



Media review

13/06/25



Onclusive On your side

Índice

Els vins de la DO Pla de Bages, presents als Premis Nacionals de Gastronomia al Món Sant Benet www.manresadiari.cat - 13/06/2025	7
Sant Fruitós de Bages acull l'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 www.manresadiari.cat - 13/06/2025	8
Els vins de la DO Pla de Bages, presents als Premis Nacionals de Gastronomia al Món Sant Benet www.manresadiari.cat - 13/06/2025	9
Sant Fruitós de Bages acull l'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 www.manresadiari.cat - 13/06/2025	10
Una potència gastronòmica Ara - 13/06/2025	11
Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Los reconocimientos anuales de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició bloghedonista.com - 12/06/2025	12
Marc Gascons i Fermí Puig, protagonistes dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 - Canal Taronja Comarques Centrals canaltaronja.cat - 12/06/2025	13
Marc Gascons i Fermí Puig, protagonistes dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 canaltaronja.cat - 12/06/2025	14
La DO Pla de Bages, protagonista als Premis Nacionals de Gastronomia a Sant Benet Regio7.cat - 12/06/2025	15
Botofarra con secas, un plato típico de la cocina catalana / XAVIER BERTRAL Ara.cat - 12/06/2025	16
Una potència gastronòmica arabalears.cat - 12/06/2025	17
Una potència gastronòmica Ara.cat - 12/06/2025	18
El llagosterenc Marc Gascons, premi Nacional de Gastronomia 2025 www.elpolltv.cat - 12/06/2025	19
Els vins de la DO Pla de Bages brillen als Premis Nacionals de Gastronomia a Món Sant Benet NacioDigital.cat - 12/06/2025	20
Moha Quach, premi Revelació als Nacionals de Gastronomia 2025 tac12.tv - 12/06/2025	21
Moha Quach, premi Revelació als Nacionals de Gastronomia 2025 tac12.tv - 12/06/2025	22
Sant Fruitós de Bages acull l'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 www.santfruitos.cat - 12/06/2025	23
Moha Quach, del restaurant el Terrat de TGN, Premi Revelació de la cuina catalana tarragona21.com - 12/06/2025	24
El xef tarragoní Moha Quach, guardonat en els Premis Nacionals de Gastronomia tarragonadigital.com - 12/06/2025	25

Premios Nacionales de Gastronomía de Cataluña 2025: Un tributo a la tradición culinaria corporate.es - 12/06/2025	26
Fermí Puig, Premi Nacional de Gastronomia www.somgranollers.cat - 12/06/2025	27
Marc Gascons i Fermí Puig, a títol pòstum, Premi Nacional de Gastronomia 2025 gastrotalkers.cat - 12/06/2025	28
Marc Gascons de Els Tinars, premio nacional de gastronomía abc.es - 12/06/2025	29
Premios de la Academia Catalana de Gastronomía La Sexta - ARUSER@S - 12/06/2025	30
La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició entrega sus premios anuales revistavinosyrestaurantes.com - 12/06/2025	31
Premis Nacionals de Gastronomia 2025: una mirada al present i al futur de la cuina catalana thenewbarcelonapost.com - 12/06/2025	32
Premis Nacionals de Gastronomia 2025: una mirada al presente y al futuro de la cocina catalana thenewbarcelonapost.com - 12/06/2025	33
Marc Gascons, xef d'Els Tinars de Llagostera, Premi Nacional de Gastronomia Federació d'Hostaleria de les Comarques - 12/06/2025	34
Premis Cuina bé: Reconeixement a les dones en la gastronomia catalana RNE-4 Catalunya - RNE-4 Catalunya - 11/06/2025	35
Lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia de l'Acadèmia Catalana Catalunya Radio - CATALUNYA NIT - 11/06/2025	36
Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia en curs RAC 1 Catalunya (RAC 1) - NO HO SE - 11/06/2025	37
Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya TV3 - TV3 - 12/06/2025	38
President Illa: "Catalunya viu el millor moment gastronòmic de la seva història" Gov Clipping - 12/06/2025	39
Marc Gascons (Els Tinars de Llagostera), Premi Nacional de Gastronomia topgirona.com - 12/06/2025	40
Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia a Catalunya TV3 - TV3 - 12/06/2025	41
Premis Nacionals de Gastronomia: Celebració de la Cuina Catalana TV3 - TV3 - 12/06/2025	42
Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia al Món Sant Benet TV3 - TN VESPRES - 11/06/2025	43
Lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia TV3 - TV3 - 12/06/2025	44
Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia a Catalunya TV3 - TV3 - 12/06/2025	45
Reconeixement als joves talents en els Premis Nacionals de Gastronomia RAC 1 Catalunya (RAC 1) - EL MON A RAC 1 - 12/06/2025	46
Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 al Món Sant Benet	47

RAC 1 Catalunya (RAC 1) - EL MON A RAC 1 - 11/06/2025	
Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya TV3 - TV3 - 12/06/2025	48
Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 al Món Sant Benet RAC 1 Catalunya (RAC 1) - RAC 1 Catalunya - 11/06/2025	49
Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia a Catalunya TV3 - TV3 - 12/06/2025	50
Premis Nacionals de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia Catalunya Radio - Catalunya Radio - 12/06/2025	51
Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia RAC 1 Catalunya (RAC 1) - NO HO SE - 11/06/2025	52
Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia a Catalunya TV3 - TV3 - 12/06/2025	53
Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia al Món Sant Benet RAC 1 Catalunya (RAC 1) - EL MON A RAC 1 - 11/06/2025	54
Premis Nacionals de Gastronomia: Reconeixement a la Tradició i Innovació Culinària Catalana Catalunya Radio - Catalunya Radio - 12/06/2025	55
Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya TV3 - ELS MATINS - 12/06/2025	56
Premis Nacionals de Gastronomia: Reconeixement a la Tradició i la Innovació Culinària Catalana Catalunya Radio - EL MATI DE CATALUNYA RADIO - 12/06/2025	57
Salvador Illa assistirà als Premis Nacionals de Gastronomia RAC 1 Catalunya (RAC 1) - VERSIO RAC 1 - 11/06/2025	58
Cena de entrega de premis de gastronomia con 300 asistentes RAC 1 Catalunya (RAC 1) - EL MON A RAC 1 (MAGAZINE) - 11/06/2025	59
Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 celebren l'excel·lència de Marc Gascons i l'herència de Fermí Puig VilaWeb.cat - 11/06/2025	60
El TresC premia Carne Ruscalleda i Maria Nicolau cuina.cat - 11/06/2025	62
Marc Gascons, i Fermí Puig, a títol pòstum, Premis Nacionals de Gastronomia 2025 NacioDigital.cat - 11/06/2025	64
Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya 2025: llista de tots els premiats elnacional.cat - 11/06/2025	66
Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 reconeixen el xef del Tinars, Marc Gascons, i Fermí Puig a títol pòstum lavanguardia.com - 11/06/2025	68
Marc Gascons i Fermí Puig, premis nacionals de gastronomia Ara.cat - 11/06/2025	69
Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 reconeixen el xef del Tinars, Marc Gascons Elpuntavui.cat - 11/06/2025	71
El Moha Quach, del restaurant El Terrat de Tarragona, gana el Premi Revelació en los Premis Nacionals de Gastronomia 2025 DiariDeTarragona.com - 11/06/2025	72

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia 'in memoriam' el cuiner Fermí Puig beteve.cat - 11/06/2025	73
Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 reconeixen el xef del Tinars, Marc Gascons Elpuntavui.cat - 11/06/2025	75
Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 reconeixen el xef dels Tinars, Marc Gascons DiariDeGirona.cat - 11/06/2025	76
Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 celebren l'excel·lència de Marc Gascons i l'herència de Fermí Puig Regio7.cat - 11/06/2025	77
Premis Nacionals 2025 para la cocina de Gascons y el legado de Fermí Puig lavanguardia.com - 11/06/2025	79
El xef Marc Gascons, dels Tinars de Llagostera, i Fermí Puig, guardonats als Premis de Gastronomia de Catalunya 2025 rac1.cat - 11/06/2025	81
Els Premis Nacionals de Gastronomia distingeixen Marc Gascons i, a títol pòstum, Fermí Puig ccma.cat - 11/06/2025	82
Marc Gascons i Fermí Puig, Premis Nacionals de Gastronomia Ara - 12/06/2025	84
Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya 2025: lista de todos los premiados elnacional.cat - 11/06/2025	85
Marc Gascons, del restaurant Els Tinars, Premi Nacional de Gastronomia Segre Catala - 12/06/2025	88
Premi Nacional de Gastronomia 2025 ElPeriodico.com - 12/06/2025	89
Els Premis Nacionals de Gastronomia guardonen Marc Gascons i Fermí Puig en un acte a Sant Benet Regio 7 - 12/06/2025	91
Marc Gascons i Fermí Puig, Premi Nacional de Gastronomia ElPeriodico.cat - 12/06/2025	92
Premi Nacional de Gastronomia 2025 ElPeriodico.com - 12/06/2025	94
Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 celebren l'excel·lència de Marc Gascons i Fermí Puig cuina.cat - 12/06/2025	96
President Illa: "Catalunya viu el millor moment gastronòmic de la seva història" govern.cat - 12/06/2025	99
President Illa: "Catalunya viu el millor moment gastronòmic de la seva història" govern.cat - 12/06/2025	100
Moha Quach, de Tarragona, Premi Revelació Nacional de Gastronomia rctgn.cat - 12/06/2025	101
Les millors coques de Sant Joan de 2025: quines són i on comprar-les ccma.cat - 12/06/2025	102
Marc Gascons, xef dels Tinars, Premi Nacional de Gastronomia Diari de Girona - 12/06/2025	105
Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 reconeixen el xef del Tinars, Marc Gascons, i Fermí Puig a títol pòstum	106

Moha Quach (el chef de El Terrat): «Es un reconocimiento a mi ciudad y al legado que me han dado mis padres» DiariDeTarragona.com - 11/06/2025	108
«Es un reconocimiento a mi ciudad y al legado que me han dado mis padres» Diari de Tarragona - 12/06/2025	110
Los chefs Marc Gascons y Fermí Puig ('in memoriam') reciben el Premi Nacional de Gastronomía 2025 huleymantel.com - 11/06/2025	111
Marc Gascons y Fermí Puig, premios nacionales de gastronomía Ara.cat - 11/06/2025	114
Marc Gascons y Fermí Puig a título póstumo, Premios Nacionales de Gastronomía de Cataluña elpais.com - 11/06/2025	116



Els vins de la DO Pla de Bages, presents als Premis Nacionals de Gastronomia al Món Sant Benet

La Denominació d'Origen Pla de Bages va tenir un paper destacat en la darrera edició dels Premis Nacionals de Gastronomia, celebrada als jardins i al restaurant L'Ó de Món Sant Benet el passat dimecres dia 11 de juny.



