



PNG 
24 PREMIS
NACIONALS
GASTRONOMIA

13 DE JUNY DE 2024

Palau de Pedralbes de Barcelona



Agbar



CaixaBank



Diputació
Barcelona

CARTA DEL PRESIDENT

PROGRAMA

MENÚ

PREMI ESPECIAL

PREMI NÈSTOR LUJÁN

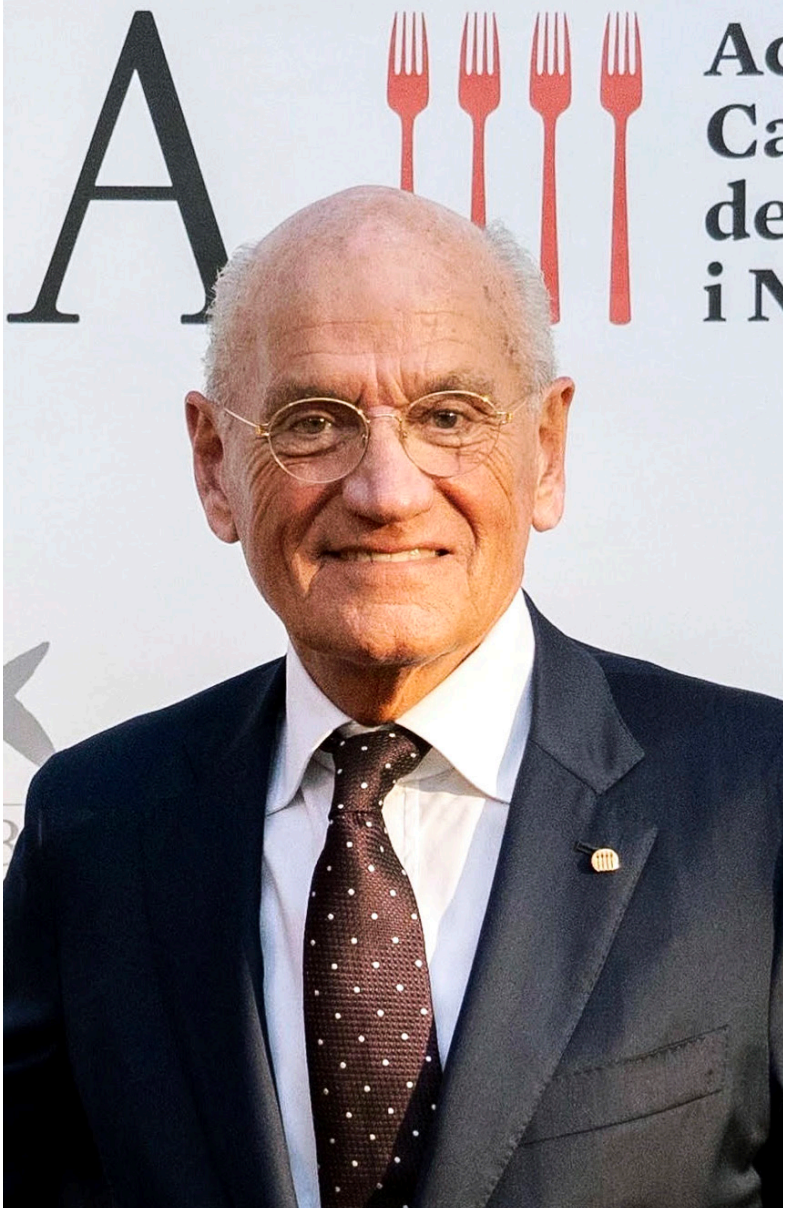
PREMI CAP DE SALA

PREMI REVELACIÓ

PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA TRADICIONAL

PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA D'AUTOR

	pag 4
	pag 6
	pag 8
Toni Massanés i Sánchez	pag 10
Empar Moliner i Ballesteros	pag 12
Fina Navarro i Caballero	pag 14
Núria Bonet i Autet	pag 16
Paco Solé i Parellada	pag 18
Xavier Pellicer i Guillo	pag 20



CARTA DEL PRESIDENT

Els Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya són una ocasió especial per celebrar i reconèixer l'excel·lència en el món culinari. Aquesta gala, organitzada per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, ens permet reflexionar sobre la importància de la cuina com a patrimoni cultural i font de coneixement.

