



Media review

17/06/24



Onclusive On your side

Índice

Premios para chuparse los dedos Mundo Deportivo - 16/06/2024	5
EL DIETARIO DE 'EL MON' La Vanguardia - 15/06/2024	6
Dos fiestorros y una demanda El Periódico de Catalunya - 15/06/2024	7
Els Premis Nacionals de Gastronomia guardonen Toni Massanés i Núria Bonet Regió 7 - 14/06/2024	8
La fama Regió 7 Revista - 14/06/2024	9
La fama @ REGIÓ7 - 14/06/2024	10
Cuina d'estrelles El Punt Avui - 14/06/2024	11
La cuina tradicional s'estrena i s'actualitza a Barcelona @ EL PAIS - 13/06/2024	12
viernes, 14 junio, 2024 @ DANIELARBOS.COM - 13/06/2024	13
Paco Solé Parellada y Xavier Pellicer, premios de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición @ ABC - 13/06/2024	14
Núria Bonet, cuinera revelació del 2024: "Ca la Núria és casa nostra, un projecte professional, però també personal" @ RAC1 - 13/06/2024	15
El berguedà Toni Massanés, guardonat als Premis Nacionals de Gastronomia Catalana 2024 @ AQUIBERGUEDA.CAT - 13/06/2024	16
Dos restaurantes de Barcelona Premio Nacional de Gastronomía de Catalunya 2024 @ BARCELONASECRETA.COM - 13/06/2024	17
Les onze. Ahir es van atorgar al Palau de Pedralbes de Barcelona, en una gran gala organitzada per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, el premi. RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 14/06/2024	18
Els Premis Nacionals de Gastronomia 2024 es van entregar ahir a la nit als jardins del Palau de Pedralbes de Barcelona, desdobrant el premi principal en cuina tradicional i cuina d'autor. Paco Solé Parellada va ser reconegut per la seva tasca de RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 14/06/2024	20
El restaurant 7 Portes de Barcelona i el xef Xavier Pellicer han estat premiats als Premis Nacionals de Gastronomia 2024, que es van entregar ahir a la nit al Palau de Pedralbes. El premi principal es va desdoblar en dues categories: cuina RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 14/06/2024	21
Paco Solé guanya el Premi Nacional de Gastronomia Tradicional i Xavier Pellicer el Nacional d'Autor @ GASTROTALKERS.CAT - 13/06/2024	22
Xavier Pellicer y Paco Solé Parellada reciben el Premio Nacional de Gastronomía 2024 @ HULEYMANTEL.COM - 13/06/2024	23

Núria Bonet, de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia @ RÀDIOSEU 107.2 FM - 13/06/2024	24
L'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha premiat el propietari del restaurant 7 Portes de Barcelona pel Premi Nacional de Cuina Tradicional i el xef Xavier Pellicer pel de cuina d'autor. Ambdós cuiners destaquen per la seva passió per la cuina catalana Catalunya Radio - EL MATI DE CATALUNYA RADIO - 14/06/2024	25
Els Premis Nacionals de Gastronomia van distingir Paco Soler Parellada i Xavier Pellicer. També es van premiar Toni Massanés i Empar Moliner per part de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Catalunya Radio - EL MATI DE CATALUNYA RADIO - 14/06/2024	26
Els Premis Nacionals de Gastronomia s'han desdoblats en dues categories, distingint Paco Soler Paredallada i Xavier Pellicer. Toni Massanés ha rebut el Premi Especial per la seva dedicació a la recerca i la docència. TV3 - ELS MATINS - 14/06/2024	27
Xavier Pellicer y Francesc Solé Parellada (restaurante 7 Portes), Premi Nacional de Gastronomia 2024 @ EL PERIÓDICO DE CATALUNYA - 12/06/2024	28
Paco Solé Parellada y Xavier Pellicer, Premis Nacionals de Gastronomia 2024 @ LA VANGUARDIA - 12/06/2024	29
Los galardonados a los Premios Nacionales de Gastronomía Catalana 2024: nombres y restaurantes ilustres @ ELNACIONAL.CAT - 12/06/2024	30
El Premi Nacional de Gastronomia se desdobra y recae en Paco Solé Parellada y en Xavier Pellicer @ THENEWBARCELONAPOST.COM - 13/06/2024	31
Núria Bonet es corona cuinera revelació de Catalunya Segre Catala - 13/06/2024	32
Núria Bonet se corona cocinera revelación de Catalunya @ SEGRE.COM - 13/06/2024	33
LES CARES DEL DIA Ara - 13/06/2024	34
Els Premis Nacionals de Gastronomia reconeixen el bo i millor de la cuina a casa nostra i es lliuren en un acte al Palau de Pedralbes de Barcelona. Aquest any s'ha decidit desdoblant el premi en Premi Nacional de Gastronomia d'Autor i Cuina RAC 1 - NO HO SE - 13/06/2024	35
Solé Parellada y Pellicer, Premis Nacionals de Gastronomía 2024 La Vanguardia - 13/06/2024	36
L'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha lliurat els Premis Nacionals de Gastronomia 2024, reconeixent xefs com Paco Solé Parellada i Xavier Pellicer. Núria Bonet, propietària de Ca la Núria, ha estat guardonada com a revelació de l'any. Catalunya Radio - CATALUNYA NIT - 13/06/2024	37
LOS SEMÁFOROS La Vanguardia - 13/06/2024	38
Xavier Pellicer i Paco Solé Parellada, Premis Nacionals de Gastronomia Ara - 13/06/2024	39
Els Premis Nacionals de Gastronomia s'han desdoblats en dues categories: Cuina Tradicional i Cuina d'Autor, guanyats per Paco Soler Parellada i Xavier Pellicer respectivament. L'acte de lliurament s'ha celebrat al Palau de Pedralbes de Barcelona, on	41

TV3 - TN VESPRE - 13/06/2024

El chef Xavier Pellicer, galardonado con el premio nacional de gastronomía de autor @ ELESANOL.COM - 12/06/2024	42
Paco Solé i Parellada y Xavier Pellicer, Premios Nacionales de Gastronomía de Cataluña @ EL PAIS - 12/06/2024	43
El cocinero Xavier Pellicer y Paco Solé Parellada, del 7 Portes, Premios Nacionales de Gastronomía @ ARA.CAT - 12/06/2024	44
Aquest vespre es lliuraran els Premis Nacionals de Gastronomia a Barcelona, reconeixent el millor de la cuina nacional i els professionals destacats en el sector gastronòmic. La cerimònia tindrà lloc al Palau de Pedralbes a quarts de vuit del RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 13/06/2024	45



Premios para chuparse los dedos

El jueves pasado, en los jardines del Palacio de Pedralbes, se celebró la entrega de los Premios Nacionales que organiza la academia Catalana de Gastronomía y Nutrición y que preside Carles

Vilarrubí, quien fue entre otras cosas directivo del Barça. Excelente organización y presentación para premiar a los mejores de la cocina de nuestro país. Por allí estaba Sandro Rosell, con buen semblante, acompañado de nuestro director Santi Nolla, Lluís Foix, Emili Rousaud, Marius Càrol, Jordi Basté y tantos otros personajes de la sociedad catalana ●



Una imagen del mítico Estadio Rico Pérez de Alicante

FOTO: MIGUEL MORENO



EL DIETARIO DE
 'EL MÓN'



Jordi Basté

Semana 41

El reencuentro con Antoni Bassas; la primera entrevista del nuevo presidente del Parlament; una nueva exhibición de Emma Vilarasau; vuelve un éxito del boca a boca del teatro catalán, y los cocineros Xavier Pellicer y Paco Solé Parellada, premios Nacionales de Gastronomía 2024.



LUNES

Antoni Bassas

Conozco a Antoni desde que yo era pequeño y él no tanto. Nos conocimos en Ràdio Joventut en la Via Augusta. Un programa infantil, *Peques*, que dirigía el veterano Agustín Rodríguez. Bassas ya tenía una voz solemne y por eso no me extrañó cuando lo ficharon en Radio Barcelona para la redacción de Deportes. Luego vinieron las mañanas en Catalunya Ràdio y la creación, junto a Xavier Bosch, de un artefacto humorístico llamado *Alguna pregunta més?* De ahí el divertido *APM* en TV3. Se cumplen 20 años. Felicidades.



MARTES

Josep Rull

Primera entrevista al nuevo presidente del Parlament. Amable, empático, está sorprendido de cómo le ha cambiado la vida en tan solo doce horas. Rull es un político pactista y una buena persona. Muestra de ello fue cuando estando preso le grabé una entrevista donde lo primero que hizo fue enviar un sentido saludo a Toni Clapés, que se recuperaba de una enfermedad. Dijo que echaba de menos escucharlo cuando caminaba por el patio de Brians 2. Hoy, casualidades de la vida, Rull y Toni se encuentran en el hall de RAC1.



