

PNG

25

**PREMIS
NACIONALS
GASTRONOMIA**

**11 DE JUNY
DE 2025**

Món Sant Benet



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**



CARTA DEL PRESIDENT

PROGRAMA

MENÚ

PREMI ESPECIAL

PREMI NÈSTOR LUJÁN

PREMI CAP DE SALA

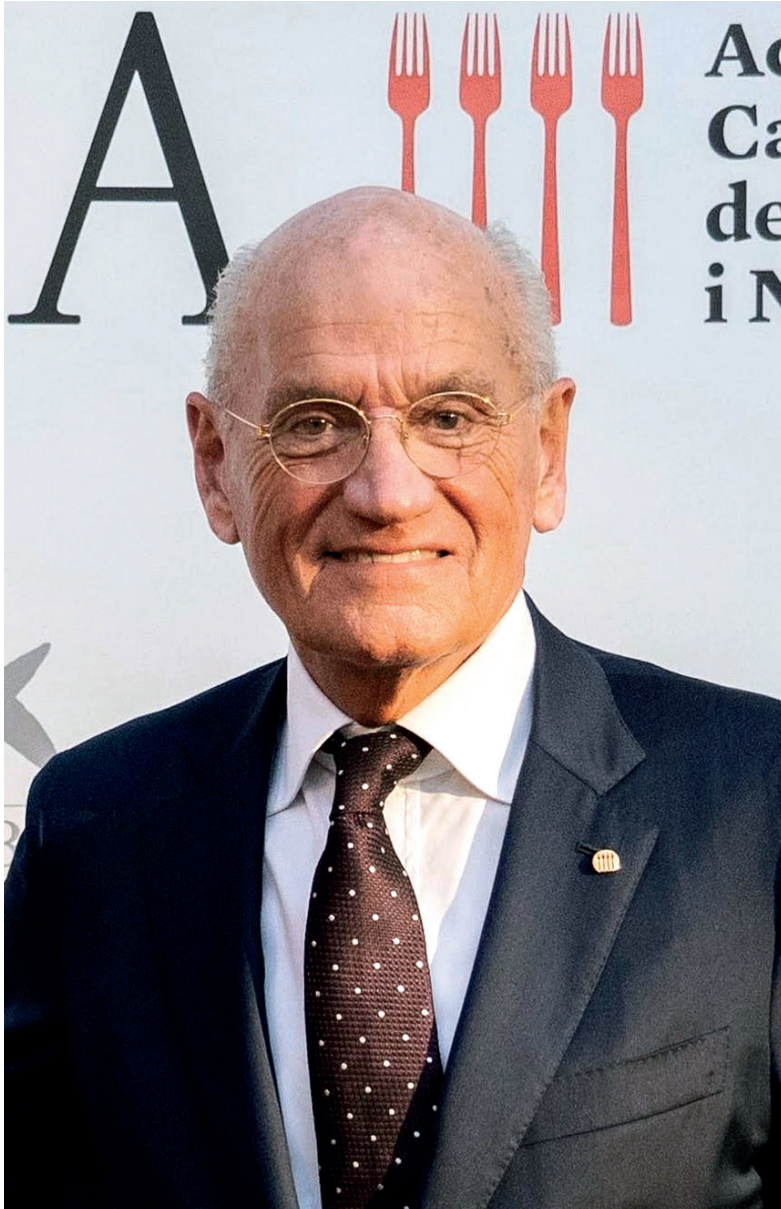
PREMI REVELACIÓ

PREMI NACIONAL
DE GASTRONOMIA TRADICIONAL IN MEMORIAM

PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA D'AUTOR

	pag 4
	pag 6
	pag 8
Josper S.A	pag 10
Mònica Ramírez i Urbano	pag 12
Montse Serra i Buxeda	pag 14
Moha Quach i el Yahyaoui	pag 16
Fermí Puig i Botey	pag 18
Marc Gascons i Diaz	pag 20

PNG²⁵



CARTA DEL PRESIDENT

Cada any, els Premis Nacionals de Gastronomia ens reuneixen per celebrar allò que fa única la nostra cultura: la passió pel bon menjar, la dedicació dels nostres professionals i la riquesa dels productes que ens ofereix la terra.