La Denominació d'Origen Pla de Bages va tenir un paper destacat en la darrera edició dels Premis Nacionals de Gastronomia, celebrada als jardins i al restaurant L'Ó de Món Sant Benet el passat dimecres dia 11 de juny. En el marc de l'aperitiu de la gala, ...



Sant Fruitós de Bages acull l'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025

Sant Benet de Bages ha acollit aquest dimecres la gala d'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 que reconeixen anualment la millor cuina del país.



Sant Benet de Bages ha acollit aquest dimecres la gala d'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 que reconeixen anualment la millor cuina del país. Els guardons de la nit han destacat la figura del xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars ...



Els vins de la DO Pla de Bages, presents als Premis Nacionals de Gastronomia al Món Sant Benet

La Denominació d'Origen Pla de Bages va tenir un paper destacat en la darrera edició dels Premis Nacionals de Gastronomia, celebrada als jardins i al restaurant L'Ó de Món Sant Benet el passat dimecres dia 11 de juny.



... vincle patrimonial confereix un significat especial a la presència dels vins de la DO Pla de Bages en aquest escenari.

Els Premis Nacionals de Gastronomia, impulsats per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, reconeixen anualment figures destacades ...



Sant Fruitós de Bages acull l'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025

Sant Benet de Bages ha acollit aquest dimecres la gala d'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 que reconeixen anualment la millor cuina del país.



Els guardons de la nit han destacat la figura del xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera, qui ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia a la cuina d'autor. En la categoria de cuina tradicional, el premi ha estat per a Fermí Puig, qui ...



TOVALLONS NEGRES

Una potència gastronòmica

Em poso, una vegada i una altra, aquestes paraules del president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, que va pronunciar aquest dimecres a la festa dels Premis Nacionals de Gastronomia. Deia (copiat al vol): "La gastronomia no ha de ser només per als turistes. Ha de ser també per a la gent que viu aquí. Per a tota la ciutadania. Quan viatgem, volem menjar com menja la gent del lloc. Els monuments són molt importants, però sovint no ens expliquen on som com ho fa la cuina. Des de fora ens diuen que som una potència gastronòmica. I ho som. Aprofitem-ho sense manies. No podem tenir un sistema de prestigi per als que ens visiten i un altre per a nosaltres".

Em sembla molt savi per part d'aquesta benaurada acadèmia fer aquesta lectura entre línies, una lectura atenta i alerta, de la nostra celebradíssima cuina. Donem prestigi a la cuina que ens fa internacionals, però també a la cuina que ens fa nacionals. Experimentem, però també recordem. No cobrem un preu injust, per sota del mercat, però tampoc un preu abusiu, per sobre. No mengem cada dia arròs de marisc, però mengem algun dia arròs de marisc. No diguem que el vi fa mal, diguem que tot, en excés, fa mal. No diguem que les croquetes engreixen, diguem que moltes croquetes engreixen. No diguem que l'amanida és avorrida. Diguem que l'amanida mal feta i de bossa és avorrida.

Els polítics, periodistes, cuiners, caps de sala, cambrers, gent de teatre, gent del vi i de l'alimentació i mecenes que ahir eren al Mont Sant Benet em va semblar que destacaven per una qüestió. Una qüestió que es respirava en l'ambient, en les converses i les copes de vi (DO Pla de Bages) compartides, o les promeses de futurs dinars. La gent de la gastronomia és gent molt alegre. Estan contents, es nota que saben que són al costat bo de la riba del riu.



EMPAR MOLINER



Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Los reconocimientos anuales de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

Anoche en el escenario tan especial como es Mon Sant Benet se entregaron los **premios nacionales de Gastronomía** 2025. Un año más se reconoció la labor de las personas que consiguen que la gastronomí...



Anoche en el escenario tan especial como es Mon Sant Benet se entregaron los **premios nacionales de Gastronomía** 2025. Un año más se reconoció la labor de las personas que consiguen que la gastronomía catalana se sitúe en el lugar que le corresponde por ...



Marc Gascons i Fermí Puig, protagonistes dels **Premis Nacionals de Gastronomia** 2025 - Canal Taronja Comarques Centrals

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha lliurat aquest dimecres al vespre els **Premis Nacionals de Gastronomia** 2025 en una [...]



L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha lliurat aquest dimecres al vespre els **Premis Nacionals de Gastronomia** 2025 en una gala celebrada al Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages. En aquesta edició, els grans protagonistes han estat el xef Marc ...



Marc Gascons i Fermí Puig, protagonistes dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha lliurat aquest dimecres al vespre els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 en una [...]



L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha lliurat aquest dimecres al vespre els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 en una gala celebrada al Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages. En aquesta edició, els grans protagonistes han estat el xef Marc ...



La DO Pla de Bages, protagonista als Premis Nacionals de Gastronomia a Sant Benet

La Denominació d'Origen Pla de Bages va tenir un paper destacat en la gala de lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia, celebrada dimecres als jardins i al restaurant L' Ó de Món Sant Benet. Durant l'aperitiu, es va instal·lar una barra de vins amb referències dels cellers de la DO, que ofería una mostra representativa de les varietats autòctones



La Denominació d'Origen Pla de Bages va tenir un paper destacat en la gala de lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia, celebrada dimecres als jardins i al restaurant L' Ó de Món Sant Benet. Durant l'aperitiu, es va instal·lar una barra de vins ...



Botofarra con secas, un plato típico de la cocina catalana / XAVIER BERTRAL

Me pongo, una y otra vez, estas palabras del presidente de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición, Carles Vilarrubí, que pronunció este miércoles en la fiesta de los **Premios Nacionales de Gastronomía**. Decía (copiado al vuelo): "La gastronomía no debe ser sólo para los turistas. Debe ser también para la gente que vive aquí. Para toda la ciudadanía. Cuando viajamos, queremos comer cómo come la gente del lugar. Los monumentos son muy importantes, pero a menudo no nos cuentan dónde estamos cómo lo hace la cocina. Desde fuera nos dicen que somos una potencia gas. tener un sistema de prestigio para quienes nos visitan y otro para nosotros".



Me pongo, una y otra vez, estas palabras del presidente de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición, Carles Vilarrubí, que pronunció este miércoles en la fiesta de los **Premios Nacionales de Gastronomía**. Decía (copiado al vuelo): "La gastronomía ...



Una potència gastronòmica

Em poso, una vegada i una altra, aquestes paraules del president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, que va pronunciar aquest dimecres a la festa dels **Premis Nacionals de Gastronomia**. Deia (copiat al vol): “La gastronomia no ha de ser només per als turistes. Ha de ser també per a la gent que viu aquí. Per a tota la ciutadania. Quan viatgem, volem menjar com menja la gent del lloc. Els monuments són molt importants, però sovint no ens expliquen on som com ho fa la cuina. Des de fora ens diuen que som una potència gastronòmica. I ho som. Aprofitem-ho sense manies. No podem tenir un sistema de prestigi per als que ens visiten i un altre per a nosaltres”.



Em poso, una vegada i una altra, aquestes paraules del president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, que va pronunciar aquest dimecres a la festa dels **Premis Nacionals de Gastronomia**. Deia (copiat al vol): “La gastronomia ...

Una potència gastronòmica

Em poso, una vegada i una altra, aquestes paraules del president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, que va pronunciar aquest dimecres a la festa dels **Premis Nacionals de Gastronomia**. Deia (copiat al vol): “La gastronomia no ha de ser només per als turistes. Ha de ser també per a la gent que viu aquí. Per a tota la ciutadania. Quan viatgem, volem menjar com menja la gent del lloc. Els monuments són molt importants, però sovint no ens expliquen on som com ho fa la cuina. Des de fora ens diuen que som una potència gastronòmica. I ho som. Aprofitem-ho sense manies. No podem tenir un sistema de prestigi per als que ens visiten i un altre per a nosaltres”.



Em poso, una vegada i una altra, aquestes paraules del president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, que va pronunciar aquest dimecres a la festa dels **Premis Nacionals de Gastronomia**. Deia (copiat al vol): “La gastronomia ...



El llagosterenc Marc Gascons, **premi Nacional de Gastronomía 2025**

El xef Marc Gascons, de Llagostera, ha estat guardonat amb el **Premi Nacional de Gastronomía** de Catalunya 2025 en la categoria de cu...

El xef Marc Gascons, de Llagostera, ha estat guardonat amb el **Premi Nacional de Gastronomía** de Catalunya 2025 en la categoria de cuina d'autor. El reconeixement, atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomía i Nutrició, destaca "una cuina elegant, senzilla ...