MIÉRCOLES

Emma Vilarasau

Ayer vi *Casa en flames* de Dani de la Orden. Una agria comedia con un casting de bandera. Impresiona (Emma Vilarasau, Alberto San Juan, Clara Segura, María Rodríguez Soto, Enric Auquer...). Emma hace de la matriarca de una familia pija de Barcelona. Gran filme. Admiro a esta mujer que lo hace todo bien. Teatro, televisión y el poco cine que ha hecho. Me cuenta que solo cinco películas. Recuerdo la primera, de la cual en noviembre se cumplirán 25 años, *Los sin nombre* de Jaume Balagueró. Inmensa Emma.



JUEVES

Biel Duran

Hace años que conozco a Biel Duran. Desde que dejó la interpretación por la muerte de su hermana, entre otros motivos. Volvió y lo hizo con tanta fuerza que no ha frenado. Gracias a su amistad con Carmen Marfán y Yago Alonso, autores de *Ovelles* y *La pell fina*, Biel recuperó el tiempo perdido. Por tercera temporada vuelve *La pell fina* al teatro Borrás a partir del 28 de junio. Biel dice que en octubre estrenarán en Madrid y que se está gestando una película. Un éxito del boca a boca que comenzó en la *Flyhard* en el 2022.



VIERNES

Xavier Pellicer

Espectacular gala organizada por la Acadèmia Catalana de Gastronomía e impecable discurso del presidente Carles Vilarrubí, que pone en valor el papel de la gente que trabaja en el campo y el producto de proximidad. Y, por supuesto, el papel de la cocina catalana, una de las más potentes del mundo. Hablamos con el premio de Gastronomía de Autor, con Xavier Pellicer, referente de la cocina ecológica. Felicidades a Xavier y a Solé Parellada, premio de Gastronomía Tradicional. Qué lujo de cocina.



16 Junio, 2024

BARCELONEANDO

A la inauguración de un destacado 'beach club' se sumó esta semana la cena de los premios de la Academia de Gastronomía. Entre tanto evento, un activista social lanza una petición.

Dos fiestorros y una demanda



Joan Vehils

JP Escobar



Xavier García Tort, Maria Eugènia Gay, Lluís Vendrell, Tomàs Güell y Marc Muntaner, en la inauguración del Bastian Beach. Abajo, Carme Rusalleda, Fina Navarro y el conseller David Mascort, en la cena de los premios de la Academia de Gastronomía.

Barcelona ha puesto la directa. Imposible citar todo lo que acontece. Me centraré en dos de los grandes eventos de esta semana y en una petición. El miércoles se inauguró uno de los *beach clubs* más grandes de Europa. Situado en el Club Natació Barcelona, los hermanos **Bordas, Javier** y **Ramón** reunieron a más de 500 personas en un espacio espectacular. Fue una combinación de gente bien, guapa, veteranos, jóvenes, empresarios y emprendedores. Javier Bordas parecía el novio de la fiesta, mientras Ramón ejercía más de *controller*.

Asistieron veteranos como el abogado **Josep Maria Antràs**, padre del presidente del CNB, **Bernat Antràs**, y persona que está liderando una espectacular transformación del club. Estaban otros menos veteranos pero habituales en estos actos como **Enrique Lacalle**, **Juan Rosell** o **Rafa Soldevila**. No faltaron los colegas de la junta directiva del Barça de la época de Javier, como **Sandro Rosell** o **Marc Ingla**. Sacó la cabeza **Víctor Font**, pero a quien más se veía era al alcalde de Badalona, **Xavier García Albiol**, que asistió junto a su esposa y la teniente de alcalde **Rosa del Amo**. Asistieron pocos políticos, cosa que la gente agradece, pero estaba una de esas mujeres estimadas, aunque ahora tenga un cargo público. Me refiero a **Maria Eugènia Gay**.

Lideraban la parte más joven **Tomàs Güell** y **Xavier García Tort**. A ellos los vimos junto a la guapa piloto de carreras y reportera de televisión **Christine GZ** y a **Natalia Beciu**, una de las relaciones públicas y empresarias más reconocidas de la noche barcelonesa. Ella es cofundadora de clubs como el Traviesa. No hay futbolista que no conozca a Tita Nati... Cerca de ellos, **Marc Montaner** y **Àlex Recort**, otro joven que ejerce de modelo y empresario, que acaparó portadas en las revistas del corazón el pasado verano. Pues eso, que una variedad de gente importante. Controlando el asunto vimos a **Toni Ruiz** de Xerpa Studio y a **Víctor Navarro**, ese joven periodista de ojo avizor que no se pierde una. Llovió a mares, pero ni eso evitó la fiesta.

La Academia de Vilarrubí

Al periodista **Jordi Basté** unos lo vemos como un colega de toda la vida y otros como un gurú. Digo esto porque en el excelente aperitivo previo a la cena de los premios de la Academia de Gastronomía, servido por **Nandu Jubany**, hay quien se acercó a Basté preguntándole por el nuevo presidente de Catalunya, por el futuro de **Laporta** o por el cambio del tiempo... Pues eso, que tiene mucho mérito que asista a ese tipo de eventos teniendo en cuenta, además, que

cada día se despierta a las cuatro y media de la madrugada...

Los premios de la gastronomía son un éxito desde que **Carles Vilarrubí** preside la Academia. Por cierto, recuperen su discurso. El jueves asistieron 680 personas. Desde el presidente **Pere Aragonès** y su esposa, **Janina Juli**, al recién premiado chef **Oriol Castro**, del restaurante Disfrutar. «Fue una noche mágica», repetía Castro, entre felicitación y felicitación. Estaban **Sol Daurella**, **Cristina Cabañas**, **Sonia Mulero**, **Enrique Tomás**, **Sandro Rosell**, **Jaume Guardiola**, **Pepe Sust**, **Jorge Villavecchia** y **Ramon Agenjo**, que será el próximo presidente de Barcelona Global.

Del mundo de la gastronomía es imposible nombrar a todos los asistentes. Desde **Joan Roca**, **Romain Fornell**, el propio **Nandu Jubany** o **Carles Gaig**. Este último era uno de los chefs más felices de la noche. Tenía motivos para ello. Su esposa, **Fina Navarro**, recibió el premio a la mejor jefa de sala del 2024. Un galardón más que merecido para una excelente profesional y fantástica persona. No puedo olvidarme del admirado colega de peña gastronómica **Eduardo Mendoza**. Nuestro escritor de referencia parece vivir una segunda juventud y no se pierde una fiesta. Hace bien.

Entre tanta fiesta, por suerte también hay quien se desvive para los demás. Hay un tipo en Barcelona al que nadie le puede decir que no a nada. Este es **Enric Canet**. Un activista social, licenciado en Biología, máster en Políticas y el escollido más querido del Raval. Lo es por cómo es y por que nunca pide para él. Cuando lo hace, es para ayudar a los más necesitados. En esta ocasión, su demanda es porque el Casal dels Infants necesita voluntarios para que este verano formen parte del equipo educativo. La única condición es ser mayor de edad. Este es el teléfono del Casal dels Infants: 682 20 09 11. Llamen. Enric se lo agradecerá. ■

Enric Canet solicita voluntarios para que este verano formen parte del equipo educativo del Casal dels Infants



El Periódico

**Guardons**

Els Premis Nacionals de Gastronomia guardonen Toni Massanés i Núria Bonet

L'escriptora Empar Moliner, resident a Castellbell i el Vilar, s'ha erigit amb el Nèstor Luján que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

ACN
Barcelona

El gastrònom berguedà i director de la Fundació Alícia Toni Massanés distingit amb el Premi Especial de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició a la recerca i a la docència gastronòmica. El Premi Revelació 2024 ha estat per Núria Bonet, propietària de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, gràcies a una cuina de muntanya basada en productes de temporada i proximitat de la seva comarca.

Enguany, l'Acadèmia ha desdoblant la categoria principal per posar en valor les dues ànimes del patrimoni gastronòmic: la del català Paco Solé, propietari del restaurant 7 Portes, que ha guanyat el **Premi Nacional de Gastronomia Tradicional**, i Xavier Pellicer, del restaurant que porta el seu nom, que ha rebut el Nacional de Gastronomia d'Autor en la cerimònia anual. Empar Moliner, resident a Castellbell i el Vilar, s'ha erigit amb el Nèstor Luján de Periodisme Gas-



El cuiner berguedà i director de la Fundació Alícia Toni Massanés

tronòmic; mentre que Fina Navarro ha recollit el guardó a millor cap de sala.