Com Manuel Vázquez Montalbán va assenyalar, "la cuina té memòria documental des de l'antic Egipte". Sense anar tan lluny, a Catalunya hi ha 330 arxius que preserven i difonen aquest valuós testimoni personal, legal i institucional, una font inestimable d'informació sobre la història política, social, econòmica, religiosa i cultural del país. I l'Acadèmia actua com a guardiana d'aquesta memòria, divulga els seus secrets i ens anima a gaudir dels plaers de la taula.

La gastronomia no només és una artística combinació de sabors, sinó també una porta d'entrada al coneixement de la geografia, la història, l'art i la sociologia.

Enguany, els Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya presenten una novetat: s'han desdoblats en dos guardons diferents. El Premi Nacional de Gastronomia d'Autor reconeix la creativitat i l'evolució constant d'aquesta cuina, que ha internacionalitzat la nostra cultura gastronòmica. D'altra banda, el Premi Nacional de Gastronomia Tradicional valora les arrels i l'aposta per la qualitat, donant suport als cuiners joves que exploren noves vies professionals.

La nostra agrobiodiversitat està en la base de l'èxit de la gastronomia catalana, al costat de la creativitat personal, la professionalitat dels equips, i la capacitat d'internacionalitzar-nos sense perdre de vista els orígens. Així mateix, els productes lligats a territoris concrets són expressió de riquesa i de qualitat diferencial, i fomenten l'atractiu turístic gastronòmic. Una nota d'optimisme en aquest sentit és la destacada evolució -durant els darrers anys- en l'elaboració de productes tradicionals que avui són molt més refinats, qualitius i diversos: pa, olis, formatges i vins. Tot això respon al treball, l'empenta, l'originalitat i l'aposta per l'excel·lència de la nostra gent.

Per tant, en lliurar els Premis Nacionals de Gastronomia, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició no només reconeix l'excel·lència en el camp de la gastronomia, sinó que també reafirma el seu compromís amb la preservació de la cultura i història de Catalunya.

Una iniciativa, els Premis Nacionals, que contribueixen a mantenir viva la memòria documental per assegurar que les generacions futures tinguin accés a un patrimoni divers, cultural i gastronòmic inestimable.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Carles Vilarrubí i Carrió'.

Carles Vilarrubí i Carrió

President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

PROGRAMA

21.00 h **BENVINGUDA**

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

21.15 h **INICI DEL SOPAR**

ENTREGA DE PREMIS

Entrega del PREMI ESPECIAL DE L'ACADÈMIA 2024

a càrrec de la **Sra. Maria Alsina i Call**
directora territorial Barcelona de CaixaBank
empresa patrocinadora oficial de l'acte

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



Entrega del PREMI CAP DE SALA 2024

a càrrec de l'Excm. **Sr. Jaume Collboni i Cuadrado**
alcalde de Barcelona

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

Lectura de l'acta de proclamació del PREMI NÈSTOR LUJÁN DE PERIODISME GASTRONÒMIC 2024

a càrrec de l'Excma. **Sra. Elena Yepes i Evangelista**
membre de la Taula Directiva de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

Entrega del PREMI NÈSTOR LUJÁN DE PERIODISME GASTRONÒMIC 2024

a càrrec de l'Excma. **Sra. Lluïsa Moret i Sabidó**
presidenta de la Diputació de Barcelona
Institució patrocinadora de l'acte i alcaldessa de Sant Boi de Llobregat

i del **Sr. Joan Font i Torrent**
vicepresident de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

i del **Sr. Eduardo Mendoza i Garriga**

representant del Jurat del Premi:

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

Entrega del PREMI REVELACIÓ 2024

a càrrec del **Sr. Ciril Rozmán i Jurado**

vicepresident d'Agbar
empresa patrocinadora oficial de l'acte

i del **Sr. Valentí Roqueta i Guilletet**

membre de la Taula Directiva de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

Lectura de l'acta de proclamació dels PREMIS NACIONALS DE GASTRONOMIA 2024

a càrrec de la **Sra. Rosa Mayordomo i Garcia**

secretària general de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició



Entrega del PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA D'AUTOR 2024

Entrega del PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA TRADICIONAL 2024