Els vins de la DO Pla de Bages brillen als **Premis Nacionals de Gastronomia** a Món Sant Benet

Els cellers del territori van protagonitzar l'oferta vinícola de l'esdeveniment, amb un showroom de varietats autòctones i un maridatge gastronòmic de primer nivell



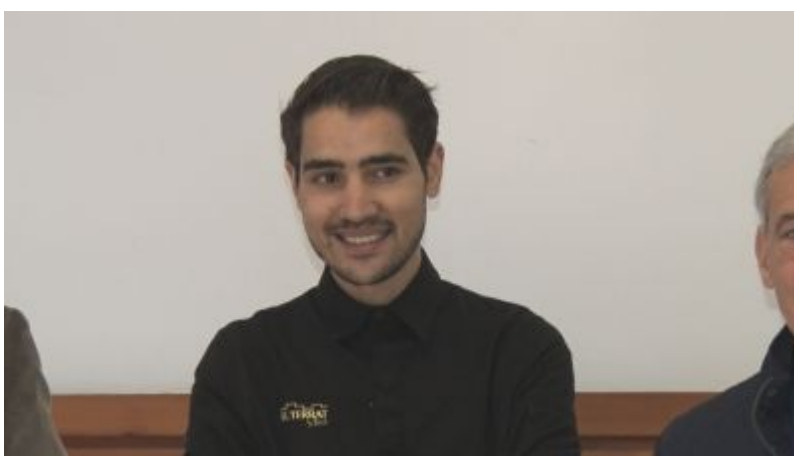
... primer nivell Publicat el 12 de juny de 2025 a les 15:22

La DO Pla de Bages va tenir un protagonisme destacat a la gala dels **Premis Nacionals de Gastronomia**, celebrada aquest dimecres a Món Sant Benet . Amb una barra de vins al jardí i una selecció acurada ...



Moha Quach, premi Revelació als Nationals de Gastronomia 2025

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha destacat l'aposta del xef que combina l'essència de la cuina tarragonina i el seu passat romà amb receptes marroquines. <https://www.youtube.com/watch?v=bvPqEGWUpS4> El xef Moha Quach, propietari i cuiner del restaurant...

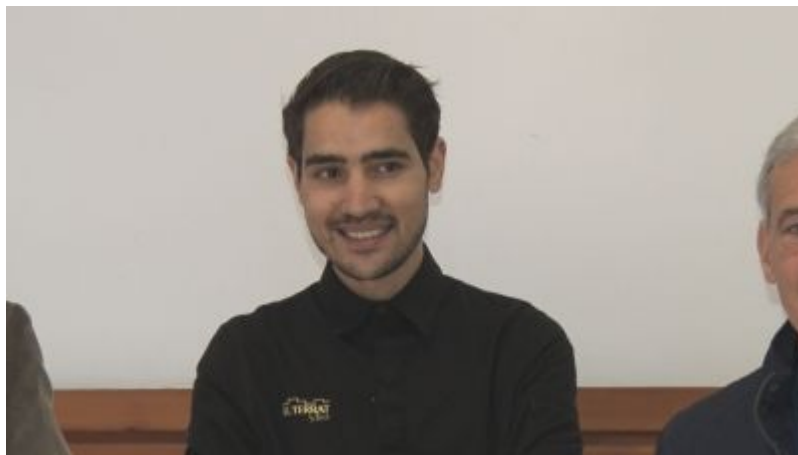


El xef Moha Quach, propietari i cuiner del restaurant El Terrat de Tarragona, distingit amb el Premi Revelació dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Un guardó que consolida al tarragoní entre els millors del país i situa Tarragona al mapa gastronòmic. ...



Moha Quach, premi Revelació als Nationals de Gastronomia 2025

És el propietari i xef del restaurant El Terrat de Tarragona. <https://www.youtube.com/watch?v=bvPqEGWUpS4> El xef Moha Quach, propietari i cuiner del restaurant El Terrat de Tarragona, distingit amb el Premi Revelació dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025. n guardó que&nb...



[embedded content]

El xef Moha Quach, propietari i cuiner del restaurant El Terrat de Tarragona, distingit amb el Premi Revelació dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025.

n guardó que consolida al tarragoní entre els millors del país i situa Tarragona ...



Sant Fruitós de Bages acull l'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025

El xefs Marc Gascons i Fermí Puig, a títol pòstum, han estat els guardonats de la nit.



Sant Benet de Bages ha aollit aquest dimecres la gala d'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 que reconeixen anualment la millor cuina del país.

Els guardons de la nit han destacat la figura del xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars ...



Moha Quach, del restaurant el Terrat de TGN, Premi Revelació de la cuina catalana

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet entrega del **Premis Nacionals de Gastronomia**, una distinció única en reconeixement de la cuina catalana.



L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet entrega del **Premis Nacionals de Gastronomia**, una distinció única en reconeixement de la cuina catalana. Per segon any els Premis Nacionals s'han desdoblats en dues categories per reflectir les dues ànimes ...



El xef tarragoní Moha Quach, guardonat en els Premis Nacionals de Gastronomia

El copropietari i xef del restaurant El Terrat de Tarragona ha estat reconegut amb el Premi Revelació 2025



El copropietari i xef del restaurant El Terrat de Tarragona ha estat reconegut amb el Premi Revelació 2025 Publicat el 12 de juny de 2025 a les 12:47

L' Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia ...



Premios Nacionales de Gastronomía de Cataluña 2025: Un tributo a la tradición culinaria

El pasado 11 de junio, en el idílico entorno de Món Sant Benet, Sant Fruitós de Bages, se celebró la XXIII edición de los Premios Nacionales de Gastronomía de Cataluña, organizados por la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Este evento anual ...



Fermí Puig, **Premi Nacional de Gastronomia**

Fermí Puig va rebre ahir, a títol pòstum, el **Premi Nacional de Gastronomia**, en la categoria de cuina tradicional en reconeixement de la seva tasca per preservar i difondre la cuina clàssica catalana, així com pel seu llegat com a figura clau del panorama ...



Marc Gascons i Fermí Puig, a títol pòstum, **Premi Nacional de Gastronomia 2025**

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició premia el xef d'Els Tinars en cuina d'autor i reconeix el llegat del mestre de la cuina tradicional en una gala on també ha destacat el talent emergent i la gestió de sala



... dimecres 11 de juny, Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages, es va vestir de gala per acollir la cerimònia de lliurament dels **Premis Nacionals de Gastronomia 2025** de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Un esdeveniment que, un any més, ha posat ...

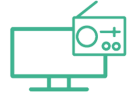
Marc Gascons de Els Tinars, premio nacional de gastronomía

Esta XXIII edición rinde un homenaje «in memoriam» al chef Fermí Puig con una glosa a cargo de Ferran Adrià y Jordi Basté



... Generalitat, Salvador Illa.

Por ejemplo, el restaurante Els Tinars , un histórico de Llagostera. Su chef Joan Gascons es el premio nacional de Gastronomía de 2025 por una cocina de autor que aprendió de Joan Roca y Salvador Brugués. Tercera generación ...



► 12 junio 2025

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

Premios de la Academia Catalana de Gastronomía

10:48:45 Y ahora sí vamos a abrir Boca con los premios gastronómicos. Por. Abriendo boca. Bueno, pues vamos a hablar de la Academia Catalana de Gastronomía, que ha galardonado con el Premio Nacional Amargas contra el chef del del restaurante alucinas con una estrella Michelin desde 2008 y en la categoría de cocina de autor por dicen por su cocina elegante, sencilla, honesta y tan arraigada al territorio y a título póstumo. 10:49:11 También se ha premiado a Fermí Puig en el apartado de cocina tradicional por haber preservado y difundido la cocina clásica catalana. Vamos al premio Revelación que ha sido para el chef un coach que es del restaurante El Terrat de Tarragona y el galardón del jefe de sala ha sido para Montse Serra, del restaurante Miramar de Llançà, en Girona. 10:49:29



La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició entrega sus premios anuales

Anoche, la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) entregó el **Premio Nacional de Gastronomía** 2025 a Marc Gascons, chef del restaurante Els Tinars (Llagostera, Girona) y a Fermí Puig, [...]



Anoche, la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) entregó el **Premio Nacional de Gastronomía** 2025 a Marc Gascons, chef del restaurante Els Tinars (Llagostera, Girona) y a Fermí Puig, este a título póstumo. El primero, en la categoría de Cocina ...



Premis Nacionals de Gastronomia 2025: una mirada al present i al futur de la cuina catalana

Marc Gascons, Montse Serra, Moha Quach i Mònica Ramírez, entre els guardonats d'una edició que reivindica el binomi entre cuina tradicional i creativitat d'avantguarda



En un escenari que combina història, cultura i sostenibilitat com Món Sant Benet, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha celebrat l'acte de lliurament dels XXIII Premis Nacionals de Gastronomia, reconeixent la diversitat, l'excel·lència i l'impacte ...



Premis Nacionals de Gastronomia 2025: una mirada al presente y al futuro de la cocina catalana

Marc Gascons, Montse Serra, Moha Quach y Mònica Ramírez, entre los galardonados de una edición que reivindica el binomio entre cocina tradicional y creatividad de vanguardia



... cultura y sostenibilidad como Món Sant Benet, la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha celebrado la entrega de los XXIII Premis Nacionals de Gastronomia, reconociendo la diversidad, la excelencia y el impacto cultural del sector.

La gala, que por ...



Marc Gascons, xef d'Els Tinars de Llagostera, **Premi Nacional de Gastronomia**

Diari de Girona. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia el distingeix en la categoria de Cuina d'Autor i Fermí Puig en la de Cuina Tradicional L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) va distingir ahir amb el **Premi Nacional de Gastronomia** 2025 ...