Aquest any, per primera vegada, els **Premis Nacionals de Gastronomia** celebren l'excel·lència de la cuina catalana a partir de dos valors que posen en relleu les dues ànimes de la gastronomia al país: la cuina tradicional, que busca pre-

servar el patrimoni, i la d'avantguarda. L'objectiu és motivar a les disciplines a continuar convivint i gaudir del mateix reconeixement.

El president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, ha assegurat que l'entitat vol valorar així la riquesa innovadora de Catalunya, però continuar encoratjant la de sem-

El Premi Revelació ha estat per Núria Bonet, propietària de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya

pre, per preservar el patrimoni. «Motivar a les dues cuines perquè continuïn convivint i tinguin la mateixa valoració, és l'objectiu d'aquest reconeixement dual, que repetirem en les pròximes edicions dels Premis de Nacionals de Gastronomia», assegura.

Els **Premis Nacionals de Gastronomia** valoren la varietat, la tradició i la innovació de la cuina catalana, reforçant el reconeixement internacional de la seva excel·lència gastronòmica.

Són el resultat d'un procés de votació secret que els Acadèmics realitzen al llarg de l'any. L'Acadèmia selecciona els cuiners, professionals, institucions o col·lectius per l'excel·lència en la seva tasca i per l'aportació a la cuina i a la gastronomia del nostre país. ■

arxiu



15 Junio, 2024

Sabors

La fama

 Per Pep Aligué

Sovint, complex d'esbrinar com sorgeix. De vegades indesitjada, d'altres buscada –avui especialment a través de les xarxes–. Aquest darrer tipus no m'interessa, sol ser buida de contingut i dubto que condueixi enlloc seriós a part d'omplir les butxaques de segons quins protagonistes i de vegades a qualsevol preu. És tan absurd tot plegat que algun s'ha presentat a les eleccions europees i 800.000 persones l'han votat (ha ressuscitat l'esperit Ruiz-Mateos?).

El reconeixement, en canvi, és una altra cosa. Quan algú se'l guanya, allunyant-se de modes, tendències i es centra en veritats, siguin noves o de sempre, tot el camí que ha recorregut pren sentit.

Recordo un cas a la Universitat Autònoma de Barcelona. L'Amartya Sen, un senyor impecable nascut a l'Índia encara sota el paraigües del Imperi Britànic va donar una conferència a la UAB quan era professor de Harvard. Bona part dels seus èxits van venir pels estudis sobre l'economia del benestar. La sala era bastant buida. Al cap de poc van atorgar-li el Nobel. La Maria Antonia Tarazón, de finances, que havia organitzat la conferència va fer una reflexió sobre com hagués estat de ple l'aforament si la conferència hagués estat programada després del Nobel.

Fama i reconeixement són ben diferents. Ara ho podran explicar els admirats Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch del Disfrutar.

Fa anys que tenen el reconeixement, especialment del sector. Però ara els arriba un factor més de popularitat des de que a Las Vegas els van proclamar els primers de la llista de *The World's 50 Best Restaurants*. Segur que ho gestionaran magníficament perquè són un equip format i aquest boom els agafa preparats.

Però si parlem de reconeixement gastronòmic, cal treure'm el barret per les brillants decisions que han pres a l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició respecte als premiats d'aquest any, un cop més.

L'ACGN està immersa en una molt bona dinàmica, disfrutant d'un cercle virtuós que es reflexa en una sàvia decisió, segmentar el **Premi Nacional de Gastronomia** en dues categories, tradicional pel Paco Solé del 7 Portes i d'autor pel Xavier Pellicer pel seu restaurant homònim –després de ser imprescindible a Can Fabes i referent a l'ABaC–.

L'Empar Moliner –m'entusiasmen la seva vitalitat i les ganes de disfrutar que contagia– ha estat guardonada amb el Premi Néstor Luján de Periodisme Gastronòmic.

Una bagenca de Salelles, la Fina Navarro, ha estat reconeguda amb el Premi Cap de Sala per la seva trajectòria al capdavant del Restaurant Gaig, on dirigeix les operacions de manera impecable –quins pèsols ofegats amb botifarra negra i cansalada ens va oferir la darrera vegada!–. On no tinc el plaer d'haver-hi menjat però sí moltes ganes de fer-ho per les bones referències és a Ca la Núria, a Bellver de Cerdanya, on la Núria Bonet s'ha endut el Premi Revelació.

El Toni Massanés, director i *alma mater* de la Fundació Alcía, ha rebut el Premi Especial a la recerca i a la docència gastronòmica, un reconeixement més a una actitud i una manera de difondre els pilars fonamentals de les coses de menjar que fa goig i permet presumir d'aquestes mentes brillants del nostre país.

Uns prestigiosos premis que, amb el Carles Vilarrubí al capdavant de l'ACGN, posen en valor i en gran reconeixement persones del nostre territori.



La fama



.. està immersa en una molt bona dinàmica, disfrutant d'un cercle virtuos que es reflexa en una sàvia decisió, segmentar el **Premi Nacional de Gastronomia** en dues categories, tradicional pel Paco Solé del 7 Portes i d'autor pel Xavier Pellicer pel ..



De reüll

Cuina d'estrelles

La cuina és una part fonamental de la cultura catalana que s'ha anat guanyant cada cop més un molt merescut lloc de prestigi internacional. A Catalunya hi ha més estrelles Michelin i més bodegues de vins que en cap altre indret de l'Estat i probablement d'Europa. Aquesta excel·lència gastronòmica s'ha vist fa pocs dies distingida amb el reconeixement internacional del Disfrutar com al millor restaurant del món segons el prestigiós rànquing The World's 50 Best Restaurants. Un guardó que avala, un cop més, la decisió de convertir Catalunya en la regió gastronòmica mundial per a l'any que ve, i que s'afegeix a les altres vegades que un restaurant català ha estat distingit com a millor restaurant del món: primer El Bulli i després El Cellar de Can Roca. D'altra banda, aquest 13 de juny, l'Acadèmia Nacional de Gastronomia i Nutrició ha lliurat com cada any els **Premis Nacionals de Gastronomia**, amb una doble mirada: gastronomia tradicional i gastronomia d'autor. Tota aquesta vitalitat i excel·lència confirma dues coses de les quals hem d'estar profundament orgullosos: l'alt nivell de la nostra gastronomia i el lideratge que exerceix en l'anomenada revolució gastronòmica mundial. El que està passant al món en termes gastronòmics té també un clar accent català.



Marcela Topor



La cuina tradicional s'estrena i s'actualitza a Barcelona



.. peca d'optimista. Ahir mateix, l' Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició , en la seva gala anual per entregar els **Premis Nacionals de Gastronomia**, posava de relleu el moment crític que viu la cuina tradicional, desdoblant el guardó ..



viernes, 14 junio, 2024



Inicio GASTRONOMÍA Actualidad Gastronómica XXII Edición de los «**Premis Nacionals de Gastronomia** 2024» de la Acadèmia... La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha anunciado los ganadores de los «**Premis Nacionals de Gastronomia** 2024 ». Esta ..



Paco Solé Parellada y Xavier Pellicer, premios de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición

.. la XXII edición de sus premios en el Palau de Pedralbes con una cena servida por el chef Nandu Jubany y una novedad: el **premio Nacional de Gastronomía** se concederá a partir de ahora en una doble vertiente. Como explicó el presidente de la ..



Núria Bonet, cuinera revelació del 2024: "Ca la Núria és casa nostra, un projecte professional, però també personal"



.. restaurant Ca la Núria de Bellver de Cerdanya rep el Premi Revelació 14 anys després d'obrir el seu primer restaurant Els **Premis Nacionals de Gastronomia** 2024 han premiat Núria Bonet , xef i propietària del restaurant Ca la Núria de Bellver de ..



El berguedà Toni Massanés, guardonat als Premis Nacionals de Gastronomia Catalana 2024



.. internacionals. També és un col·laborador habitual en diversos mitjans de comunicació
Els altres premiats

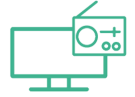
Els **Premis Nacionals de Gastronomia** són organitzats anualment per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició . I aquest any ..



Dos restaurantes de Barcelona Premio Nacional de Gastronomía de Catalunya 2024



.. por otro. Ayer los jardines del Palau Pedralbes se convirtieron en el escenario de la 22ª edición de la entrega de los **Premios Nacionales de Gastronomía** de Catalunya otorgados por la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Este año los ..



► 14 junio 2024

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

Les onze. Ahir es van atorgar al Palau de Pedralbes de Barcelona, en una gran gala organitzada per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, el premi.

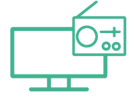
Ahir es van atorgar al Palau de Pedralbes de Barcelona, en una gran gala organitzada per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, el premi. Els Premis Nacional. Entre d'altres. A mi em va fer molta il·lusió que li donessin a la Fina. És l'esposa del Carles Gaig, del restaurant Gaig i que a més, és la millor cap de sala. Em va fer molta il·lusió que li donessin també a l'Empar Moliner com a millor periodista de gastronomia, acompanyada de Catalunya Ràdio i del diari Ara, entre d'altres. I em va fer molta il·lusió que ahir Carles Vilarrubí, el president, fes una al·legat a favor de la pagesia dient que el producte de proximitat és molt important, que fem cas a la pagesia. I em va fer molta il·lusió que ahir recordés al marge del restaurant Disfrutar. Amb les seves estrelles i amb els seus premis. Els millors que recordem també la figura del Fermí Puig que es jubila. Que per cert, deixen una notícia que és que han ajornat quinze dies. Ah, sí, perquè és que és a És tant èxit? El tancament és tan bestial el tancament que decidit fins el dilluns 15 inclòs, que el restaurant no es tanqui fins al dia 15 de juliol. Perquè és que ha sigut tan bèstia, tan bèstia, que és impossible de fer taula, agafar taula i desconnectar se quinze dies més i prou, però prou. Prou per tenir l'última formigues és un dir, és un bis, exactament, és un bis, és homicidi. Va fer molt temps. Jo crec que el Carles Vilarrubí recordés la imatge de la figura del Fermí que es jubila el Fermí Puig. Però un dels grans premis va caure. Va recaure en el Xavier Pellicer. Xavier Pellicer, que és el flamant Premi Nacional de Gastronomia d'Autor, un premi que rep el reconeixement d'una aposta que cada vegada va més però que. Xavier Pellicer és un dels que dels grans pioners que és la cuina saludable i ecològica. Efectivament, Xavier Pellicer, Bon dia, Felicitats! Bon dia Jordi! Gràcies. Com està el Xavier? Suposo que si que saps com una pau interior. És un reconeixement que un sempre desitja. Quan és del país danès i em fa especial il·lusió ell i em referma en el que faig, que també és una manera de de seguir endavant i trepitjar amb el convenciment del que el que faig és un bon camí. El Xavier Pellicer li donen aquest premi en reconeixement de la seva aposta per la cuina saludable. És veritat que els últims anys hi ha una major consciència en aquest sentit, però creus que, en general, l'alta cuina sensible a aquesta nova realitat? Jo crec que encara falta una mica de camí per l'alta cuina, perquè potser sempre focalitzat més la part personal. Bé d'assolir aquestes cuines d'autor més focalitzades en l'èxit personal que en el potser amb les conseqüències o com pot arribar en el lloc. L'exercici que vaig exercir des de l'any 2015, pràcticament quan vaig dir, és apostar per aquesta línia i ser molt més conscient de que hi ha alternatives a oferir a la teva clientela, que cada cop és més diversa i et trobes gent vegana, gent vegetariana, gent amb intoleràncies i al·lèrgies i al final més i piscines obert a tothom. Però potser a vegades el camí més curt és integrar ho com a una cosa normal teva i tindre els ulls i treballar des d'una vessant més saludable per crear menús que també tinguin una part que a mi m'agrada molt, que és una digestió molt plausible i molt còmode. En aquesta aposta per la cuina ecològica i saludable que no va veurem mai a la carta del teu restaurant, Xavier. Home, potser fetge d'ànec. Jo tenia un plat mític quan estava al Born, al vapor de bambú. Però potser no entra massa i els productes de casa costa una mica que tinguin sentit davant la proposta que faig, però després tenim de tot, des dels vegetals i els peixos, les millors carns, seguint aquesta pauta ecològica i biodinàmica del respecte a l'animal, una ramaderia sostenible de conreu de pastor. Busquem molt aquest no. Perquè al final això es transmet amb la qualitat del producte que estem oferint. Com el manipulem? Com treballem, quines tècniques utilitzem i la tecnologia que ens acompanya. I després tota la part humana que ara els equips que conformen el restaurant. En quant? Quan estem parlant en l'acte, quan el Carles Vilarrubí parlava, va parlar de la pagesia i del producte de proximitat. Jo crec que és de la part del discurs que va fer el Vilarrubí més important que recalcar. Segurament el més important i necessari, vull dir, totalment necessari. I per part del president crec que va ser molt intel·ligent. Primer, perquè no s'ha acabat això. Van sortir uns dies i sembla que s'ha difuminat en aquestes últimes setmanes. Aquestes protestes o queixes o reivindicacions i posar en valor, vull dir som un territori petit, molt ric, tenim els millors restaurants del món i tenim precisament una horta. És



► 14 junio 2024

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

magnífica. Tenim un privilegi, un clima que ens fa tenir uns productes d'altíssima altíssima qualitat. I si no defensem el pagès, que és el que es deixa les uncles, la suor i les hores per treballar i estar al camp, ens estem equivocant. No vull dir, tenim un problema de sequera molt sever. Hem passat uns moments molt complicats i hem de ser sensibles a tots aquests processos i crec que avui en dia no ens hem d'oblidar que és un patrimoni. Economia primària que tenim. Hi ha moltíssima gent implicada. Hi ha molts joves que tornen a apuntar per treballar la terra seguint pautes d'un cultiu respectuós per mantenir les terres vives. I això ens dóna qualitat de país. Al final hem de valorar i ser capaços d'entendre que aquest producte té un preu diferent i que té un valor afegit, que és que també anotés d'una altra manera. I amb això hem de ser insistents. Vull dir, crec que per mi també estic d'acord amb tu. Vas ser la millor part del seu discurs. I jo també vaig fer un petit en el meu agraïment. Vaig també petita amb això de la pagesia, perquè jo estic molt, molt implicat. Jo tinc col·laboradors i proveïdors i col·laboradors que treballen al camp i que estem en contacte i planegem sembres per a l'any que ve. Poder treballar amb un rigor i amb una qualitat i busquem. Els bancs de llavors per trobar les llavors més òptimes i treballar amb terres fermes i terres que són vives. Tot això requereix moltíssima feina i després hi ha aquesta patologia que patim avui en dia, que d'un dia per un altre et quedés sense uns productes i que la tasca del cuiner és adaptar se. A les 11 del matí abans d'acabar Xavier Pellicer i preguntar-te on. Ahir anava mirant el vídeo que s'anava projectant i em vaig quedar i em vaig quedar parat perquè això de Catalunya en els fogons és bestial. Però és que no només cal no fogons d'estrelles, ni és que només és als fogons de la gent. És a dir, i aquesta implicació de la gent que passa de mares a fills, de fills i néts. De com la cuina té un arrelament a Catalunya d'una manera bestial. Que és que tampoc us sabria explicar els motius pels quals això passa. Però és que la llista és bestial. Sé que és patrimoni del. Patrimoni del país. Vull dir, crec que ho va dir també el Carles, el president del país i també el president de la hisenda del país més petit. Un país petit que té una quantitat restant gastronòmics, de fondes, de bars de barri, de gent que està implicada a la gastronomia. Un llegat i al final és un patrimoni. I els turistes també vénen per menjar a casa nostra. Tenim el que dius tu, des d'unes cuines molt professionals a unes cuines molt domèstiques i unes cuines amb arrels de fa molts anys. Com hem vist en el cas del 7 portes que hem portat tants i tants anys mantenint una línia i treballant per l'excel·lència final. Això és el que compta, no oblidar que existeix i que és real. I ho hem d'aprofitar. Idees que hem de valorar i orgullosos com a país i com a patrimoni que tenim. Xavier Pellicer Moltes felicitats! De debò que ho dic? Judici merescudíssim aquest nou guardó de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i dotació, en aquest cas Premi Nacional de Gastronomia d'Autor per Xavier Pellicer. Fins molt aviat, Xavier. Gràcies Jordi! Una abraçada. Una abraçada molt forta.

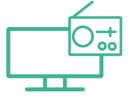


▶ 14 junio 2024

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

Els Premis Nacionals de Gastronomia 2024 es van entregar ahir a la nit als jardins del Palau de Pedralbes de Barcelona, desdobrant el premi principal en cuina tradicional i cuina d'autor. Paco Solé Parellada va ser reconegut per la seva tasca de

El que deia en Paco Solé Parellada El 7 portes el xef Xavier Pellicer són els Premis Nacionals de Gastronomia 2024. Els guardons es van entregar ahir a la nit durant un sopar de gala als jardins del Palau de Pedralbes de. La Pedralbes de Barcelona i per primera vegada l'organització va desdoblar el premi principal en dues categories la de cuina tradicional i la cuina d'autor. El veterà Paco Solé Parellada es va endur el primer per la seva tasca de divulgador del receptari tradicional català, un reconeixement carregat de significat, com ell mateix explicava a RAC1. Aquest és el premi més important, més compromès amb la nostra tradició restauradora i és un reconeixement, però té una doble cara, és un reconeixement i un compromís que prens. No, escolti, vostè ja l'hem reconegut, però no vagi del burro i segueixi fent ho bé, on la gent està una mica cansat però no es queixa. Xavier Pellicer, actualment al capdavant del restaurant que du el seu nom. Va guanyar el Premi Nacional de Gastronomia per la seva aposta per la cuina saludable i ecològica. També en parlava a RAC1. Impressionat perquè tampoc m'ho esperava i després perquè penso que quan portes quaranta anys de carrera i hi has treballat tantes hores a la cuina, que es reconegui la teva tasca, ets i a més, l'acadèmia del teu. El teu país. Penso que és una cosa que em de sentir molt orgullós. Tot plegat en una nit que va premiar el patrimoni gastronòmic de Catalunya i va aplegar més de set centes persones del món de la gastronomia, de la cultura i de la indústria catalanes. També hi era la Maria Cusó. El Premi Revelació 2024 va ser Núria Bonet, propietària de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, que després de treballar amb xefs com Ferran Adrià o Nandu Jubany el 2010 va decidir tornar al seu poble ceretà per obrir un establiment. A part, Moliner es va endur el Néstor Luján de periodisme gastronòmic, i Fina Navarro, del Gaig. Barcelona va recollir el guardó a millor cap de sala. En parla de RAC1. Pensa que a casa nostra som un matrimoni d'un cuiner i una noia de sala, i tots dos hem aconseguit aquest premi. I vull dir que per mi i per casa nostra, els meus nom, els nous treballadors, la meva gent de sala, la cuina està més acostumada a rebre els premis d'aquests. Però nosaltres com a sala, la veritat és que és un orgull i bé, és el tot. Tot el tot. Com és tradició, l'Acadèmia de la Gastronomia Catalana també va donar un premi especial aquest any el gastrònom Toni Massanés per la seva tasca de recerca i docència al capdavant de la Fundació Àlicia. Per cert, que si podeu recuperar el discurs que va fer Carles Vilarrubí, el president de l'Acadèmia de la Gastronomia de Catalunya. Us quedareu espantats de bé. Entre altres coses perquè va comentar el paper de la pagesia i la força, que és el producte de proximitat. Carles Vilarrubí va parlar, a més, d'un fet que molt poca gent sap i reconeix com a catalans, que és que Barcelona és, conjuntament amb París i amb Londres, les úniques ciutats del món que tenen tres restaurants amb tres estrelles. I també parlava, evidentment, que Catalunya en aquests moments estrellats amb premis i guardons. És el país més avançat gastronòmicament del món. Doncs això, una gala que expressava en un vídeo on en aquest vídeo es podia veure tots els noms que han estat premiats i. I te n'adones de la potència de la cuina catalana dels fogons, d'allò tan típic que no passa de pares a fills, de fills a néts. De la importància que té no és només els estrellats del Cellar de Can Roca. Disfrutar del que sigui. No, no, no estem parlant dels fogons, de les mares i de les àvies i que passen de mans i que és bàsic per entendre el que és la cultura gastronòmica del país.



► 14 junio 2024

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

El restaurant 7 Portes de Barcelona i el xef Xavier Pellicer han estat premiats als Premis Nacionals de Gastronomia 2024, que es van entregar ahir a la nit al Palau de Pedralbes. El premi principal es va desdoblar en dues categories: cuina

I uns deures i Paco Solé Parellada, del restaurant 7 Portes de Barcelona, i el xef Xavier Pellicer són els Premis Nacionals de Gastronomia 2024 i els guardons es van entregar ahir a la nit en una gala als jardins del Palau de Pedralbes de Barcelona i, per primer cop, l'organització va desdoblar el premi principal en dues categories la de cuina tradicional per Soler i d'autor per Pellicer. El premi revelació va ser per a Núria Bonet, propietària de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya. Empar Moliner es va endur el Nèstor Luján de periodisme gastronòmic i Fina Navarro, del Gaig. Barcelona va recollir el guardó a millor cap de sala. Toni Massanés ha rebut el premi especial de l'Acadèmia 2024 per la seva dedicació a la recerca.



Paco Solé guanya el Premi Nacional de Gastronomia Tradicional i Xavier Pellicer el Nacional d'Autor



.. Empar Moliner també han estat guardonades Paco Solé , propietari del restaurant 7 Portes, ha estat distingit amb el **Premi Nacional de Gastronomia** Tradicional, i Xavier Pellicer , del restaurant que porta el seu nom, ha rebut el Nacional de ..



Xavier Pellicer y Paco Solé Parellada reciben el Premio Nacional de Gastronomía 2024

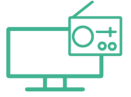
.. revelación, y a Fina Navarro, como jefa de sala La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición (ACGN) ha dado conocer sus **Premios Nacionales de Gastronomía** 2024. Por primera vez, el galardón principal, el **premio Nacional de Gastronomía** 2024, ha ..



Núria Bonet, de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia



Paco Solé ha guanyat el **Premi Nacional de Gastronomia** Tradicional i Xavier Pellicer el Nacional d'Autor, mentre que Fina Navarro, del restaurant Gaig, ha estat guardonada com a millor cap de sala



▶ 14 junio 2024

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

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha premiat el propietari del restaurant 7 Portes de Barcelona pel Premi Nacional de Cuina Tradicional i el xef Xavier Pellicer pel de cuina d'autor. Ambdós cuiners destaquen per la seva passió per la cuina catalana

I acabarem parlant de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, que ha distingit el propietari del restaurant 7 Portes de Barcelona amb el Premi Nacional de Cuina Tradicional i el xef Xavier Pellicer amb el de cuina d'autor. Barcelona. Òscar Callau, Paco Solé Parellada, Premi Nacional de Cuina Tradicional, propietari del restaurant 7 Portes, és un gran divulgador de la cuina catalana. Hem arribat a la conclusió que la diferència. Diferència entre la cuina tradicional i la cuina innovadora és circumstancial i el país té molta potència i molta imaginació. Xavier Pellicer, Premi Nacional de Cuina d'autor i cuiner del restaurant Xavier Pellicer, s'ha consagrat des dels últims anys a la cuina biodinàmica amb productes ecològics, de proximitat i saludables. Amb Restaurant té una oferta. Són dos menús que es converteixen en tres setmanes cada un perquè hi ha l'opció vegana d'opció vegetariana. Lloc omnívora. Jo parlo avui en dia d'una gastronomia fins i tot curativa. Des de Barcelona Òscar Callau per al Matí de Catalunya Ràdio. A quarts de nou, per cert, parlarem amb Empar Moliner, col·laboradora d'aquesta casa que ahir va rebre el premi Néstor Luján de periodisme gastronòmic. Així que va anar a veure la mare.

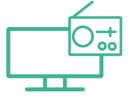


▶ 14 junio 2024

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

Els Premis Nacionals de Gastronomia van distingir Paco Soler Parellada i Xavier Pellicer. També es van premiar Toni Massanés i Empar Moliner per part de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

sí, vinga, 3 propostes al dia. Els Premis Nacionals de Gastronomia són dos menús que es converteixen en tres manos cada quatre perquè hi ha l'opció vegana d'opció vegetariana i opció omnívora. Tinc croquetes de carn d'olla. Avui i ahir al vespre es van lliurar els Premis Nacionals de Gastronomia, que va distingir Paco Soler Parellada, propietari del 7 Portes, com el Premi Nacional de Cuina Tradicional i Xavier Pellicer, en la categoria de cuina d'autor. Si parlem de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que va distingir també, entre d'altres, Toni Massanés, el director de la Fundació Alcía o Empar Moliner, que va rebre el Premi Nèstor Luján. Però no pocs, tot. També va guanyar el OC, però el de manilla. I aquí vam repartir nos premis com si això fos la lligueta. Ferran Adrià, Bon dia que passa l'altre dia li donem lo del millor restaurant del món, els 3, molt poderós, disfrutar de molt bé. Suposo que deus estar content tot veient si a algú li agrada el Ferran Adrià. No vale, però està bé, Ferran. De fet hi ha coses de la meua vida, ja ho sabem que suposa el tema. El Museu de l'exposició Paisatge 1846. Algun premi ahir? No fa falta que l'inventor és molest, diu el primer que ofereix la cuina el proper cop, la cuina del Bulli per dormir una nit al fogons. Segon premi no dóna per a res. A Catalunya tenim un premi d'hostaleria que mira com el Messi no l'entendem. No en té gaire perquè he extret el mapa del món. Felicitats nebot! Laporta. Poc i amb molt pensar que van ser els protagonistes del dia. Ferran Adrià tranquil·let perquè ella va anar de bòlit a l'exacte molts anys. Dos anys més



► 14 junio 2024

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

Els Premis Nacionals de Gastronomia s'han desdoblats en dues categories, distingint Paco Soler Paredallada i Xavier Pellicer. Toni Massanés ha rebut el Premi Especial per la seva dedicació a la recerca i la docència.

El donat performance de denúncia als Premis Nacionals de Gastronomia, que per primer cop s'han desdoblats en dues categories. A la cuina tradicional s'ha distingit Paco Soler Paredallada, propietari dels Set Portes de Barcelona, i la cuina d'autor, el xef Xavier Pellicer. En un acte al Palau de Pedralbes, a Barcelona, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia també ha reconegut Toni Massanés amb el Premi Especial per la seva dedicació a la recerca i a la docència. I a Fina Caballero l'han anomenat millor cap de sala. El Premi Revelació ha estat per Núria Bonet i el Premi Luján de Periodisme Gastronòmic per Empar Moliner.



Xavier Pellicer y Francesc Solé Parellada (restaurante 7 Portes), Premi Nacional de Gastronomía 2024



Xavier Pellicer y Francesc Solé Parellada, ganadores del **Premi Nacional de Gastronomía** 2024. / Instagram

Periodista barcelonés apasionado por su trabajo que lleva casi tres décadas escribiendo en EL PERIÓDICO DE CATALUNYA, donde ha pasado ..



Paco Solé Parellada y Xavier Pellicer, Premis Nacionals de Gastronomia 2024



.. esta noche la gran fiesta anual que organiza la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que por primera desdobra su **Premi Nacional de Gastronomia** para reconocer al mismo nivel la cocina tradicional y la de autor. Los primeros en recibir ..



Los galardonados a los Premios Nacionales de Gastronomía Catalana 2024: nombres y restaurantes ilustres



Los jardines del Palau de Pedralbes han sido el escenario de la vigésimasegunda edición de la entrega de los **Premis Nacionals de Gastronomia** de este año y que otorga la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El acto ha sido presidido por el ..



El Premi Nacional de Gastronomia se desdobra y recae en Paco Solé Parellada y en Xavier Pellicer



.. Jardines del Palacio de Pedralbes repiten como escenario para la celebración de la gala en la que se han otorgado los XXII **Premis Nacionals de Gastronomia** que concede la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en su inestimable tarea de ..

CUINA GUARDONS

Núria Bonet es corona cuinera revelació de Catalunya

Dirigeix Ca la Núria a Bellver de Cerdanya

REDACCIÓ

| MADRID | Núria Bonet, propietària de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, va rebre ahir el Premi Revelació 2024 dins dels Premis Nacionals de Gastronomia que concedeix l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

Aquest any, per primera vegada, els premis se centren en dos valors que posen en relleu les dos ànimes de la gastronomia al país: la cuina tradicional, que busca preservar el patrimoni, i la d'avantguarda.

Paco Solé, propietari del restaurant 7 Portes, va ser distingit amb el Premi Nacional de Gas-



Núria Bonet.

tronomia Tradicional, i Xavier Pellicer, del restaurant que porta el seu nom, va rebre el de Gastronomia d'Autor.

Empar Moliner es va erigir amb el Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic, mentre que Fina Navarro va recollir el guardó a millor cap de sala i Toni Massanés va obtenir el Premi Especial a la investigació i la docència gastronòmica.



Núria Bonet se corona cocinera revelación de Catalunya



.. Núria Bonet, propietaria de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, recibió ayer con el Premio Revelación 2024 dentro de los **Premios Nacionales de Gastronomía** que concede la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. Este año, por primera ..



LES CARES DEL DIA



Jaume Padrós

El president del Col·legi de Metges alerta d'un fenomen delictiu en un context que l'afavoreix. A Catalunya falten metges en determinades especialitats, i les preferències laborals dels MIR no fan pensar que la cosa millori. Però això no ha de suposar una via lliure en la contractació: fins a 17 casos d'intrusisme en 4 anys són intolerables. **P. 13**



Wayne Griffiths

A cada fita de Seat en el camí de l'electrificació, i a cada esdeveniment on se li preguntava, el president de Seat i Cupra repetia el mateix missatge: "Cal un compromís ferm de les administracions per l'electrificació". Hi ha molts diners en joc, però també molts llocs de treball en joc... contaminació al marge. Ni la seva dimissió d'Anfac ni els motius poden sorprendre els avisats. **P. 19**



Fina Navarro

Els premis del món gastronòmic als caps de sala són relativament recents, però això no vol dir ni que l'ofici ho sigui, ni que s'hagi professionalitzat recentment. I la Premi Nacional en aquesta categoria d'enguany ho demostra: és la cap de sala del Restaurant Gaig. Porta molts anys d'ofici i de mestratge i ni vol sentir a parlar de jubilar-se. **P. 34-35**



Els Premis Nacionals de Gastronomia reconeixen el bo i millor de la cuina a casa nostra i es lliuren en un acte al Palau de Pedralbes de Barcelona. Aquest any s'ha decidit desdoblar el premi en Premi Nacional de Gastronomia d'Autor i Cuina

Tenim en marxa. Aquesta era la gala dels Premis Nacionals de Gastronomia, els guardons. Raons que reconeixen el bo i millor de la cuina a casa nostra. Uns premis que entrega l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i que es lliuren en un acte al Palau de Pedralbes de Barcelona. Anem cap allà. Maria Cusó. Bona nit! Hola, bona nit! Si més de 700 persones es congreguen a aquesta hora aquí als jardins del Palau de Pedralbes de Barcelona, per celebrar la cuina i la gastronomia catalanes. El president de l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia, Carles Vilarrubí, avançava fa un moment a RAC1 que aquest any els premis vénen amb novetats molt contents i en aquest cas amb la novetat de que hem decidit desdoblar el Premi Nacional de Gastronomia en Dos, el Premi Nacional de Gastronomia d'Autor i el de Cuina d'autor i el de cuina tradicional. Perquè pensem que d'alguna manera tot és cuina catalana. Més enllà, per tant, d'aquest premi desdoblat per primera vegada a la història dels premis. Aquesta nit també s'entregaran els guardons de millor servei de sala i Premi Néstor Luján a millor periodista gastronòmic. Per cert, que a la gala d'aquesta nit la presenten els Òscars de RAC1. Gràcies Maria! Bona nit, Bona nit!



14 Junio, 2024



Paco Solé Parellada, Núria Bonet, Carles Vilarrubí, Fina Navarro, Xavier Pellicer, Empar Moliner y Toni Massanés

Solé Parellada y Pellicer, Premis Nacionals de Gastronomia 2024

La Acadèmia passa a reconocer por igual cocina tradicional y de autor

CRISTINA JOLONCH
 Barcelona

El Palau de Pedralbes acogió anoche la gran fiesta anual que organiza la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que por primera vez desdobló su Premi Nacional de Gastronomia para reconocer al mismo nivel la cocina tradicional y la de autor. Los primeros en recibir sendos galardones fueron Paco Solé Parellada, **Premi Nacional de Gastronomia Tradicional 2024**, y Xavier Pellicer, **Premi Nacional de Gastronomia d'Autor 2024**, que entregaron el president Pere Aragonès y Carles Vilarrubí, presidente de la Acadèmia Catalana.

Del catedrático emérito Paco Solé Parellada, propietario del histórico restaurante 7 Portes y miembro de una familia vinculada a la restauración desde el siglo XVIII, se destacó que "ha dedicado su vida a preservar y fomentar la cultura culinaria

Núria Bonet, Fina Navarro, Toni Massanés y Empar Moliner completan la lista de galardonados de este año

de nuestro país con rigor, compromiso y excelencia a través de cada plato y cada libro que publica". Y de Xavier Pellicer, del restaurante barcelonés que lleva su nombre, se quiso reconocer su brillante trayectoria y el hecho de haberse convertido en todo un referente internacional de la cocina saludable y ecológica con creaciones que "no solo alimentan el cuerpo, sino que enriquecen el alma".

El Premi Revelació 2024 lo obtuvo Núria Bonet i Autet, propietaria del restaurante Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, de quien se destacó la inquietud por la innovación y su inconformismo. También resultaron premiados Fina Navarro i Caballero, artífice junto a Carles Gaig del restaurante barcelonés Gaig, que recibió el Premi Cap de Sala 2024 de manos de la chef y vicepresidenta de la Acadèmia Carme Ruscalleda. Toni Massanés Sánchez, director general de la Fundació Àlícia, obtuvo el Premi Especial de l'Acadèmia 2024, que otorga el presidente de la Acadèmia, Carles Vila-

rubí, en este caso por su "labor extraordinaria como gastrónomo, dedicado a la docencia, la escritura y la investigación, considerado uno de los grandes comunicadores en el ámbito de la gastronomía y la alimentación".

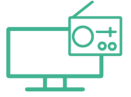
Vilarrubí señaló en su discurso la trascendencia del citado desdoblamiento del **Premi Nacional de Gastronomia** en dos categorías, la que premia la cocina tradicional y la de autor: "La Acadèmia es consciente, observadora y valora la riqueza innovadora de nuestro país, pero a la vez quiere continuar apoyando la cocina de siempre, la tradicional, para preservar nuestro patrimonio". Según Vilarrubí, "motivar a ambas cocinas para que sigan conviviendo y obtengan la misma valoración, es el objetivo de este conocimiento dual, que repetiremos en las próximas ediciones de los Premis Nacionals de Gastronomia i Nutrició".

El jurado del Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic, que también se anunció durante la gala, eligió por unanimidad a Empar Moliner, periodista gastronómica y autora de *La tira de l'Empar*, como ganadora por su serie de artículos sobre viticultura publicados en el *Diari Ara* durante el 2023 y de los que se destacó las referencias cruzadas entre la cultura del vino, el trabajo técnico, el compromiso de los viticultores, la sostenibilidad agrícola, la música, la lectura y el disfrute personal y compartido"; el premio está dotado con 10.000 euros.

Los reconocimientos se anunciaron en el transcurso de una cena que se sirvió en los jardines de Pedralbes y que fue elaborada por el chef Nandu Jubany, quien fue **Premi Nacional de Gastronomia** en el 2011, y se ocuparon de conducir la gala Òscar Andreu y Òscar Dalmau.●

Una restauración con liderazgo internacional

■ Carles Vilarrubí, presidente de la Acadèmia Catalana, recordó que la cocina y la cultura catalana presentan rasgos que la hacen única en el mundo, no solo por la variedad paisajística que aporta una amplia gama de productos, sino porque hace tiempo que se trabaja buscando una producción de excelencia. "Nuestra cocina cuenta con una larga tradición histórica. Disponemos de un legado culinario vivo y rico que debemos conocer, amar y preservar". En su discurso, puso énfasis también en el liderazgo de una alta cocina reconocida internacionalmente, en referencia a *Disfrutar*, que acaba de ser nombrado mejor restaurante del mundo, siguiendo los pasos de *El Bulli* y *El Celler*.



▶ 13 junio 2024

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

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha lliurat els Premis Nacionals de Gastronomia 2024, reconeixent xefs com Paco Solé Parellada i Xavier Pellicer. Núria Bonet, propietària de Ca la Núria, ha estat guardonada com a revelació de l'any.

Tornem del. Ara mig minut. Seran tres quarts d'onze de la nit i oferim un menú variat perquè l'Acadèmia Catalana de Gastronomia acaba de lliurar els Premis Nacionals de Gastronomia 2024 en un acte al Palau de Pedralbes de Barcelona que segueix l'Oscar Callau. Bona nit, xefs i divulgadors ha reconegut l'Acadèmia aquest any. Oscar. Paco Solé Parellada, propietari del restaurant 7 Portes i Premi Nacional de Cuina Tradicional, és el creador de la col·lecció Set Portes de Receptaris històrics de cuina catalana. Des del Sent Soví del segle XIV, hem arribat a la conclusió que la diferència entre la cuina tradicional i la cuina innovadora és circumstancial. Estem en bon temps i aquest temps que tothom es va adaptant, Batet o altre crea i això va creant un sistema que va avançant i el país té molta potència i molta imaginació. Xavier Pellicer, ànima del restaurant Xavier Pellicer i Premi Nacional de Cuina d'Autor, és un xef veterà que en els últims 30 anys ha comandat fogons de restaurants amb estrelles Michelin. Més lent. I projectes propis com el Carmelitas o el Salarich i l'actual restaurant que porta el seu nom al carrer Provença. Consagrat a la cuina biodinàmica amb productes ecològics, de proximitat i saludables. El meu restaurant té una oferta. Són dos menús que es converteixen en tres mesos cada un perquè hi ha l'opció vegana d'opció vegetariana, la opció omnívora. Jo parlo avui en dia d'una gastronomia depurativa. Núria Bonet, propietària del restaurant Ca la Núria de Bellver, a la Cerdanya, s'ha endut el premi revelació. La periodista Empar Moliner. El Premi Nèstor Luján de periodisme gastronòmic. Fina Navarro, dels restaurants Gaig Barcelona i Petit Comitè, ha estat premi Cap de sala. I Toni Massanés, director de la Fundació Alcía, ha rebut el premi especial de l'Acadèmia 2020



LOS SEMÁFOROS

Xavier Pellicer
Chef

Los Premis Naciona-
ls de Gastronomia se han
desdoblado en la cate-
goría de cocina de autor, que ob-
tuvo ayer Xavier Pellicer, y Tra-
dicional, que fue para Paco Solé
Parellada, del 7 Portes. / p. 30

Jordi Herreruela*Director del Festival Cruïlla*

Barcelona Events Musi-
cals, la organizadora del
Cruïlla, obtiene la con-
cesión paragestionar el teatro El
Molino, que reconvertirá, junto
con entidades de la ciudad, en la
casa de la música. / p. 40

Conxita Casanovas*Periodista cultural*

La veterana periodista
catalana Conxita Casano-
vas, con más de 40 años
dedicada a la información cine-
matográfica en RNE, ha sido ga-
lardonada con el premio Nacional
de Periodismo Cultural. / p. 41

Ouafae Marsi*Mediadora social*

La mujer que hizo de
mediadora social en Ri-
poll tras los atentados
islamistas del 17 de agosto del
2017 ha sido detenida en una
amplia operación policial con-
tra el tráfico de droga. / p. 31



Estils



Xavier Pellicer i Paco Solé Parellada, Premis Nacionals de Gastronomia

L'ACGN també reconeix Toni Massanés, Fina Navarro, Núria Bonet i Empar Moliner

ROSA RODON
 BARCELONA

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) va entregar ahir els Premis Nacionals en un sopar molt concorregut als jardins del Palau de Pedralbes, en presència del president de la Generalitat, Pere Aragonès.

Aquest any els premis estrenaven una novetat: el desdoblament del premi nacional entre el **Premi Nacional de Gastronomia Tradicional**, que va recaure en Paco Solé Parellada, i el **Premi Nacional de Gastronomia d'Autor**, que va ser per al cuiner Xavier Pellicer. Segons el president de l'ACGN, Carles Vilarrubí, aquest desdoblament és "tota una declaració d'intencions per part de l'Acadèmia. Tot és cuina catalana i tot contribueix a l'èxit del panorama present. Parlem de dues dimensions absolutament complementàries. La nostra cuina està en constant evolució i ha estat la cuina d'autor la que ens ha internacionalitzat. Dit això,

és de justícia premiar també la nostra cuina tradicional al mateix nivell, perquè representa l'aposta per les arrels". Vilarrubí va aprofitar el seu discurs per recordar les funcions de la institució que presideix: "Conèixer, estudiar, promoure i gaudir la cuina per estimar el país, vet aquí la nostra missió".

Pel que fa a Paco Solé Parellada, propietari del restaurant històric 7 Portes que aviat celebrarà 190 anys, l'acadèmia en destaca la dedicació a preservar i documentar la cultura culinària del país i la creació de la *Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana*. Solé Parellada, que a banda de restaurador és enginyer, ha estat reconegut en els dos àmbits. Segons ell, ha aconseguit excel·lir en dos camps tan diversos a còpia de llevar-se al matí i treballar.

Solé Parellada va néixer al 7 Portes i de petit hi vivia. "La nostra passió era estar pel client", diu. També recorda que pels fogons del restaurant hi va passar Josep Lladonosa, que encara ara conviden de tant en tant i li demanen consell. "No és una carta exclusiva de cuina catalana, te-

Novetat
 El Premi Nacional es desdobra en cuina d'autor i tradicional

Ofici
 "El Carles Gaig diu que no es jubilarà mai, i jo tampoc", diu Fina Navarro

nim tàrtars i hem adaptat presentacions. Però en un 90% és la conservació dels gustos tradicionals. Tinc el receptari de la mare que és la Bíblia", explica. A la carta hi tenen l'apartat "plats en perill d'extinció" on es pot trobar fricandó o bacallà a la llauna. Conscient que els gustos canvien, diu que "hem de fer una resistència activa als canvis" per no perdre mai el pal de paller de la cuina catalana, que són la picada i el sofregit.

De Xavier Pellicer, l'acadèmia en destaca la seva "trajectòria impressionant". Ha treballat en prestigiosos restaurants com La Llar a Roses, Arzak a San Sebastià i Le Carré des Feuillants a París. Va treballar de cap de cuina al Racó de Can Fabes al costat de Sant Santamarria i després va obrir l'ABaC. Va ser el 2015 quan, amb el seu restaurant Céleri, va posar els vegetals al centre. Una proposta innovadora que ha desenvolupat després al restaurant Xavier Pellicer, que ha estat reconegut com a millor restaurant de vegetals del món durant dos anys seguits.

Ferm defensor que els àpats acaben amb la digestió, fa preparacions inspirades en la nutrició ayurvèdi-

ca i reivindica una cuina sanadora. Per a Pellicer, rebre aquest premi el referma que ha escollit "el bon camí, i més quan després de 40 anys de carrera és el teu país qui t'ho reconeix". Celebrrava el desdoblament del premi, tot i que recorda que la cuina d'autor "també pot defensar el nostre receptari". Reconeix que hi ha molta gent que es mereix el premi, "però avui m'ha tocat a mi i estic molt content: és com tancar un cercle". El cuiner, a més, recordava tots els grans xefs que l'han acompanyat, i la família que ha patit l'exigència de la professió amb "un papa que mai hi era perquè sempre treballava". Per acabar, sobre els vegetals, feia esment de la feina dels pagesos i dels restaurants artesans que s'ho cuinen tot, enfront d'aquells que "només treuen coses de bosses i escalfen".

Els altres premiats

El Premi Especial de l'Acadèmia va ser per a Toni Massanés, gastrònom, comunicador, gran coneeixedor de cultures alimentàries de diversos països i director de la Fundació Alicia. "Sempre m'ha obsessio-



PERE VIRGILI

nat què fa que les coses siguin bones”, explicava Massanés, que ha abordat la gastronomia des de diverses disciplines, com la biològica, la cultural o antropològica. Va ser arran dels seus múltiples viatges que es va adonar “que la cuina catalana era potent. Vaig començar cuines ètniques per acabar amb la nostra”. Va participar del Corpus Culinari de la Cuina Catalana, i des de la Fundació Alcía, creada amb l’impuls d’El Bulli, ha pogut tenir una plataforma on fer conèixer totes les disciplines necessàries perquè la gent mengi millor. Alcía és una organització amb el compromís social de trobar solucions a problemes concrets, com ara l’alimentació de persones amb trastorn de l’espectre autista o malalts de càncer gàstric. Alcía és un projecte col·lectiu que fa recerca sempre amb l’obsessió que les conclusions siguin fàcils i aplicables.

Núria Bonet, del restaurant Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, és el Premi Revelació, i en destaquen “la dedicació, el talent i la innovació”. A Bonet, la cuina la va atrapar de ben jove. Va fer un *stage* a El Bulli i després va treballar al restaurant Mas d’Osor de Nandu Jubany, qui per cert va oferir el càterring del sopar dels premis d’enguany. És allí on decideix que obrirà el seu restaurant. Primer un de petitó amb sis taules. “Èrem dues persones i mitja”, deia. Amb un projecte que ha anat creixent de mica en mica, ara té un restaurant en una casa que també és la seva llar i la del seu company i cuiner August Dalet, amb qui n’han fet un projecte de vida. “Estem molt con-

tents perquè com molta gent hem començat des de zero”, afirmava. Segons Bonet, aquest premi li arriba totalment per sorpresa. “Som en un poble petit. Has de picar molta pedra. Que et comparin amb gent com Nil Dulcet –guanyador del guardó de l’any passat– és molt fort. Però et dona forces per continuar treballant”, deia Bonet.

El Premi Cap de Sala va ser per a Fina Navarro, de qui reconeixen que “la seva habilitat i passió per la sala ha contribuït a l’èxit del Restaurant Gaig”. Navarro rep aquest premi amb molta il·lusió perquè, com a dona de cuiner, diu, està acostumada “que els premis se’ls enduguin ells”. Es dona el cas que a casa seva ja n’hi havia un, de Premi Nacional, el del seu marit Carles Gaig. Fina Navarro es desvia per la sala i perquè la gent s’ho passi bé quan “visiten casa seva”. Recorda que un restaurant és una cosa comunitària perquè les seves filles també han patit el que és estar en una família de restauradors. Ara bé, l’any que ve farà 65 anys i la jubilació ni se la planteja. “El Carles –Gaig– sempre diu que no es jubilarà mai. I jo tampoc”. El motiu és clar: “Ens agrada la feina que fem”.

Finalment, el Premi Néstor Luján al Periodisme Gastronòmic va recaure en Empar Moliner gràcies a la seva secció publicada al *Mengem, La Tria de l’Empar*. Hi recomana cada setmana un vi català. L’acadèmia en destaca la seva “perspectiva literària i personal” i que, “amb admiració i passió, ens convida a descobrir la riquesa de la cultura gastronòmica del país. —



Els Premis Nacionals de Gastronomia s'han desdoblats en dues categories: Cuina Tradicional i Cuina d'Autor, guanyats per Paco Soler Parellada i Xavier Pellicer respectivament. L'acte de lliurament s'ha celebrat al Palau de Pedralbes de Barcelona, on

I del preu del menjar, els Premis Nacionals de Gastronomia, que aquest any s'han desdoblats en dues categories. El Premi a la Cuina Tradicional és per Paco Soler Parellada i el Premi a la Cuina d'Autor és per Xavier Pellicer. L'acte s'ha fet al Palau de Pedralbes, a Barcelona. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha reconegut Toni Massaners amb el Premi Especial per la seva dedicació a la recerca i la docència. El Premi Néstor Luján de Periodisme és per Empam Moliner. A Fina Caballero, l'anomenat millor cap de sala. I el Premi Revelació ha estat per Núria Bonet.



El chef Xavier Pellicer, galardonado con el premio nacional de gastronomía de autor



.. en cocina ecológica, de proximidad y saludable El chef barcelonés Xavier Pellicer i Guallo ha sido condecorado con el **Premio Nacional de Gastronomía** de Autor 2024 . El cocinero ha recibido el galardón en el marco de la XXIIª edición de los ..



Paco Solé i Parellada y Xavier Pellicer, Premios Nacionales de Gastronomía de Cataluña



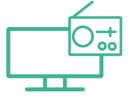
La Academia Catalana ha decidido desdoblar el galardón para seguir valorando la innovación de la cocina de autor pero a la vez preservar el patrimonio culinario tradicional Paco Solé i Parellada y Xavier Pellicer comparten desde esta noche el ..



El cocinero Xavier Pellicer y Paco Solé Parellada, del 7 Portes, Premios Nacionales de Gastronomía



.. de Barcelona, Jaume Collboni.
Este año los premios estrenaban una novedad: el
doblamiento del galardón entre el **Premio Nacional de
Gastronomía** Tradicional, que ha recaído en Paco Solé
Parellada, y el **Premio Nacional de Gastronomía** de ..



► 13 junio 2024

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

Aquest vespre es lliuraran els Premis Nacionals de Gastronomia a Barcelona, reconeixent el millor de la cuina nacional i els professionals destacats en el sector gastronòmic. La cerimònia tindrà lloc al Palau de Pedralbes a quarts de vuit del

Per cert, que aquest vespre s'entreguen al Palau de Pedralbes de Barcelona els Premis Nacionals de Gastronomia en la seva vint i dosena edició d'aquests guardons que busquen reconèixer el bo i millor de la cuina a casa nostra amb el Premi Nacional de Gastronomia. El Premi Néstor Luján al periodisme gastronòmic, el Premi Cap de Sala o el Premi Revelació. A la començarà a quarts de vuit del vespre, repetint al Palau de Pedralbes de Barcelona