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

president de la Generalitat de Catalunya

i de l'Excm. **Sr. Carles Vilarrubí i Carrió**

president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

23.30 h **CLOENDA DE L'ACTE**

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

president de la Generalitat de Catalunya

23.45 h **FI DE L'ACTE**

APERITIU

Les millors olives del món

Air-baguette amb piçanha fumada
i pols de macadamia

Anxova sobre brioiç amb mantega d'avellana

Ceviche de corball amb mini-blat de moro

Flor de carbassó amb brandada de bacallà

Croqueta melosa de gamba amb gamba

Steak tàrtar de vedella



Showcooking d'Especialitats

Ous de guatlla amb caviar Louis Imperial

A la Brasa

Broqueta de pop i cansalada del coll confitada

Gamba de la costa
amb oli d'oliva verge i flor de sal

Estació d'Ostra Catalana Sant Lluís

*Torelló Corpinnat Brut Nature
Magnum 2016*

SOPAR

Crema d'ametlla tendra,
coliflor i ventresca de tonyina

Albet i Noya La Volada BIO
Sauvignac, Muscaris i la Marina Ri6n
DO Pened6s

Llobarro "sense feina"
amb pa i tomàquet i oli d'olives negres

Ca N'Estruc
Garnatxa negra
DO Catalunya

El nostre fricand6 de vedella '24

Dido de Venus "La Universal"
Garnatxa, Syrah, Cabernet i Carinyena
DO Montsant



Sorbet de flor de farigola

Brioix al rom cremat
amb gelat de llet d'ovella

Cava Mestres 2020

Mini-rebosteria dolça:

Mini-lemon pie

Mini-tiramisú amb tòfona magenca

Oreo de cheesecake, fruits vermells i Quin Cacao

Caf6s Nespresso Professional
Origins Colombia Organic - Crem6s i persistent
Decaffeinato - dens i potent



**PREMI ESPECIAL DE L'ACADÈMIA CATALANA
DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ 2024**

TONI MASSANÉS I SÁNCHEZ

GASTRÒNOM I INVESTIGADOR

*DEDICACIÓ A LA RECERCA
I A LA DOCÈNCIA DE LA GASTRONOMIA*

Diplomat en cuina a Barcelona i Toulouse, Massanés és un gastrònom dedicat a la docència, escriptura i la recerca en el camp de la gastronomia. La curiositat per conèixer les diferents cultures alimentàries l'ha dut a viatjar arreu del món i adquirir els coneixements que després ha compartit en llibres, estudis, guies, exposicions i plans estratègics sobre alimentació, salut, restauració i cuina tradicional o històrica.



Amb el seu treball com a director general de la Fundació Alícia (Alimentació i ciència), el primer laboratori d'R+D gastronòmic amb rigor científic i compromís social, ha contribuït a millorar la manera com mengem i a promoure una alimentació adequada, saludable, sostenible i plaent. Alícia és avui el màxim referent internacional en medicina culinària.

Massanés ha estat reconegut amb prestigiosos guardons com el Premi Ciutat de Barcelona i el Juan Mari Arzak de Gastronomia y Medios de Comunicación. A més, els seus companys el van escollir com un dels 35 principals comunicadors gastronòmics d'Espanya i també és a la llista de les 50 persones més creatives de la Gastronomia.

Amb la seva dedicació a la gastronomia i la seva tasca com a comunicador, Toni Massanés ha influït en el món de la cuina i ha estat reconegut com un dels principals comunicadors en aquest camp. El seu treball continua sent una font d'inspiració per als amants de la gastronomia i la cultura alimentària.



**PREMI NÈSTOR LUJÁN
DE PERIODISME GASTRONÒMIC 2024**

EMPAR MOLINER I BALLESTEROS

PERIODISTA GASTRONÒMICA

*EXQUISIDA EXPLORACIÓ DE LA CULTURA
GASTRONÒMICA CATALANA*

Empar Moliner compta amb una destacada trajectòria literària i reconeixements, entre els que figuren el Premi Josep Pla i el Premi Mercè Rodoreda. El seu recull de contes "T'estimo si he begut" ha estat premiat amb la Lletra d'Or i ha estat adaptat per diferents companyies de teatre. A més, la seva novel·la "Benvolguda" guanyadora del Premi Ramon Llull, serà publicada en anglès.



Moliner també exerceix com a periodista i escriu per al diari Ara. A més, dirigeix i presenta el programa "Tast Vertical" a Catalunya Ràdio, on explora el món del vi català recomanant una varietat amb ànima, acompanyada d'un llibre i una cançó.

Moliner rep aquest reconeixement per "La tria de l'Empar", sèrie de vint-i-dos articles que l'autora ha publicat al Diari ARA durant l'any 2023, cada diumenge. Es caracteritzen per una perspectiva literària i personal. No es limiten a aspectes tècnics, sinó que hi trobem referències creuades entre la cultura del vi, el treball tècnic i compromís dels viticultors, la sostenibilitat agrícola-climàtica, la música, la lectura i el fet de gaudir personal i compartit. Amb admiració i passió, Moliner ens convida a descobrir la riquesa de la cultura gastronòmica catalana.



PREMI CAP DE SALA 2024

FINA NAVARRO I CABALLERO

RESTAURANT GAIG, BARCELONA

DEDICACIÓ I PASSIÓ A LA SALA

L'any 1997, quan la Fina treballava per una família dedicada al sector tèxtil de Manresa, va conèixer en Carles qui li va deixar molt clar que ell era cuiner i que era a això a què volia dedicar la seva vida. Jove i enamorada tot l'hi va semblar possible i va començar a ajudar en Carles a l'Hotel Sans, on podem dir que va començar la seva carrera al sector de la hostaleria.

La cuina no li era aliena, a la seva mare li agradava molt. Segurament per això, quan l'any 1999 va entrar a la cuina del Restaurant Gaig d'Horta les coses van anar bé. De la mà d'en Pepe, cap de cuina, va aprendre les salses i la composició dels plats que el Carles creava. En poc temps la cuina la va anar atrapant fins que uns mesos després va sortir a la sala.

L'estiu d'aquell mateix any, la Fina va demanar al Sr. Monje que li permetés estar una setmana a Via Veneto: "Es nota que t'agrada aquest ofici, no et farà falta". Aquestes paraules l'hi van donar la confiança per dedicar la seva vida a la restauració, sempre al costat d'en Carles.

Fina Navarro ha demostrat la seva habilitat i passió per la sala i ha contribuït a l'èxit del Restaurant Gaig. És coneguda com a Fina Gaig, no per ser la dona d'en Carles sinó per l'equip que han fet durant una trajectòria professional i vital conjunta.





PREMI REVELACIÓ 2024

NÚRIA BONET I AUTET

XEF I PROPIETÀRIA DEL RESTAURANT CA LA NÚRIA,
BELLVER DE LA CERDANYA

SENTIMENT PER LA CUINA

Núria Bonet Autet, poc motivada pels estudis convencionals, als setze anys va voler provar la restauració i la cuina la va atrapar de seguida. Nascuda a Bellver de Cerdanya, la seva energia i vitalitat la van portar a estudiar Hostaleria a l'Escola Joviat de Manresa. Tot i que la seva mare és una bona cuinera., la passió per l'ofici no li ve de família. Després d'un stage a El Bulli i de treballar amb en Nandu Jubany al restaurant Mas d'Osor van decidir obrir el seu propi restaurant.



L'any 2010 va prendre una decisió valenta: tornar al seu poble i obrir el restaurant Ca la Núria, basat en la qualitat i varietat de productes de temporada de la Cerdanya. Amb el temps, va obrir un altre restaurant a Puigcerdà, aquest cop amb l'ajuda del seu company i cuiner, August, qui es va formar a l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona i va treballar en diversos restaurants de renom.

La Núria, però és una innovadora i inconformista, així que després de set anys, va decidir tancar els dos restaurants anteriors i emprendre un nou projecte, que no només és un restaurant, sinó també la seva pròpia llar. En aquest espai únic, Bonet i August combinen la seva passió per la cuina amb la seva creativitat i inquietuds, i ofereixen una experiència gastronòmica excepcional.

El Premi Revelació 2024 reconeix la dedicació, el talent i la innovació de Núria Bonet Autet, una cuinera que ha convertit la seva passió en plats inoblidables. Amb cada creació culinària, Bonet transmet una emocionant història que captiva els paladars i els cors dels seus comensals.



**PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA
TRADICIONAL 2024**

PACO SOLÉ I PARELLADA

PROPIETARI DEL RESTAURAT 7 PORTES, BARCELONA

COMPROMÍS I EXCEL·LÈNCIA

Des del Restaurant Portes ha dedicat la seva vida a preservar i fomentar la cultura culinària del nostre país amb rigor, compromís i excel·lència.

En Paco Solé és fill d'una família vinculada a la restauració des del segle XVIII amb establiments a Granollers i a Caldetes. Neix als Porxos del Xifré rodejat d'estovalles, menjar, clients, etc. Resumint, rodejat de restaurant.



Quan tenia set anys ajuda a servir les begudes i cafès des del clàssic taulell; als 14 es va estrenar al menjador com d'ajudant de cambrer i als 28, amb les carreres d'enginyer i d'econòmiques a la butxaca compra el restaurant al seu pare i el dirigeix fins avui.

Des del menjador del 7 Portes, que aviat celebrarà el 190 aniversari, va absorbir els secrets de la cuina catalana i del que significa la paraula "el client"; per un restaurador.

Amb una base sòlida d'estudis acadèmics, Solé Parellada va abraçar la seva vocació culinària i va combinar amb habilitat les seves dues passions: la gastronomia i la gestió, assumint el repte de dirigir el Restaurant 7 Portes un referent de la gastronomia catalana.

Amb amor, dedicació i determinació, Solé Parellada ha preservat les antigues receptes i gustos de la cuina catalana, oferint als comensals segons les temporades més de 300 plats minuciosament documentats i actualitzats.



**PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA
D'AUTOR 2024**

XAVIER PELLICER I GUILLO

XEFE I PROPIETARI DEL RESTAURAT XAVIER PELLICER,
BARCELONA

CUINA SALUDABLE I ECOLÒGICA QUE ALIMENTA L'ÀNIMA

Xavier Pellicer, mestre culinari nascut a Barcelona, ha destacat sempre per la seva dedicació a utilitzar productes frescos, ecològics, biodinàmics i de proximitat en les seves creacions culinàries. Amb una trajectòria impressionant, Pellicer ha treballat en prestigiosos restaurants com La Llar a Rosas, Arzak a San Sebastián i Le Carré des Feuillants a París.

El seu retorn a les arrels catalanes va marcar un punt d'inflexió en la seva carrera, especialment quan va treballar com a cap de cuina al prestigiós restaurant El Racó de Can Fabes, guardonat amb 3 estrelles Michelin. Després d'obrir el seu propi restaurant ABaC Barcelona, va ser reconegut amb 2 estrelles Michelin.



Amb una passió per una alimentació saludable i ecològica, Pellicer va obrir el restaurant Céleri el 2015, on els vegetals prenen el protagonisme. Aquesta visió innovadora va ser premiada amb una estrella Michelin el 2017, consolidant el seu compromís amb una cuina sostenible i de qualitat.

L'any 2018 va marcar un nou capítol amb l'obertura de Xavier Pellicer i El Menjador by Xavier Pellicer, reconegut com a millor restaurant de vegetals del món durant dos anys seguits.

Pellicer és reconegut internacionalment com un dels referents de la cuina saludable i ecològica. Les seves preparacions, inspirades en la nutrició ayurvèdica, no només alimenten el cos, sinó que enriqueixen l'esperit. La seva filosofia culinària ens recorda que menjar és una experiència que connecta amb els nostres sentits i ens enriqueix culturalment i emocionalment.

TAULA DIRECTIVA

Carles Vilarrubí i Carrió,
President

Carme Ruscalleda i Serra,
Vicepresidenta

Joan Font i Torrent,
Vicepresident

Rosa Mayordomo i García,
Secretària General

Ramon Agenjo i Bosch,
Tresorer

Raül Bobet i Almenara,
Vocal

Cristina Cabañas i Rodríguez,
Vocal

Montse Folch i Munuera,
Vocal

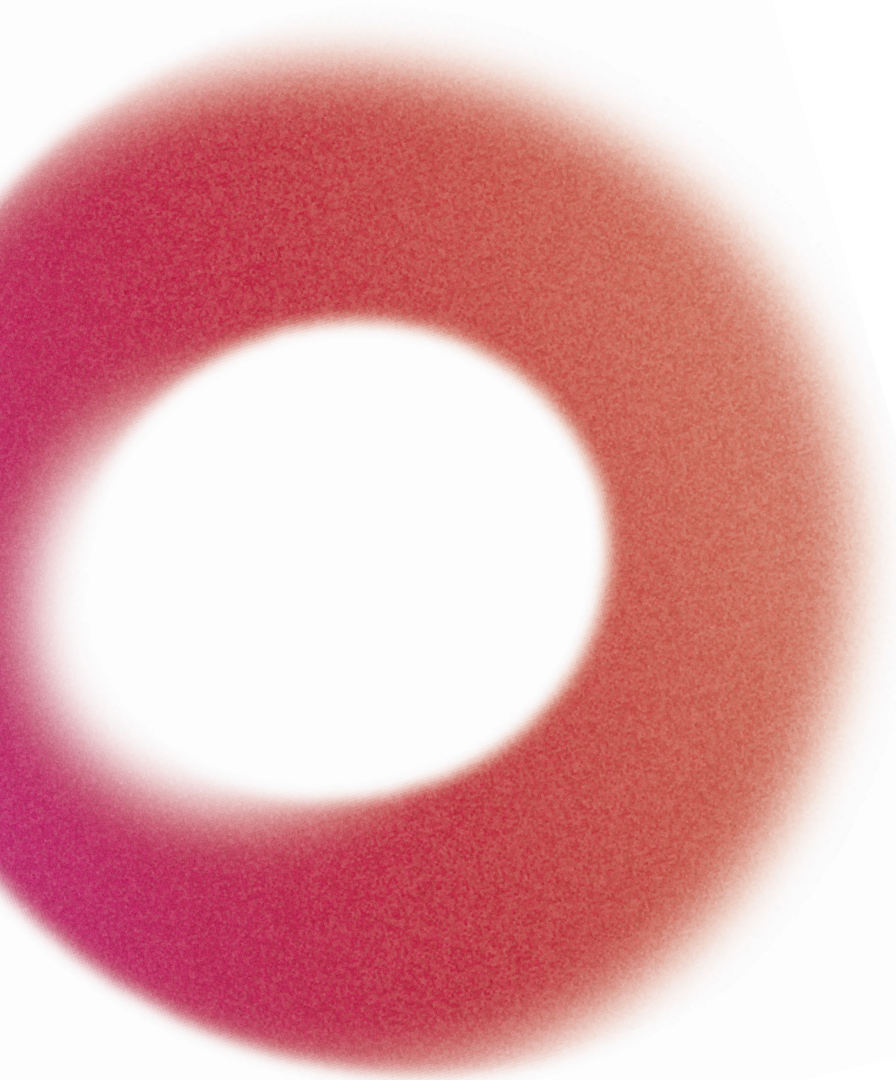
Ignacio García-Nieto i Portabella,
Vocal

Ferran Rodés i Vilà,
Vocal

Valentí Roqueta i Guillamet
Vocal

Elena Yepes i Evangelista,
Vocal





ACADÈMICS

Ferrán Adrià i Acosta
Ramon Agenjo i Bosch
Ricard Aixelà i Campanales
Alejandro Alcaraz i Sanz
Oriol Balaguer i Mestres
Raül Bobet i Almenara
Miquel Brossa i Real
Cristina Cabañas Rodríguez
Josep Capdevila i Nogué
Magda Carlas i Angelats
Artur Carulla i Font
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví i de Simón
Marc Cerón i Castelló
Ramón Cierco i Noguera
Comte De Sert
Pere Cornellà i Valls
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán i Hijazo
Josep M^a de Hita i Planella
Paco de la Rosa i Torelló
Javier de las Muelas i Fernández
Miquel Espinet i Mestre
Eugeni Fabregat i Mora
Luis Ignacio Ferrer i Figueras
Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni
Montse Folch i Munuera
Joan Font i Torrent
Carles Gaig i Framis
Ignacio García-Nieto i Portabella
Gerardo García-Ventosa i López
Rosa Gelpí i Monasterio
Silvia Hofmann i Parés
Jorge Linati i de Puig
Jaume Masana i Ribalta

Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Ródenas
Toni Massanés i Sánchez
Rosa Mayordomo i García
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Jordi Montaña i Matosas
Glòria Noguera i de Ferrer
Lluís Planas i Martínez
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Valentí Roqueta i Guillamet
Mario Rotllant i Sola
Carme Ruscalleda i Serra
Josep M^a Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramón Serra i Agut
Paco Solé i Parellada
Rafael Soriano i Llompart
Albert Sumarroca i Claverol
Joan Tàpia i Nieto
Jaume Torras i Mulet
Francesc Torrente i Costa
Miquel Torres i Maczassek
Joan Uriach i Marsal
Joaquim Uriach i Torelló
Quim Vila i Betriu
Carles Vilarrubí i Carrió
Jordi Vilaseca i Bruguera
Josep Vilella i Llirinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa
Elena Yepes i Evangelista



**Presidents
ACGN**

Nèstor Luján i Fernández
-1989-

Joan Vives i Rodríguez de Hinojosa
-1995-

Mariano de la Cruz
-1998-

Lluís Bassat i Coen
-1999-

Miquel Espinet i Mestre
-2000-

Joan Ras i Sirera
-2010-

Carles Vilarrubí i Carrió
-2016-



Amb el suport de



COL-LABORADORS



JUBANY

bbmcultura



Soulblim
Inspira la teva gastronomia



CLUB D'EMPRESSES





**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**