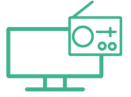


▶ 11 junio 2025

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

Premis Cuina bé: Reconeixement a les dones en la gastronomia catalana

13:52:50 I premis de la Dona de l'esport, Sí pel diari Sport i Woman i organitzava premsa ibèrica. Després, just ahir van van haver hi els Premis Cuina bé, uns premis 3.1 del 2025 que va ser sobre la millor divulgadora gastronòmica de Catalunya. 13:53:07 Se li va donar un premi honorífic a Got. 16 Quin és? Va dir a Carme Ruscalleda que els romanesos Ella té l'honoris causa. Té el Premi Nacional El Príncipe Asturias. O sigui, tot a part. És que és que és que és maca? És que és que és que ens va explicar moltíssimes coses sobre com introduir a l'educació a les escoles, la gastronomia. Vam veure un videoclip seu ballant Rumba B. Ruscalleda World. Va ser fantàstic i després que tu imagina't si tu estàs nominada, jo La Falgueres estava nominada amb els xefs Martina Puigvert amb l'Ada Parellada, amb la Gessamí Caramés, amb la Maria Nicolau, amb la Mireia Carbó la Sílvia Hoffmann, les influències Laura Pons, la Laura Zurriaga i clar. 13:54:04 O sigui, jo hi anava que no anava a guanyar. Anava a passar m'ho bé perquè al primer premi d'aquesta primera edició va ser per la Maria Nicolau. La Mariana Callao és lo más he. Sé que no han anat tots a dir, és graciosa. Li vaig fer la pregunta pel meu Instagram. Recordeu que guany de City? Li vaig dir Per què? Perquè jo encara estic amb l'entrevista que va fer a Col·lapsa dient Per què no hi ha dones en els congressos i va dir que les dones estem fent una rentadora. I ahir em deia Doncs no estem perquè estem plantant els calçotets cagats, però és que és que és genial. Va parlar molt de la mongeta tendra i com el seu últim llibre, Crema ho està petant a França i per això i molt més, també espais de divulgació. Compte amb el Tot es mou. Doncs jo vaig mirar de no li acabo de pillar el rotllo jo o jo sí o sí, Em fa molta, molta gràcia. 13:55:07 També teniu a la Mireia Carbó, que també està ara a la Selva, que havia estat amb ella a COM Ràdio amb el Jordi Duran. l'Ada Parellada, que la veritat o peta a les xarxes amb el seu barnús és catalana, és l'Ada. És boníssima perquè és molt didàctica, és molt natural, no s'extén més del compte, vull dir. I porta 10 generacions de restauradors. I no només i ho segueix fent bé i molt, molt bé. 13:55:37



▶ 11 junio 2025

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

Lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia de l'Acadèmia Catalana

20:51:35 Nou minuts. A les 11, el cuiner Fermí Puig, que va morir ara fa un any, ha estat distingit a títol pòstum amb el Premi Nacional que lliura l'Acadèmia Catalana de Gastronomia en la categoria de cuina tradicional. El xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera, al Gironès, l'ha guardonat en l'apartat de cuina d'autor. La gala de lliurament dels premis s'ha fet al recinte Món Sant Benet, que és on tenim l'Óscar Callau. El hola Manel! 20:52:00 Bona nit! És el segon any que els Premis Nacionals de Gastronomia es desdoblen en dues categories perquè diu l'Acadèmia que així es reflecteixen les dues ànimes del patrimoni culinari català. Un guardó reconeix la innovació més trencadora i una altra posa en valor la cuina tradicional i de base. Aquest és el que ha merescut a títol pòstum, el xef Fermí Puig, que va morir el passat 19 de juliol. El jurat diu que va saber preservar i difondre la cuina clàssica catalana i que el seu llegat l'ha convertit en un referent indiscutible del sector. En absència del cuiner mític de restaurants com el Drolma, el petit Comitè o el que portava el seu nom, Fermí Puig, hem demanat què en pensa d'aquest guardó. El seu germà Àlex Puig, que no és cuiner. Dolorós pel record, diguem-ne de la falta del ferment, però alhora complagut de veure aquest reconeixement per part de la gent que ell sempre ha estimat, que són els professionals de l'Acadèmia. Lògicament m'atreveria a dir que el Fermí va saber reconèixer en vida aquest reconeixement cap a la seva persona i cap a la seva feina. 20:53:06 El segon gran guardó de la gala, el d'Innovació culinària, l'han lliurat el cuiner Marc Gascons, que defensa una estrella Michelin, Els Tinars, a Llagostera. El Gironès. Des de l'any 2008, l'Acadèmia diu que el xef fa una cuina de base catalana i empordanesa que destaca pel gust, la qualitat, el producte de temporada i la defensa del territori. Amb un estil jove, fresc i elegant. Ja el tenim aquí, al nostre costat. Marc Gascons. Bona nit! Hola, bona nit i felicitats per aquest guardó. Moltes gràcies Catalan. Concedit en la categoria o en la qualitat de cuina d'innovació. Com ho dius aquest guardó, aquesta dualitat que fa l'Acadèmia distingint aquestes dues ànimes de la cuina catalana? Bé, mira, realment nosaltres en la nostra cuina ens inspirem amb cuina catalana tradicional, amb producte en territori. O sigui que aquest reconeixement com a premi d'innovació em sembla perfecte. Possiblement és perquè la simplicitat i l'essència i el sabor dels productes més simples. 20:54:04 Sigui, doncs, innovació, O sigui que aquesta és la nostra premissa, és la nostra essència. Però de fet, una mica també això. No deies que també tens una base en la cuina gironina, empordanesa i catalana en general? No. Sí, sobretot empordanesa. Nosaltres estem a la zona de l'Empordà. És amb la cuina que ens inspirem. És la cuina dels mar i muntanya, dels rostits, dels platillos. I aquesta cuina és la que ens dona una mica. El mapa, la guia per poder desenvolupar els nostres plats. Tu tens una estrella Michelin si no recordo malament des de l'any 2008. Ja sabem que les estrelles tenen un gran seguiment per part del públic, la gent que li agrada anar a conèixer aquest restaurants, quina mena de públic pot sentir-se atret pel Premi Nacional de Gastronomia? Mira, no ho sé, però primerament aquest any Regió Mundial de la Gastronomia la quantitat de restaurants, cuineres i cuiners que treballen diàriament amb el bé que ho fan. 20:55:05 I jo rebre aquest guardó a les estrelles Michelin són importants, però per mi això és un honor, un honor immens rebre aquest guardó i estar al costat de tots aquests companys als quals admiro. Bé, no tinc paraules. Marc, vaig tenir ocasió de conèixer a Fermí Puig. Coneixes la seva figura, la seva cuina? Sí, en Fermí el vaig conèixer. No vaig tenir tant tracte, possiblement com en altres cuiners, però per mi tot el que ens ha donat i el que ha representat per la cuina catalana, per nosaltres és un llegat superimportant. On jo encara recordo quan en el Drolma me vaig menjar una tòfona de potser 30 grams envoltada de pasta de full, encara la tinc dins del servei. 20:56:00

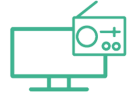


▶ 11 junio 2025

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

Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia en curs

18:37:05 Aquesta hora està en marxa la gala de lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia, uns guardons que reconeixen els millors professionals del sector i que reivindiquen també la cuina i l'hostaleria catalanes. Un acte que es fa al recinte històric i cultural Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages. Anem cap allà en directe a Poyato. Bon vespre, Bon vespre. Un esdeveniment que arriba a l'edició número 23 i ho fa en un entorn únic on cas la cultura, la gastronomia i la ciència. En aquests moments s'està fent un còctel als jardins del monestir i tot seguit arrencarà aquesta gala, que estarà presidida per Salvador Illa, el president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Carles Vilarrubí, diu que avui es premiarà la feina dels professionals més joves, sobretot el talent jove que amaga el país a comarques. És extraordinari el talent jove que amaga el país a comarques. Fruit del maridatge de la unió de la Mediterrània de moltes coses que la nostra la nostra és una cuina catalana. 18:38:02 És una cuina oberta al món i que ha rebut moltes influències i totes les hem sabut incorporar. És una gala que compta amb la presència dels millors xefs, com ara Ferran Adrià o Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas, que són l'ànima del premiat restaurant Disfrutar. Gràcies, Marc! Que vagi bé. Bon vespre, Bon vespre. 18:38:23



Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya

05:46:02 Nit de celebració de la cuina catalana amb el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia per segon any consecutiu. Els guardons reconeixen tant la creativitat més innovadora com la cuina de tradició. En una gala a Món Sant Benet. l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha premiat en la categoria de cuina d'autor a Marc Gascons del restaurant Els Tinars de Llagostera. El jurat ha valorat la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori de ment. Això és un impuls bestial per poder seguir treballant amb la recerca i el treball de la cuina catalana. És un impuls enorme, una empenta molt forta per casa per a tot l'equip i el premi a la cuina tradicional s'ha atorgat In memoriam al cuiner Fermí Puig, mort l'any passat. Aquesta generacions futures sabran interpretar el llegat del ferment, el respecte pel producte, pel producte diguem ne autòcton, pel producte de proximitat i per una cuina mil·lenària d'una tradició molt i molt rica. 05:47:04 Entre els altres premiats hi ha hagut Montse Serra, del restaurant Miramar, com a millor cap de sala, o Mònica Ramírez amb el Premi Néstor Luján de periodisme gastronòmic. l'Esperit de la nit i d'aquesta gala ha estat el record de la figura de Fermí Puig. Ferran Adrià i Jordi Basté han estat els encarregats de recordar la seva trajectòria, tant professional com personal. Per mi era un dels meus millors amics, de les persones que havia de parlar poc i escoltar molt perquè era molt savi. I el Ferran això ho pot confirmar allò d'avui. Era de les poques quan estava amb ell. De les poques persones que jo parlava, ell va dir ell. Oriol Freixenet Guitart. TV3 Sant Fruitós de Bages, 12. 05:47:49



President Illa: "Catalunya viu el millor moment gastronòmic de la seva història"

El cap de l'Executiu ha lliurat el **Premi Nacional de Gastronomia** d'Autor 2025 a Marc GasconsEnguany se celebra la 22a edició dels **Premis Nacionals de Gastronomia**



El cap de l'Executiu ha lliurat el **Premi Nacional de Gastronomia** d'Autor 2025 a Marc GasconsEnguany se celebra la 22a edició dels **Premis Nacionals de Gastronomia** El president de la Generalitat, Salvador Illa, ha lliurat aquest vespre a Sant Fruitós de ...



Marc Gascons (Els Tinars de Llagostera), Premi Nacional de Gastronomia

A la gala també es va premiar a Montse Serra, copropietària del Miramar de Llançà, com a millor Cap de Sala



A la gala també es va premiar a Montse Serra, copropietària del Miramar de Llançà, com a millor Cap de Sala Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025, que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, han reconegut aquest dimecres a la nit la cuina ...



Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia a Catalunya

04:45:18 Nit de celebració de la cuina catalana amb el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia. Per segon any consecutiu. Els guardons reconeixen tant la creativitat més innovadora com la cuina, la tradició. En una gala a Món Sant Benet. l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha premiat en la categoria de cuina d'autor a Marc Gascons del restaurant Els Tinars de Llagostera. El jurat ha valorat la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori. Realment això és un impuls bestial per poder seguir treballant amb la recerca i el treball de la cuina catalana. És un impuls enorme, una empenta molt forta per casa per a tot l'equip que el premi a la cuina tradicional s'ha atorgat In memoriam al cuiner Fermí Puig, mort l'any passat. 04:46:05 Aquesta generacions futures sabran interpretar el llegat del ferment, el respecte pel producte, pel producte diguem ne autòcton, pel producte de proximitat i per una cuina mil·lenària d'una tradició molt i molt rica. Entre els altres premiats hi ha hagut Montse Serra, del restaurant Miramar, com a millor cap de sala, o Mònica Ramírez amb el Premi Nèstor Luján de periodisme gastronòmic. l'Esperit de la nit i d'aquesta gala ha estat el record de la figura de Fermí Puig. Ferran Adrià i Jordi Basté han estat els encarregats de recordar la seva trajectòria, tant professional com personal. Per mi era un dels meus millors amics, de les persones que havia de parlar poc i escoltar molt perquè era molt savi i el Ferran això ho pot confirmar si ell o no. Ell era de les poques quan estava amb ell. De les poques persones que jo parlava, ell va dir oriol Freixenet Guitart. 04:47:02 TV3. Sant Fruitós de Bages. 04:47:05



Premis Nacionals de Gastronomia: Celebració de la Cuina Catalana

04:15:17 Nit de celebració de la cuina catalana amb el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia. Per segon any consecutiu. Els guardons reconeixen tant la creativitat més innovadora com la cuina de tradició. En una gala a Món Sant Benet. l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha premiat en la categoria de cuina d'autor a Marc Gascons del restaurant Els Tinars de Llagostera. El jurat ha valorat la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori. Realment això és un impuls bestial per poder seguir treballant amb la recerca i el treball de la cuina catalana. És un impuls enorme, una empenta molt forta per casa per a tot l'equip i el premi a la cuina tradicional Santos gat in memoriam, el cuiner Fermí Puig, mort l'any passat. 04:16:03 Aquestes generacions futures sabran interpretar el llegat del Fermín. El respecte pel producte, pel producte diguem ne autòcton, pel producte de proximitat i per una cuina mil·lenària d'una tradició molt i molt rica. Entre els altres premiats hi ha hagut Montse Serra, del restaurant Miramar com a millor cap de sala, o Mònica Ramírez amb el Premi Nèstor Luján de periodisme gastronòmic. l'Esperit de la nit i d'aquesta gala ha estat el record de la figura de Fermí Puig. Ferran Adrià i Jordi Basté han estat els encarregats de recordar la seva trajectòria, tant professional com personal. Per mi era un dels meus millors amics, de les persones que havia de parlar poc i escoltar molt perquè era molt savi i el Ferran això t'ho pot confirmar. Si jo era jove, avui era de les poques quan estava amb ell. De les poques persones que jo per ell. Era ell. Oriol Freixenet guitart TV3, Sant Fruitós de Bages. 04:17:03



Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia al Món Sant Benet

19:27:36 Aquest vespre es lliuren els Premis Nacionals de Gastronomia en una gala al Món Sant Benet. Per segon any, el premi s'ha desdoblant per guardonar la innovació més trencadora per una banda, i la tradició per l'altra, i en directe a Oriol Freixenet. Així és. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha premiat en la categoria de cuina d'autor a Marc Gascons, cuiner del restaurant es trauran Els Tinars de Llagostera, segons el jurat, per la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori. 19:28:07 El premi a Cuina Tradicional s'ha atorgat In memoriam a Fermí Puig, mort l'any passat. És un reconeixement al seu llegat per la seva tasca per preservar i difondre la cuina clàssica catalana. Entre els altres premiats i a Moja Colls, el restaurant tarragoní El Terrat, amb premi revelació, i també Montse Serra, del restaurant Miramar, premi Cap de sala. Però sens dubte, el que plana en aquesta gala és el record i l'esperit de Fermí Puig, Ferran Adrià i Jordi Basté, amics personals del cuiner. Seran els encarregats de lloar la seva figura i la seva trajectòria, tant professional com personal. En aquesta gala que encara està en marxa. 19:28:46



Lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia

05:15:16 Nit de celebració de la cuina catalana amb el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia. Per segon any consecutiu. Els guardons reconeixen tant la creativitat més innovadora com la cuina de tradició. En una gala a Món Sant Benet. l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha premiat en la categoria de cuina d'autor a Marc Gascons del restaurant Els Tinars de Llagostera. El jurat ha valorat la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori. Realment això és un impuls bestial per poder seguir treballant amb la recerca i el treball de la cuina catalana. És un impuls enorme, una empenta molt forta per casa per a tot l'equip i el premi a la cuina tradicional a tots gat in memoriam, el cuiner Fermí Puig, mort l'any passat. 05:16:03 Aquesta generacions futures sabran interpretar el llegat del Fermín. El respecte pel producte, pel producte diguem ne autòcton, pel producte de proximitat i per una cuina mil·lenària d'una tradició molt i molt rica. Entre els altres premiats hi ha hagut Montse Serra, del restaurant Miramar com a millor cap de sala, o Mònica Ramírez amb el Premi Nèstor Luján de periodisme gastronòmic. l'Esperit de la nit i d'aquesta gala ha estat el record de la figura de Fermí Puig. Ferran Adrià i Jordi Basté han estat els encarregats de recordar la seva trajectòria, tant professional com personal. Per mi era un dels meus millors amics, de les persones que havia de parlar poc i escoltar molt perquè era molt savi i el Ferran això ho pot confirmar si feien una allau d'orgull. Era de les poques quan estava amb ell. De les poques persones que jo parlava amb ell, va dir. Oriol met Guitart. 05:17:00 TV3. Sant Fruitós de Bages. Sense. 05:17:03



Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia a Catalunya

00:48:48 A més de celebració de la cuina catalana, amb el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia al Monestir de Sant Benet. Per segon any consecutiu, els guardons reconeixen tant la creativitat més innovadora la cuina de tradició. 00:49:01 Els Premis Nacionals de Gastronomia s'han traslladat fins a Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages, per celebrar la seva vint i tresena edició. Els premiats d'aquest any són en la categoria de cuina d'autor. Marc Gascons, cuiner del restaurant Els Tinars de Llagostera, segons el jurat, per la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori. El nom de la nit ha sigut per la cuina tradicional, que s'ha atorgat In memoriam a Fermí Puig, mort l'any passat. És un reconeixement al seu llegat i a la seva tasca de difusió de la cuina catalana clàssica. Entre els altres premiats destaquen Mofa Cots al restaurant tarragoní El Terrat amb el premi Revelació, o també Montse Serra, del restaurant Miramar, que és premi Cap de sala. Però sens dubte, l'esperit de la nit i d'aquesta gala ha estat el record de la figura de Fermí Puig. Ferran Adrià i Jordi Basté han estat els encarregats de recordar la seva trajectòria tant com personal. 00:50:00 Realment això és un impuls bestial per poder seguir treballant amb la recerca i el treball de la cuina catalana. Nosaltres fem cuina tradicional de mercat, de producte, territori. Per a nosaltres aquest és la carta. Distingeix per a la nostra zona la temporada, i això és el que fa que ens inspirem diàriament en base a aquesta cuina tradicional catalana. Jo crec que el llegat que vol deixar el ferment és justament aquest. Una petjada, doncs, una història tan i tan rica com la de la gastronomia catalana. 00:50:39



Reconeixement als joves talents en els Premis Nacionals de Gastronomia

06:55:33 Aquest va ser l'escenari de la gala d'entrega d'aquests Premis Nacionals de Gastronomia, presidida per Salvador Illa. Omple d'orgull poder afirmar arreu del món on em toca representar Catalunya, per exemple, a Brussel·les, que Catalunya viu el millor moment gastronòmic de la seva història, no tan sols perquè visquem amb major reconeixement internacional o comptem amb més estrelles Michelin que ningú, sinó perquè tots i cadascun dels 947 municipis de Catalunya hi pots trobar un bon plat a taula. Uns guardons que van voler reconèixer els joves talents del país, com Marc Gascons, que va rebre el Premi Nacional de Gastronomia de Cuina d'Autor. 06:56:07 En parlava el president de l'Acadèmia de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí. El talent jove que amaga el país a comarques. És extraordinari el talent jove que amaga el país a comarques. Fruit del maridatge de la Unió de la Mediterrània. El premi revelació se'l va endur Moha, coach del restaurant El Terrat de Tarragona. Altres premiats van ser l'empresa Jocs SA de Premià de Mar, la periodista Mònica Ramírez i Montse Serra, cap de sala del restaurant Miramar de Llançà. 06:56:35

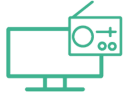


▶ 11 junio 2025

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

Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 al Món Sant Benet

05:15:45 I aquest vespre el recinte històric del Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages, serà l'escenari de la gala de lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Es tracta d'una distinció única en reconeixement de la cuina catalana. L'esdeveniment comptarà amb la presència dels millors professionals del sector de la tota l'hostaleria i també del món de la cuina, com per exemple Ferran Adrià o Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, del Disfrutar hi estarà presidit per Salvador Illa. 05:16:10 Els guardons s'entregaran durant un sopar de gala que anirà a càrrec del xef Ivan Margalef, del restaurant Lo, premiat amb una estrella Michelin. Aquesta nit, i mentrestant, ahir vam conèixer els guardonats amb els Premis Nacionals de Comunicació. Si la Generalitat ha guardonat figures destacades del periodisme i de la comunicació com Gemma Nierga, Carles Francino, Ricard Ustrell i Óscar Muñoz, a títol pòstum, que van rebre els premis per la seva trajectòria i impacte professional. També es va reconèixer a Ràdio Barcelona, pionera com la primera emissora oficial de ràdio a l'Estat amb el Premi Nacional d'Honor. A més del Diari de Tarragona i la Xarxa de Comunicació Local. 05:16:43



Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya

01:48:47 La nit de celebració de la cuina catalana amb el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia al Monestir de Sant Benet per segon any consecutiu. Els guardons reconeixen tant la creativitat més innovadora la cuina de tradició. 01:49:01 Els Premis Nacionals de Gastronomia s'han traslladat fins a Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages, per celebrar la seva vint i tresena edició. Els premiats d'aquest any són en la categoria de cuina d'autor. Marc Gascons, cuiner del restaurant Els Tinars de Llagostera, segons el jurat, per la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori. El nom de la nit ha sigut per la cuina tradicional, que s'ha atorgat In memoriam a Fermí Puig, mort l'any passat. És un reconeixement al seu llegat i a la seva tasca de difusió de la cuina catalana clàssica. Entre els altres premiats destaquen a Cots, el restaurant tarragoní El Terrat amb el premi Revelació, o també Montse Serra, del restaurant Miramar, que és premi Cap de sala. Però sens dubte, l'esperit de la nit i d'aquesta gala ha estat el record de la figura de Fermí Puig. Ferran Adrià i Jordi Basté han estat els encarregats de recordar la seva trajectòria tan professional tant professional com personal. 01:50:01 Realment això és un impuls bestial per poder seguir treballant amb la recerca i el treball de la cuina catalana. Nosaltres fem cuina tradicional de mercat, de producte, territori. Per a nosaltres aquest és la carta distingeix per a la nostra zona la temporada, i això és el que fa que ens inspirem diàriament en base a aquesta cuina tradicional catalana. Jo crec que el llegat que vol deixar al ferment és justament aquest. Una petjada, doncs, una història tan i tan rica com la de la gastronomia catalana. 01:50:38

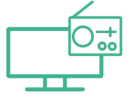


▶ 11 junio 2025

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

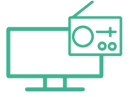
Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025 al Món Sant Benet

04:18:24 I aquesta nit, aquest vespre, el recinte històric del Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages, serà l'escenari de la gala de lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Es tracta d'una distinció única en reconeixement de la cuina catalana. L'esdeveniment comptarà amb la presència dels millors professionals del sector de l'hostaleria i el món de la cuina, com per exemple Ferran Adrià o Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch del Disfrutar, i estarà presidit per Salvador Illa. Els guardons s'entregaran durant un sopar de gala que anirà a càrrec del xef Ivan Margalef, del restaurant Lo, premiat amb una estrella Michelin i ahir es van conèixer els Premis Nacionals de Comunicació i la Generalitat de Catalunya va guardonar a figures destacades del periodisme i la comunicació. 04:19:08 Gemma Nierga, Carles Francino, Ricard Ustrell i Òscar Muñoz, a títol pòstum, van rebre els premis per la seva trajectòria i impacte professional. També es va reconèixer a Ràdio Barcelona, pionera com la primera emissora oficial de ràdio a l'Estat amb el Premi Nacional d'Honor. A més, el Diari de Tarragona i la Xarxa de Comunicació Local també van rebre un guardó. Enhorabona a tots els guardonats. 04:19:26



Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia a Catalunya

02:24:38 Nit de celebració de la cuina catalana amb el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia al Monestir de Sant Benet per segon any consecutiu. Els guardons reconeixen tant la creativitat més innovadora com la cuina, la tradició. Els Premis Nacionals de Gastronomia s'han traslladat fins a Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages, per celebrar la seva vint i tresena edició premiats aquest any són en la categoria de cuina d'autor. 02:25:03 Marc Gascons, cuiner del restaurant Els Tinars de Llagostera, segons el jurat, per la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori. El nom de la nit ha sigut per la cuina tradicional, que s'ha atorgat In memoriam a Fermí Puig, mort l'any passat. És un reconeixement al seu llegat i a la seva tasca de difusió de la cuina catalana clàssica. Entre els altres premiats destaquen El Falcó del restaurant tarragoní El Terrat, amb el premi Revelació, o també Montse Serra, del restaurant Miramar, que és premi Cap de sala. Però sens dubte, l'esperit de la nit i d'aquesta gala ha estat el record de la figura de Fermí Puig. Ferran Adrià i Jordi Basté han estat els encarregats de recordar la seva trajectòria, tant professional com personal de la Casa de Tarragona. Vint. Això és un impuls bestial per poder seguir treballant amb la recerca i el treball de la cuina catalana fem cuina tradicional de mercat, de producte, territori. 02:26:02 Per nosaltres aquest és la carta distingeix per la nostra zona la temporada, i això és el que fa que ens inspirem diàriament en base a aquesta cuina tradicional catalana. Jo crec que el llegat que vol deixar el ferment és justament aquest. Una petjada, doncs, una història tan i tan rica com la de la gastronomia catalana. 02:26:27



▶ 11 junio 2025

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

Premis Nacionals de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia

00:03:27 El cuiner Fermí Puig, que va morir ara fa un any, ha estat distingit a títol pòstum amb el Premi Nacional que lliura l'Acadèmia Catalana de Gastronomia en la categoria de cuina tradicional. El xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera, al Gironès, l'han guardonat en l'apartat de cuina d'autor. A la gala de lliurament dels premis s'ha fet al recinte Món Sant Benet. 00:03:46

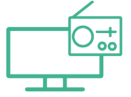


▶ 11 junio 2025

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

Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia

20:03:19 I a banda d'això, està en marxa a aquesta hora la gala de lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia, que fan un reconeixement al sector de la cuina i l'hostaleria. L'esdeveniment es fa Món Sant Benet a Sant Fruitós de Bages i anem en directe amb Harpo. Ja té bona nit. Bona nit! Una gala en què ja s'ha entregat el primer dels guardons, el Premi especial de l'Acadèmia de Gastronomia i Nutrició, que ha estat per a Jos Pérez. És una empresa de Pineda de Mar que va tenir una idea singular la d'unir el forn i la brasa en un sol equip. Una innovació que ha revolucionat la cuina professional. Tot plegat mentre es va servint un sopar elaborat pel xef l'Ivan Margalef del restaurant restaurant Lo amb una estrella Michelin. Una gala en què hi són presents les màximes autoritats del país i també els mags representants de la cuina catalana, xefs com Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Carles Gaig o Paco Pérez, entre molts i molts d'altres. 20:04:06



Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia a Catalunya

01:18:45 Amb un preu. Mig de celebració de la cuina catalana amb el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia al Monestir de Sant Benet per segon any consecutiu. Els guardons reconeixen tant la creativitat més innovadora com la cuina, la tradició.

01:19:01 Els Premis Nacionals de Gastronomia s'han traslladat fins a Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages, per celebrar la seva vint i tresena edició. Els premiats aquest any són en la categoria de cuina d'autor. Marc Gascons, cuiner del restaurant Els Tinars de Llagostera, segons el jurat, per la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori. El nom de la nit ha sigut per la cuina tradicional, que s'ha atorgat In memoriam a Fermí Puig, mort l'any passat. És un reconeixement al seu llegat i a la seva tasca de difusió de la cuina catalana clàssica. Entre els altres premiats destaquen Molla Cots, el restaurant tarragoní El Terrat amb el premi Revelació, o també Montse Serra, del restaurant Miramar, que és premi Cap de sala. Però sens dubte, l'esperit de la nit i d'aquesta gala ha estat el record de la figura de Fermí Puig. Ferran Adrià i Jordi Basté han estat els encarregats de recordar la seva trajectòria tant professors com personal.

01:20:00 Realment això és un impuls bestial per poder seguir treballant amb la recerca i el treball de la cuina catalana. Nosaltres fem cuina tradicional de mercat, de producte, territori. Per a nosaltres aquest és la carta distingeix per a la nostra zona a la temporada i això és el que fa que ens inspirem diàriament en base a aquesta cuina tradicional catalana. Jo crec que el llegat que vol deixar al ferment és justament aquest. Una petjada, doncs, una història tan i tan rica com la de la gastronomia catalana.

01:20:39

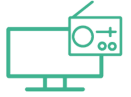


▶ 11 junio 2025

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

Gala dels Premis Nacionals de Gastronomia al Món Sant Benet

06:52:18 Vuit minuts i les nou al recinte històric i cultural del Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages, serà l'escenari aquest vespre de la gala de lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia, que reconeixeran els millors professionals del sector, com fa cada any, informa Marc Poyato. El monestir de Sant Benet, una joia del romànic català, formarà part de l'escenografia que acollirà aquest vespre els Premis Nacionals de Gastronomia, una distinció única en reconeixement de la cuina catalana. L'esdeveniment, que comptarà amb la presència dels millors professionals del sector de l'hostaleria i el món de la cuina, com per exemple Ferran Adrià o Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, del Premiari, distingit Restaurant Disfrutar, estarà presidit per Salvador Illa. Els guardons s'entregaran durant un sopar de gala que anirà a càrrec del xef Ivan Margalef, del restaurant L'ou, guardonat amb una estrella Michelin. 06:53:07 I encara un altre guardó, l'escriptora i professora Aida Suñol, de Cardedeu, ha guanyat el Premi BBVA Sant Joan de Literatura Catalana amb la seva primera novel·la, que es titula Mercromina, que segons el jurat és una obra coral i urbana, escrita amb ritme, sentit de l'humor i intel·ligència narrativa. El premi està dotat amb 35.000 euros i ara la novel·la la publicarà Edicions 62 el pròxim mes de setembre i els Premis Nacionals de Gastronomia i també el V el de Comunicació, perquè la Generalitat ha guardonat Ràdio Barcelona amb el Premi d'Honor per ser la primera emissora oficial de l'Estat. 06:53:36



► 12 junio 2025

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

Premis Nacionals de Gastronomia: Reconeixement a la Tradició i Innovació Culinària Catalana

06:43:27 El matí de Catalunya Ràdio i més coses perquè el cuiner Fermí Puig, que va morir ara fa un any, ha estat distingit a títol pòstum amb el Premi Nacional de Cuina Tradicional que lliura l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera, al Gironès, l'han guardonat en l'apartat de cuina d'autor Monestir de Sant Benet, els Cartellà. Els Premis Nacionals de Gastronomia es desdoblen en dues categories per reflectir les dues ànimes del patrimoni culinari català, segons l'Acadèmia. Un guardó reconeix la innovació més trencadora i una altra posa en valor la cuina tradicional i de base. Aquest és el que aquest és el que ha merescut a títol pòstum, el xef Fermí Puig, que va morir el passat 19 de juliol. 06:44:07 El segon gran guardó de la gala, el d'Innovació culinària, l'han lliurat el cuiner Marc Gascons, que defensa una estrella Michelin, Els Tinars, a Llagostera. El Gironès des de l'any 2008. Cuina dels mar i muntanya, dels rostits, dels platillos. I aquesta cuina és la que ens dona una mica al mapa. La guia per poder desenvolupar els nostres plats és de Sant Benet de Bages. 06:44:27



▶ 12 junio 2025

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

Celebració dels Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya

08:18:29 I ha estat també aquesta una nit de celebració de la cuina catalana amb el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia per segon any consecutiu. El que han fet és reconèixer tant la creativitat més innovadora com la cuina de tradició. En una gala celebrada a Món Sant Benet. l'Acadèmia ha premiat en la categoria de cuina d'autor a Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera. El cuiner Fermí Puig, que va morir ara fa un any, ha estat distingit a títol pòstum. Per la seva banda, en la categoria de cuina tradicional. 08:18:54

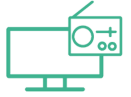


▶ 12 junio 2025

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

Premis Nacionals de Gastronomia: Reconeixement a la Tradició i la Innovació Culinària Catalana

08:28:50 I més coses perquè el cuiner Fermí Puig, que va morir ara fa un any, ha estat distingit a títol pòstum amb el Premi Nacional de Cuina Tradicional que lliura l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Monestir de Sant Benet, Els callau. 08:29:00 Els Premis Nacionals de Gastronomia es desdoblen en dues categories per reflectir les dues ànimes del patrimoni culinari català, segons l'Acadèmia. Un guardó reconeix la innovació més trencadora i una altra posa en valor la cuina tradicional i de base. Aquest és el que ha merescut a títol pòstum, el xef Fermí Puig, que va morir el passat 19 de juliol. El segon gran guardó de la gala, el d'Innovació culinària, l'han lliurat el cuiner Marc Gascons, que defensa una estrella Michelin, Els Tinars, a Llagostera. El Gironès des de l'any 2008. Cuina dels mar i muntanya, dels rostits, dels platillos. I aquesta cuina és la que ens dóna una mica el mapa i la guia per poder desenvolupar els nostres. 08:29:40



▶ 11 junio 2025

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

Salvador Illa assistirà als Premis Nacionals de Gastronomia

16:30:00 Fer una pasteta perquè tinc un acte aquest vespre a Sant Benet de Bages. Premis Nacionals de Gastronomia. Ja em dura per ella. No para, eh? Realment em porta un ritme que jo no, però ja ha. Però és aquest ritme que sosté perquè fa, entre d'altres coses. Cada matí es lleva cap als volts de les cinc del matí, amb vint quilòmetres vint quilòmetres corrent. Després el dia se li fa curt trajecte, darrers quilòmetres corrent cada dia amb prou feines res arriba a arribarà? No, però si està superant en forma és crec que és el president de la Generalitat que hem tingut més en forma. És el cas de Salvador Seguí, incansable, un home incansable que sap bé. 16:30:41



▶ 11 junio 2025

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

Cena de entrega de premios de gastronomía con 300 asistentes

11:26:00 Sopar avui, eh? Sí, encara per sopar. Sí, sí, en queda per sopar amb ell. Amb 300 persones més. Només hi havia tres centes persones, però és catòdic en antena i ens veiem avui. Per tant, no hi ha gaire a veure. Els Premis de la Gastronomia, el Món Sant Benet o una cosa d'aquestes presidida L'anàlisi de la qüestió ha vingut amb rellotge. S'ha pres un te verd, anava manipulant i fixat un clip. Tota l'entrevista, Un clip pla, no normal, sinó un d'aquests plans i ni un paper, que això sí que és curiós perquè veus que vénen càrrecs públics, que vénen amb dossiers aquí i anotacions i els hi marquen els temes que poden sortir, els elements que escoltem. Ni un paper ho tenia tot, tot el cap encantat de la vida amb aeroport. Això ha quedat clar en aquest tema. Diguem que els he robat una mica la cartera els convergents i el president ja s'ha posat de moda. 11:26:39

Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 celebren l'excel·lència de Marc Gascons i l'herència de Fermí Puig

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia trajectòries d'excel·lència i aposta pel futur del sector amb una mirada equilibrada entre tradició i creativitat



L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia trajectòries d'excel·lència i destaca el futur del sector amb una mirada equilibrada entre tradició i creativitat. En un acte celebrat al recinte de Món Sant Benet, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha lliurat els Premis Nacionals de Gastronomia 2025, que reconeixen anualment la millor cuina del país. Enguany, ha tornat a destacar la doble essència de la gastronomia catalana, amb un homenatge tant la creativitat contemporània com a la solidesa de la cuina tradicional.

El Premi Nacional de Gastronomia a la cuina d'autor 2025 ha estat per a Marc Gascons, del restaurant els Tinars (Llagostera), per la seva cuina elegant, senzilla i compromesa amb el territori. Amb una estrella Michelin d'ençà del 2008, l'Acadèmia destaca que Gascons ha sabut renovar la tradició empordanesa amb un estil fresc i honest. Format al costat de referents com Joan Roca, la seva cuina es fonamenta en quatre valors essencials: tradició, producte, senzillesa i elegància.

En la categoria de cuina tradicional, el Premi Nacional de Gastronomia 2025 in memoriam ha reconegut la figura de Fermí Puig, un dels grans noms de la cuina catalana. Amb una trajectòria que inclou estades al Bulli, la direcció del Drolma (amb estrella Michelin) i la creació del Petit Comitè, Puig va dedicar la vida a preservar la cuina clàssica catalana. Conegut també pel seu coneixement cultural i perquè tenia presència als mitjans, la seva mort l'any passat va deixar un llegat profund que l'Acadèmia ha volgut honorar amb la col·laboració de Ferran Adrià i Jordi Basté, encarregats de glossar la seva trajectòria.



Els altres guardonats destacats d'enguany han estat:

Montse Serra , de Miramar (Llançà), ha rebut el premi de cap de sala 2025 per la seva trajectòria exemplar al capdavant de la sala d'un restaurant amb dues estrelles Michelin. Amb una sensibilitat especial i una capacitat per transmetre emoció i coneixement, Serra representa una figura clau en l'experiència gastronòmica.

El premi revelació 2025 ha estat per a Moha Quach, jove cuiner del restaurant el Terrat de Tarragona. La seva proposta, que combina arrels marroquines, cuina de proximitat i esperit sostenible, ha destacat pel seu respecte pel territori i el rebuig d'additius o tècniques agressives.

La periodista Mònica Ramírez ha estat guardonada amb el premi Nèstor Luján de periodisme gastronòmic 2025 per l'article "La cuina puja al tractor", publicat a la revista Cuina. El text retrata la implicació dels xefs en el món rural i la relació entre alimentació, paisatge i sostenibilitat.

Finalment, el premi especial de l'Acadèmia ha estat per a Jospers S.A. , empresa pionera nascuda a Pineda de Mar el 1969 i reconeguda internacionalment per la seva innovació en forns brasa. Amb presència en més de cent països, Jospers ha revolucionat les cuines professionals amb la seva famosa "caixa màgica".

El president de l'Acadèmia, Carles Vilarrubí , ha remarcat la importància de la gastronomia com a "pilar fonamental de la nostra economia i patrimoni col·lectiu", i ha recordat el paper clau que tenen tots els actors del sector, des de la pagesia fins als grans cuiners.

L'acte de lliurament, fet en un sopar d'excel·lència a càrrec del xef Iván Margalef del restaurant L'Ó, ha comptat amb el suport de la Diputació de Barcelona, CaixaBank i Veolia, i la col·laboració de Renault i Foment Treball.



El TresC premia Carme Ruscaleda i Maria Nicolau



CUINA.CAT Aquest dimarts, l'Antiga Fàbrica Estrella Damm de Barcelona va acollir una nova edició dels Premis TresC, que enguany tenien un fort component gastronòmic. I és que aquest 2025, el TresC ha atorgat el gran premi a la xef Carme Ruscaleda en reconeixement a la seva trajectòria professional.

Guardonada amb tres estrelles Michelin, Ruscaleda ha marcat un abans i un després al panorama culinari del país, mantenint sempre un respecte absolut pel producte de proximitat i convertint cada plat en un manifest d'identitat cultural. La seva cuina ha estat una finestra oberta al món, capaç de projectar els sabors, els valors i l'ànima del territori que estima.

Arrels i fogons

Enguany, a més, s'estrenava el guardó Arrels i Fogons, una iniciativa conjunta amb CUINA per posar en valor la feina de deu dones divulgadores que estan transformant la manera d'explicar, ensenyar i entendre la cuina.

L'elecció de la guanyadora es va fer per votació popular entre les nominades: les cuineres Martina Puigvert, Ada Parellada, Gessamí Caramés, Mireia Carbó, Maria Nicolau i Sílvia Hoffman; les influencers Laura Ponts i Laura Zurriaga; i les sommeliers Meritxell Falgueras i Marta Clot.

La guanyadora va ser Maria Nicolau, que va rebre el guardó de mans de Silvia Grimaldo, directora de negoci de CUINA i va destacar la responsabilitat que tenim "de divulgar per tots els canals possibles per educar i crear una base sòlida perquè les generacions joves, que de moment poden menjar una mica el que volen, sàpiguen espavilar-se i alimentar-se bé quan es facin grans".

La cuina és cultura



Pel que fa a Carme Ruscalleda, reconeguda amb el Premi TresC d'enguany, va rebre el guardó de mans d'un membre del Consell de Públics del club de cultura, després d'una conversa amb la directora de CUINA , Judith Càlix. La xef de Sant Pol de Mar va reivindicar la necessitat de “posar la cuina a la llista cultural i aprofitar l'empenta de la Regió Mundial de la Gastronomia 2025 per arribar més enllà i defensar el nostre patrimoni, que ens defineix com a poble”.

Ruscalleda, a més, va rebre la salutació del cantautor Roger Mas, autor de la cançó Amb la polla i amb l'ou , que va compondre el 2021, dedicada a la xef de Sant Pol de Mar —i en la qual ella mateixa surt ballant rumba—, i que es va projectar a la pantalla de la sala amb una salutació de Mas. D'aquesta manera tan festiva, es va posar el punt i final a la vetllada més gastronòmica del TresC.

Un miler de vots

La guanyadora del premi Arrels i Fogons, que s'estrenava aquest any, ha estat escollida a partir de la votació de més d'un miler de persones, recollits durant quinze dies, que han escollit entre les deu candidates que aspiraven a rebre aquest nou reconeixement del TresC i CUINA



Marc Gascons, i Fermí Puig, a títol pòstum, Premis Nacionals de Gastronomia 2025

Des de l'edició anterior, els guardons es divideixen en dues categories principals: cuina d'autor i cuina tradicional



Des de l'edició anterior, els guardons es divideixen en dues categories principals: cuina d'autor i cuina tradicional Publicat el 11 de juny de 2025 a les 20:45

El xef Marc Gascons , del restaurant Els Tinars de Llagostera (Gironès), i Fermí Puig (restaurant Fermí Puig), han estat distingits amb els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 . Des de l'edició anterior, els guardons es divideixen en dues categories principals: cuina d'autor i cuina tradicional

Gascons ha estat reconegut amb el premi 'cuina d'autor' per una proposta "elegant, senzilla i honesta" , mentre que Puig ha rebut, a títol pòstum, el guardó 'cuina tradicional' , en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina catalana

A més, el xef Moha Quach , del restaurant Terrat de Tarragona , s'ha endut el Premi Revelació , i Montse Serra , del restaurant Miramar de Llançà (Alt Empordà), ha estat guardonada amb el Premi Cap de Sala

L'empremta de Fermí Puig

Fermí Puig , una de les grans figures de la cuina catalana contemporània va morir el juliol de 2024 als 65 anys. Xef del restaurant barceloní que porta el seu nom, va deixar la seva empremta en



restaurants tan emblemàtics com El Bulli abans d'emprendre el seu particular projecte personal, que ha capitanejat fins al final dels seus dies. De fet, va haver de prorrogar-ne el tancament per jubilació a causa de l'èxit de convocatòria que va tenir.

Coetani de noms com Carme Ruscalleda, Ferran Adrià o Santi Santamaria, Puig va ser un veritable apassionat i defensor de la manera de cuinar del país i el seu objectiu vital sempre va ser transmetre la seva cuina a les pròximes generacions perquè no es perdés. Es va iniciar en el sector de la mà de Montse Guillén, a l'establiment que aquesta regentava a la capital catalana.

Marc Gascons , integrant del col·lectiu Joves Cuiners, pertany a una nissaga de cuiners i professionals de la restauració, amb gairebé un segle d'història a Sant Feliu de Guíxols. Actualment, el cuiner dirigeix, juntament amb la seva germana Elena, el restaurant familiar Els Tinars situat a Llagostera , on s'ofereix cuina tradicional catalana actualitzada, tenint en compte com a base principal el producte de la zona i de la temporada. El restaurant compta, des de 2008, amb una estrella Michelin. Properament, Gascons obrirà amb la seva germana, un restaurant a Girona



Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya 2025: Llista de tots els premiats

El Món Sant Benet ha estat l'escenari de la vint-i-tresena edició del lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia d'enguany, una distinció única en reconeixement de la cuina catalana que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. L'acte ha estat presidit pel president de l'Acadèmia, Carles Vilarrubí, i el president de la Generalitat, Salvador Illa, que han estat acompanyats durant la cerimònia d'un nodrit nombre de personatges de la societat civil, entre els quals destacaven empresaris, cuiners, gastrònoms en general i periodistes del sector.

Vilarrubí s'ha dirigit als convidats i premiats amb aquestes paraules: "Avui reconeixem i celebrem, un cop més, un sector que és pilar fonamental de la nostra economia, una condició de vida per a milers de professionals i un patrimoni col·lectiu que ens defineix. Des de la pagesia fins a la indústria alimentària, la gastronomia vertebrava el nostre país".

La gala s'ha celebrat al recinte Món Sant Benet, un espai emblemàtic que representa la simbiosi perfecta entre història, cultura i gastronomia. El lliurament dels premis, però, ha tingut lloc durant el sopar, elaborat pel reconegut xef del restaurant L'Ó Ivan Margalef, distingit amb una estrella Michelin. Val a dir que, per segon any, els Premis Nacionals s'han desdoblats en dues categories per reflectir les dues ànimes del patrimoni gastronòmic: un premi dedicat a la innovació més trencadora i un altre que reivindica la cuina més tradicional i de base, fonament essencial de les noves creacions.

Els guardonats amb els Premis Nacionals de Gastronomia d'enguany han estat:

Marc Gascons, del restaurant Els Tinars, guardonat amb el Premi Nacional de Gastronomia d'Autor.

Fermí Puig, distingit in memoriam amb el Premi Nacional de Gastronomia Tradicional.

Moha Quach, del restaurant tarragoní El Terrat, reconegut amb el Premi Revelació.

Mònica Ramírez, que ha rebut el Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic.

Montse Serra, del restaurant Miramar, guardonada amb el Premi Cap de Sala.

I per acabar, l'empresa JOSPER SA, distingida amb el Premi Especial de l'Acadèmia.

Com a anècdota per recordar la figura i la contribució de Fermí Puig, l'Acadèmia ha encarregat la glossa a dos grans amics i companys seus: el Sr. Ferran Adrià, acadèmic i xef, i el Sr. Jordi Basté, periodista.

XXIII Premis Nacionals de Gastronomia 2025

El Premi Nacional de Gastronomia d'Autor 2025 reconeixerà la trajectòria de Marc Gascons, cuiner del restaurant Els Tinars de Llagostera, per la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al



producte i al territori.

Marc Gascons és el xef del restaurant Els Tinars, a Llagostera (Girona), amb una estrella Michelin des del 2008. Provenent d'una família d'hostaleria de tercera generació, Gascons ha format el seu estil culinari influenciat per mestres com Joan Roca i Salvador Brugués. La seva cuina, basada en la tradició catalana i empordanesa, destaca pel gust per la qualitat, el producte de temporada i la defensa del territori. Combina la tradició amb un estil jove, fresc i elegant, i se sosté en quatre valors clau: tradició, producte, senzillesa i elegància. Ha estat reconegut com a Millor Cuiner Jove (2006), Millor Cuiner de Girona (2008) i Cuiner més Jove amb Estrella Michelin (2011).

El Premi Nacional de Gastronomia Tradicional 2025 - In memoriam s'atorgarà al cuiner Fermí Puig, traspasat l'any passat, en reconeixement de la seva tasca per preservar i difondre la cuina clàssica catalana i el seu llegat com a referent indiscutible del sector.

Fermí Puig va ser una figura clau de la gastronomia catalana que va elevar la cuina tradicional a nous nivells. Nascut a Granollers el 1959, va començar la seva carrera als anys vuitanta amb una etapa a El Bulli i va treballar en diversos restaurants destacats. Va dirigir el restaurant Drolma (estrella Michelin 2002-2011) i va fundar el Petit Comitè, referent de la cuina catalana tradicional. El 2015 va obrir el seu propi restaurant, Fermí Puig, amb una cuina honesta i allunyada del luxe. