca humanitària del cuiner José Andrés. Però el gran protagonista de la gala, ens diu l'Òscar, que ha anat allà, ja fa estona que ens ho diu, és el xef Rafa Peña, del restaurant Gresca, a l'Eixample de Barcelona, que s'ha emportat el Premi Nacional de Gastronomia. L'Òscar Callau és a la gala culinària, com us dèiem, i em diuen que està acompanyat del millor cuiner català del 2023. Òscar, bona nit. Doncs ja som aquí al Palau de Pedralbes, amb el Rafa Peña, flamant guanyador d'aquest guardó gastronòmic, tan destacat aquí a casa nostra. Moltes gràcies per atendre'ns i felicitats. Moltes gràcies a vosaltres, merci. Com valoren aquest guardó? És diferent que guanyar una estrella Michelin o un reconeixement en una llista gastronòmica, oi? No, no he guanyat cap estrella, ni he guanyat cap llista gastronòmica. No, primer, aquest és un orgull, perquè és el país, i és casa teva, i et fa espècie d'il·lusió. No som gent que rebem premis cada setmana, per tant, jo crec que és quasi premi a trajectòria. N'hi ha una altra que és a trajectòria, però per nosaltres és quasi bé. Així que desconec si és millor o pitjor que una altra. És un gran premi i per nosaltres ens fa gran il·lusió. Rafa, salutacions, Rafa Peña, salutacions i felicitats, des dels Estudis de Catalunya Ràdio. Bona nit, Kilian. El premi és al cuiner, no al restaurant, com les estrelles gastronòmiques, ara que en parlàvem. Què creu que valorarà l'acadèmia de la seva trajectòria als fogons? Desconec els motius pels quals et donen el premi. Potser nosaltres no veníem tant d'escola de cuina, sinó que fèiem molts tombs, viatjàvem per Europa, per Catalunya, País Basc, França, etcètera. Al final, què passava? Que aprenies a les cases. Aprenies una mica com a ajudant de cuina, o estagers, moltes vegades. Però al final, la meua cuina, no sé dir-te si és... Clar, és catalana, però és fusionada amb tot el que hem après. Un aprenentatge aquest que no va començar a cap escola de cuina. Vostè volia anar per arquitecte, i va acabar estudiant matemàtiques i informàtica, no? Sí, sí, un paquet, però al final, cuina. Però cuina, sobretot, perquè sempre treballava... intentava treballar en cuines durant el temps on jo estava... en els meus temps lliures, els caps de setmana, m'havia de guanyar quatre duros, doncs ho feia sempre en cuines. I em va acabar enganxant. El Gresca porta, si no m'equivoco, entre 25 i 30 anys en activitat, més o menys? Va ser el 2006, per tant, porta 17... 17 anys farà 18. Sí. I fa menys anys que vas obrir el bar Gresca al costat, vas empalmar els locals a través de la cuina, amb aquests taburets, aquesta barra per gastrònoms... que estan una mica matents dels dos espais. Com descriuries el teu restaurant? No sé si fa uns anys tenies aquesta etiqueta de bistrònic, que no sé si ara es porta o no, o si t'hi sents identificat o no, com el descriuries, ara, el Gresca? Doncs jo crec que ara no és un bistrònic, és un bistró, directament. Perquè sí que el Gresca antic el matem postpandèmia, decidim deixar de fer menús degustació, deixem una mica aquella cuina potser una mica més delicada, i fem una cuina una mica més rústica, més propera, que estem encantats fent aquesta cuina, i és la que estem buscant ara. Per tant, és un bistró, és un bistró català, és així. Ara mateix és tard per anar a sopar al Gresca, però, en canvi, els que acabem de treballar a aquesta hora encara podríem fer un mos al seu altre projecte, al bar d'entrepans Torpedo, no? Sí, el Torpedo és la posta més simple que podríem trobar. Vam fer un bar que dèiem, escolta, són les 12, acabem de la feina, què ens voldríem trobar? I vam fer exactament això, vam posar burgers, vi natural, bona cervesa, bona música, s'ha acabat. I que acabés tard, això era important, també. Que les 3 poguéssim acabar. Moltíssimes gràcies, moltes felicitats, i a partir d'ara veiem si arriben aquests reconeixements convencionals, però aquest és molt destacat, realment. Aquest ens fa molta il·lusió. Rafa Peña, felicitats i gràcies des d'aquí, també.

Catalunya Radio

País : Spain

PROGRAMA : CATALUNYA NIT

DURACIÓN : 248



▶ 15 junio 2023

> [Clica aquí para acceder al archivo](#)



Rafa Peña, chef de Gresca, Premi Nacional de Gastronomía del 2023

El cocinero Nil Dulcet, el jefe de sala Pablo Sacerdote y José Andrés, galardonados



Nil Dulcet, Mireia Navarro, Joan Roca, Rafa Peña, Carles Vilarrubí, Marc Casanova y Pablo Sacerdote

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Noche de gala de nuevo para la gastronomía catalana, que ayer celebró por todo lo alto en los jardines del Palau de Pedralbes la entrega de los Premis Nacionals. Un encuentro que se ha convertido en la gran cita del sector de la restauración y que anoche reunió a casi 600 personas, entre ellas cocineros y cocineras, empresarios del sector, profesionales de la sala y del vino, así como a los rostros más conocidos de la sociedad civil, que participaron de una cena cocinada por Joel Castanyé, de La Boscana, en Bellvís (Lleida).

El protagonista de la fiesta fue el cocinero Rafa Peña i Cerro, copropietario junto a Mireia Navarro del restaurante barcelonés Gresca, que ambos abrieron en el 2006. Tras una década, la pareja amplió el local y el negocio con su exitoso Gresca Bar. Peña puso en marcha hace cinco años el Bar Torpedo, de succulentos bocadillos, y asesora desde hace tres el hotel Santo Mauro de Madrid. El cocinero, que cuando estudiaba en la UB empezó a trabajar para costearse los gastos, se enamoró de los fogones al lado de Jo Baixas, con quien trabajó primero en el Balanci y posteriormente en el Follia (Sant Joan Despí).

Si Rafa Peña es uno de los cocineros catalanes más queridos, tanto el premio al cocinero revelación como al de jefe de sala fueron a parar a manos de otros dos pro-



Más de medio millar de invitados disfrutaron del acontecimiento

fesionales que se han ganado una gran estima por parte de clientes y colegas: el primero es Nil Dulcet, discípulo del trió de chefs de Disfrutar y Compartir; en la actualidad socio de ellos y director y jefe de cocina del Compartir Barcelona. Dulcet trabajó en El Bulli durante la última etapa del restaurante, que ayer mismo abrió sus puertas como museo, y posteriormente pasó a formar parte del equipo del primer Compartir, en Cadaqués, para incorporarse después al barcelonés Disfrutar. El nuevo cocinero revelación abrió el año pasado Compartir Barcelona junto a sus hasta entonces jefes.

El premio al mejor jefe de sala fue para Pablo Sacerdote, del barcelonés Cocina Hermanos To-

rres, el nuevo triestrellado barcelonés en la guía de este año, de los gemelos Javier y Sergio Torres. Sacerdote, nacido en La Plata (Argentina), en su día ya había sido pieza clave en la sala del Abac, donde permaneció hasta que obtuvo el máximo reconocimiento de Michelin y posteriormente del desaparecido Marea Alta, a las órdenes de Enrique Valentí.

Como todos los años, la Acadèmia Catalana de Gastronomía i Nutrició anunció su premio especial, que en esta edición ha sido para el conocido chef José Andrés, que en su nombre recogió su amigo Joan Roca. Del chef instalado en Estados Unidos se destacó su protagonismo tanto en la difusión de la cocina de las tapas en el

mundo, como gran chef, al frente del MíniBar by José Andrés, de alta cocina, que regenta además de muchos otros establecimientos y, por supuesto, su liderazgo al frente de la fundación World Central Kitchen, desde la que proporciona comidas a personas que sufren los estragos de diversas catástrofes naturales o causadas por las guerras.

Según explicó a *La Vanguardia* el presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomía i Nutrició, Carles Vilarrubí, la gala anual supone una oportunidad para mostrar la transversalidad de un ámbito, el gastronómico, "que cumple la función de unir a las personas en unos momentos de contexto social complicado". Se-

Más de 600 personas participaron de una cita en la que se señaló el poder conciliador de la gastronomía

Carles Vilarrubí pidió acabar con el discurso que intenta convencer de que Catalunya ha entrado en decadencia

ñalaba Vilarrubí que "hay otras disciplinas, como la música, que también unen, pero durante un concierto estamos en silencio mientras que en torno a una mesa conversamos y compartimos con personas que no siempre piensan igual que nosotros".

Silencio sí hubo cuando el presidente de la Acadèmia pronunció un discurso repleto de mensajes en el que elogió el buen momento de la gastronomía catalana, pero también pidió "poner fin a una quinta columna que pretende desinformar y desfigurar nuestra realidad". Vilarrubí insistió en que "hay que acabar con la música pesada y oscura de esta quinta columna, que intenta convencer de que Barcelona y Catalunya han entrado en decadencia frente a otras ciudades y comunidades".

El presidente de la Acadèmia animó a ser realistas sin olvidar lo que hay que mejorar y rectificar, pero recordó algunos logros que sitúan la gastronomía catalana en un lugar excelente: "Por ejemplo, según la guía Michelin, Catalunya tiene 53 restaurantes con estrellas y un total de 69 estrellas, cifras que no resisten ninguna comparación". Destacó el papel de liderazgo de El Bulli, El Celler de Can Roca o el Sant Pau, todos ellos fuera de la capital catalana, y recordó que el pasado año Barcelona lideró la ocupación media de los restaurantes de España, con un crecimiento interanual del 9,67%, "una cifra que triplica el crecimiento medio en España". Puso en relieve el papel de Mercabarna como primer mercado mayorista de Europa en el comercio de frutas, hortalizas y pescado, y señaló que este año la ciudad acogerá diez importantes encuentros gastronómicos. Son algunos de los argumentos que enumeró antes de afirmar que "tenemos motivos rotundos para la autoestima".

Premio Néstor Luján para Marc Casanovas

Desde el año pasado la ACG entrega el premio Néstor Luján de periodismo gastronómico para reconocer la labor de divulgación y apoyo al sector, y que este 2023 ha logrado Marc Casanovas, colaborador habitual del canal *Comer La Vanguardia*, a quien han premiado por un artículo titulado "La resistencia de la última subasta cantada de pescado en Catalunya", publicado en *Comer* en julio del año pasado. Casanovas ha publicado en *La Vanguardia* numerosos reportajes en torno a la buena alimentación, en muchos casos poniendo el foco sobre personajes poco conocidos cuya labor contribuye a una alimentación más saludable y más justa. Recientemente, este periodista se ha incorporado al equipo de la onegé *Justícia Alimentària*, desde donde comunica e investiga, y ha publicado el libro *No soc un dels vostres* (ARA Llibres) centrado en la figura del cocinero Àlex Montiel.



LOS SEMÁFOROS

Josep Tabernero
Oncólogo



El Vall d'Hebron es el primer hospital de España en recibir la prestigiosa acreditación de la Organización de Institutos Europeos del Cáncer (OEIC) como centro integral de atención oncológica. / p. 20

Rafa Peña
Cocinero



El propietario, junto a Mireia Navarro, del restaurante Gresca ha sido galardonado con el Premi Nacional de Gastronomia del 2023 en la gala de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. / p. 28

Rafael Micó
Arqueólogo



Es uno de los seis directores del yacimiento de La Almoloya, en Murcia, que ha obtenido el premio Nacional de Arquitectura por el análisis de los restos genéticos hallados allí desde el 2008. / p. 39

Boris Johnson
Ex primer ministro británico



El comité de Privilegios de los Comunes censuró ayer el comportamiento de Johnson por el partygate al dictaminar que mintió sobre las fiestas en Downing Street durante la pandemia. / p. 4

LES CARES DEL DIA



Carlos Mazón

● Amb l'aquiescència de Núñez Feijóo, el nou president de la Generalitat Valenciana ha perpetrat el segon pacte autonòmic PP-Vox, ja sense els complexos del de Castella i Lleó. I així, un torero franquista és vicepresident i conseller de Cultura, el combat al valencià serà frontal i les carteres de Justícia, Interior i Agricultura seran també de Vox. **P. 04-05**



Rafael del Pino

● El president executiu de Ferrovial, i la companyia sencera, ja ha deixat Espanya pels Països Baixos, cotització a la borsa neerlandesa inclosa. I com que això “podria tenir un impacte negatiu sobre la imatge corporativa a Espanya”, Ferrovial ha alertat en el comunicat de comiat d'una “recrudescència de les tensions polítiques i socials a Catalunya”. ¿Per fer-se perdonar? **P. 17**



Rafa Peña

● El xef i propietari del restaurant Gresca, de Barcelona, és el **Premi Nacional de Gastronomia 2023**. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en destaca la cuina “normal, autèntica i en directe” que practica, sempre amb producte de temporada i a la vista dels clients. “És gairebé una cuina domèstica”, rebla el mateix Peña. **P. 32-33**



Rafa Peña, Premio Nacional de Gastronomía 2023 de la Academia Catalana



.. Palacio de Pedralbes de Barcelona como fondo, la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició dio a conocer este jueves sus **premios nacionales de gastronomía** 2023. El galardón más destacado recaía en el incombustible Rafa Peña, chef y copropietario ..