La gastronomia catalana és molt més que un conjunt de receptes: és un reflex de la nostra història, la nostra diversitat i la nostra capacitat d'innovació. És el relat viu d'un país que s'ha sabut reinventar sense perdre l'arrel, que combina amb mestria la tradició amb la modernitat i que s'obre al món sense renunciar a la seva identitat.

Enguany, els guardons posen en valor aquesta dualitat. D'una banda, reconeixen aquells que impulsen la cuina d'autor, amb creativitat i coratge, i de l'altra, aquells que mantenen vives les arrels, les receptes i els sabors que ens connecten amb el territori i amb les generacions passades.

A més, mai com ara hem estat tan conscients que la gastronomia és també un motor econòmic, cultural i social que ens projecta internacionalment i que alhora ens ajuda a estimar i conservar la nostra pròpia terra. Els productes locals, l'agricultura sostenible, la cuina de proximitat: tot això és essencial per construir un futur més responsable i deliciós.

A l'Acadèmia, treballem per posar en valor aquest equilibri, per protegir la memòria gastronòmica i per fomentar el diàleg entre cuiners, productors i consumidors. Els Premis Nacionals són la nostra manera de dir "gràcies" a tots aquells que, amb esforç i talent, fan que Catalunya sigui una referència mundial de la gastronomia.



Us convido a compartir aquesta festa de la cuina, que és també una festa de la nostra cultura i de la nostra manera de ser.

Amb tot el meu respecte i estima,

Carles Vilarrubí i Carrió

President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

PNG²⁵

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

Lectura de l'acta de proclamació del PREMI ESPECIAL DE L'ACADÈMIA 2025

a càrrec de la **Sra. Cristina Vázquez i García**
directora executiva de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

Entrega del PREMI ESPECIAL DE L'ACADÈMIA 2025

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



amb el suport

Foment
del Treball Nacional

Entrega del PREMI CAP DE SALA 2025

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

Lectura de l'acta de proclamació del PREMI NÈSTOR LUJÁN DE PERIODISME GASTRONÒMIC 2025

a càrrec de la **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 2025

a càrrec del **Sr. Jaume Masana i Ribalta**
Acadèmic de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

PNG²⁵

Jurat del Premi:

**Sr. Tatxo Benet i Ferran, Sr. Xavier Bosch i Sancho,
Sra. Ana Godó i Valls, Sr. Ferran Rodés i Vilà,
Sr. Valentí Roqueta i Guillaumet, Sra. Mònica Terribas i Sala, Sr. Patrici
Tixis i Padrosa i Sra. Elena Yepes i Evangelista**

Lectura de l'acta de proclamació del PREMI REVELACIÓ 2025

a càrrec de la **Sra. Carlotta Beretta i Cadena**
presidenta de la Jove Acadèmia de Gastronomia Catalana

Entrega del PREMI REVELACIÓ 2025

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

Lectura de l'acta de proclamació DELS PREMIS NACIONALS DE GASTRONOMIA 2025

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 "Cuina d'Autor" 2025 i

Entrega del PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA "Cuina Tradicional" 2025- IN MEMORIAM

a càrrec 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. Salvador Illa i Roca**
president de la Generalitat de Catalunya

23.45 h **FI DE L'ACTE**

PNG²⁵

APERITIU

Ametlla salada mimètica
Croqueta de bou de mar
La nostra versió de la coca de recapte
Ostra natural Catalana Sant Lluís
Oblea nitro d'Almadroch
Cornet d'albergínia blanca
dels nostres horts amb estragó
Coca de praliné de llardons i pinyons
Pani puri amb tàrtar de tonyina Balfegó
Mollete de cansalada especiada
de porc Ral d'Avinyó
Brioix de tàrtar de vaca vella
amb anguila fumada del Delta



Selecció de vins i escumosos de la D.O Pla de Bages
Combinats Royal Bliss
Cervesa Inèdit

SOPAR

Tomàquet, fonoll i cogombre
amb crema freda de gamba de Palamós
Bernat, Blanc de Picapolls. Celler Oller del Mas.
D.O. Pla de Bages

Vi ecològic fet amb varietats autòctones Picapoll blanc i Picapoll negre, vinificat com a blanc de noirs. Destaca per la seva frescor, bona cremositat i aromes de fruita blanca

PNG²⁵

Déntol amb salsa de canyuts del Delta i caviar oscietra Louis

*Bernat, Blanc de Picapolls.
Celler Oller del Mas. D.O. Pla de Bages*

Vi de finca qualificada, de varietat Macabeu i procedent de vinyes centenàries de baixa producció, amb fermentació en bota de roure francès i acàcia i criança posterior de 12 mesos en ampolla. Voluminós i persistent amb aromes de fruita madura

Mar i muntanya de pollastre de pagès amb escamarlans

Abadal 3.9. Celler Abadal. D.O. Pla de Bages

Vi de finca qualificada, procedent d'una vinya amb més de 35 anys d'antiguitat i envellit durant 12 mesos en bota de roure. Destaca per la seva mineralitat i els aromes a fruita negra madura

Pa del Forn de cabrianes



Dolç del pelegrí

Carquinyoli tradicional d'ametlla, panses i llimona, recuperat del costum de rebre els pelegrins al Monestir

Dolç de Foc, Espurnes. Celler Abadal

Elaborat pel celler Abadal en col·laboració amb David Seijas, recupera la tradició arrelada al Bages, el vi bullit. Elaborat durant l'època de verema amb Macabeu i Picapoll, bullint el most sense fermentar en calderes de coure resultant un vi dolç intens. Destaca per la seva harmonia perfecta entre acidesa i dolçor

Cafès Nespresso Professional

"Dolç i cereals torrats"

"Un cafè Aràbiga ecològic que procedeix de la sabana i els cims muntanyosos del Brasil i que combina un sabor excepcionalment dolç amb notes de cereals torrats."

PNG²⁵



PNG²⁵

**PREMI ESPECIAL DE L'ACADÈMIA CATALANA
DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ 2025**

JOSPER S.A

*LA REVOLUCIÓ GASTRONÒMICA
QUE UNEIX FORN I BRASA DES DE 1969*

De la unió d'en Pere Juli i en Josep Armangué va néixer una idea singular: unir forn i brasa en un sol equip, una innovació que ha revolucionat la cuina professional.

Així va començar JOSPER l'any 1969 a Pineda de Mar, amb la voluntat de transformar la cuina professional. El lideratge i l'esperit emprenedor de Pere Juli van ser claus per convertir aquell primer disseny en una autèntica revolució gastronòmica. El que va començar com una solució per a restauradors exigents es va convertir en un símbol global: un Josper no és només un forn de brasa, és "la caixa màgica".



Amb una estructura familiar profundament arrelada al Maresme, JOSPER ha crescut mantenint intacte el seu esperit fundacional. Figures com Susan Carlie, Pere Serrat i tota la família han estat fonamentals per a la consolidació de l'empresa. Aquesta filosofia ha permès a la marca créixer sense perdre l'ànima.

La segona generació, amb Manu Yebras i Sandra Juli al capdavant, ha liderat amb èxit l'expansió internacional, portant el segell de la brasa catalana a més de 100 països.

Més de mig segle després, l'empremta de Josper continua viva als restaurants d'arreu del món. Perquè allò que comença amb passió, perdura amb propòsit.

PNG²⁵



**PREMI NÈSTOR LUJÁN
DE PERIODISME GASTRONÒMIC 2025**

MÒNICA RAMÍREZ I URBANO

PERIODISTA GASTRONÒMICA

*UNA VEU QUE DONA GUST A LES PARAULES
I DIGNITAT ALS QUI ALIMENTEN EL MÓN.*

Professional amb vint-i-cinc anys d'experiència en el món de la informació, dels quals els darrers vint-i-tres com a periodista especialitzada en gastronomia.

Al llarg de la seva trajectòria ha estat al capdavant de la direcció, coordinació, edició i gestió d'equips de redacció i continguts en dues revistes especialitzades: la primera, en paper, durant tretze anys, i la segona, en format digital, durant set. Cal destacar que, sota el seu lideratge, aquesta darrera publicació va guanyar el Premi Nacional de Gastronomia a la Millor Publicació Digital. Uns anys abans, el 2014, va ser nomenada Jove Confrare de Mèrit per la Jove Confraria del Cava.



Actualment escriu en diferents mitjans especialitzats, parla d'actualitat a la ràdio, col·labora amb editorials en la redacció de llibres i presenta esdeveniments.

Apassionada de la seva professió, li agrada implicar-se en els projectes i donar veu a tots aquells que no tenen l'oportunitat de comptar amb un altaveu.

PNG²⁵



PREMI CAP DE SALA 2025

MONTSE SERRA I BUXEDA

CAP DE SALA DEL RESTAURANT MIRAMAR, LLANÇÀ

REFERENT EMPORDANESA DE LA SALA

Nascuda a Llançà l'any 1965, Montse Serra Buxeda ha esdevingut l'ànima de la sala del restaurant Miramar. Un espai que representa l'alta gastronomia de la Mar d'Amunt, territori fronterer entre mar i muntanya, que s'estén des del Cap de Creus fins al Cap Cerbère. La Montse és la quarta generació de la família Serra al capdavant del Miramar, un establiment que en el seu origen va ser un restaurant amb habitacions, fundat pels seus avis l'any 1939 en aquesta població pesquera de la Costa Brava.



Juntament amb el seu marit, el xef Paco Pérez, ha estat clau en l'evolució del restaurant, transformant-lo d'un establiment familiar de cuina marinera en un referent de l'alta gastronomia centrada en el mar, guardonat amb dues Estrelles Michelin des de l'any 2010. L'any 2021, Montse Serra Buxeda va rebre el Premi Juli Soler i Lobo per la seva trajectòria com a cap de sala al Miramar, un reconeixement que distingeix persones, projectes, empreses o institucions que treballen pel desenvolupament del sector gastronòmic i aporten valor a la província de Girona.

Montse Serra Buxeda ha participat també a la taula rodona La revolució silenciosa en el mundo de la sala, dins el marc de l'esdeveniment Gastrofeminas 2023, a Astúries.

PNG²⁵



PREMI REVELACIÓ 2025

MOHA QUACH I EL YAHYAOUÏ

XEF I PROPIETARI DEL RESTAURANT EL TERRAT,
TARRAGONA

EL XEF QUE INSPIRA AMB UNA CUINA SOSTENIBLE I INNOVADORA

Moha Quach ha fet de Tarragona i el seu entorn el seu supermercat més preuat. Els seus orígens familiars, vinculats a l'agricultura, la ramaderia i la pesca, han convertit l'hort, els mercats i la llotja en espais d'inspiració.

El caràcter tímid i introvertit de Quach es transforma quan es posa la jaqueta de xef. Presenta una cuina d'autor desafiant, innovadora, incansable i sincera.



El producte de temporada és el seu pilar inamovible; per això dissenya els plats adaptant-se als ritmes de la natura. El quilòmetre zero és sempre el punt de partida, i manté un estret contacte amb proveïdors que respecten el medi ambient i la terra, des del Camp de Tarragona fins a les Terres de l'Ebre. Així, els seus plats evocuen tant el sacrifici del pagès de Riudoms com la destresa del pescador del Serrallo.

La cuina de Quach no entén d'additius, productes químics ni tècniques agressives amb l'entorn. Ell ho té clar: si això tingués cabuda als seus fogons, no podria tenir la consciència tranquil·la.

Tarragona ha estat la ciutat escollida per Quach per enamorar els comensals. L'any 2018 va fer renéixer El Terrat Restaurant, un emblema tarragoní que avui és un referent de la gastronomia local.

PNG²⁵



PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA "CUINA TRADICIONAL" 2025 - IN MEMORIAM

FERMÍ PUIG I BOTEY

GRANOLLERS, 1959 - BARCELONA, 2024

EL MESTRE QUE VA ELEVAR LA CUINA TRADICIONAL A NOVES ALTURES

Fermí Puig va ser una figura central en la renovació i dignificació de la cuina catalana. Format a El Bulli amb Jean Paul Vinay i Kristian Lutaud, i amb estades a Lió i Sevilla, va iniciar una carrera brillant que el portaria a liderar projectes com el restaurant Drolma a l'Hotel Majestic, distingit amb una estrella Michelin el 2002. Més endavant, va concebre i impulsar el Petit Comitè, un projecte molt vinculat a la seva manera de fer: personal, fidel a la tradició i alhora obert al present. I des del 2013, va dirigir el seu propi restaurant homònim al carrer Balmes de Barcelona, on va oferir una cuina catalana refinada i accessible, fidel al lema "a preu fet".



Puig va ser també un gran divulgador: autor dels llibres Cuinetes, Més cuinetes i La pilota a l'olla, va compartir receptes i reflexions a RAC1, apropant la cuina tradicional a noves generacions. Apassionat del Barça, va dedicar una sala del seu restaurant a la memòria del club, decorada amb records històrics i una barana original del Camp de Les Corts.

El juny de 2024, la ciutat de Granollers li va concedir la Medalla de la Ciutat a títol pòstum, en reconeixement a la seva trajectòria i defensa de la identitat catalana. Fermí Puig va morir el juliol de 2024 a causa d'un limfoma, deixant una empremta inesborrable en la gastronomia catalana.

Una qualitat que tothom li reconeixia —família, amics, companys de professió— era la seva generositat, expressada tant a la cuina com a la vida. Una generositat discreta, sincera i constant, que va marcar profundament els qui el van conèixer.

PNG²⁵



PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA "CUINA D'AUTOR" 2025

MARC GASCONS I DIAZ

XEF I PROPIETARI DEL RESTAURAT ELS TINARS,
LLAGOSTERA

GUST PER LA TRADICIÓ, LA CUINA DE MERCAT, LA
QUALITAT I LA DEFENSA DEL TERRITORI

Marc Gascons és el xef del restaurant Els Tinars, situat a Llagostera, Girona. Forma part de la tercera generació de la família Gascons dedicada a l'hostaleria. Juntament amb la seva germana Elena, cap de sala, han situat Els Tinars entre els millors restaurants del país. El restaurant compta amb una estrella Michelin des del 2008.

Va començar la seva formació a l'Escola d'Hostaleria de Girona, on va obtenir el segon premi de la seva promoció. Durant els estius, combinava la seva passió pels estudis amb l'experiència en grans restaurants com el Sant Pau, Can Gaig, l'Esguard i el de Martin Berasategui, amb qui va estar sis mesos abans d'incorporar-se de manera permanent a la cuina d'Els Tinars, l'any 1999. Ha tingut mestres com Joan Roca i Salvador Brugués, que encara avui influeixen en la seva cuina.



Gascons va ser reconegut com a Millor Cuiner Jove el 2006 i Millor Cuiner de Girona el 2008, any en què va rebre la primera estrella Michelin per a Els Tinars. Posteriorment, l'any 2011, va ser distingit com el Cuiner més Jove amb Estrella Michelin.

La seva cuina es caracteritza per la fidelitat a la tradició catalana, amb un estil jove, fresc i informal. La seva proposta gastronòmica es basa en quatre conceptes clau: tradició, producte, senzillesa i elegància.

TAULA DIRECTIVA

Carles Vilarrubí i Carrió,
President

Carme Rusalleda i Serra,
Vicepresidenta

Joan Font i Torrent,
Vicepresident

Rosa Mayordomo i García,
Secretària General

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

Jordi Vilaseca i Brugueras
Vocal

Elena Yepes i Evangelista
Vocal



PNG²⁵



PNG²⁵

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 Noguer
Comte De Sert
Pere Cornellà i Valls
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán i Hijazo
Josep M. de Hita i Planella
Paco de la Rosa i Torelló
Javier de las Muelas i Fernández
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
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 Noguer i de Ferrer
Lluís Planas i Martínez
Fina Puigdevall i Noguereda
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Valentí Roqueta i Guillamet
Sandro Rosell i Feliu
Mario Rotllant i Sola
Carme Ruscalleda i Serra
Josep M. 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
Joaquim Uriach i Torelló
Jordi Vilà i Badia
Quim Vila i Betriu
Carles Vilarrubí i Carrió
Jordi Vilaseca i Brugueras
Josep Vilella i Llinós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa
Elena Yepes i Evangelista

PNG²⁵

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-



PNG²⁵

COL-LABORADORS



daba



PNG²⁵

CLUB D'EMPRESSES



Grupo  Planeta

GB FOODS

CATALONIA
- HOTELS & RESORTS -



**OPTIO**


**ROYAL
BLISS**
PREMIUM
Inspiration

INEDIT
Damm



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**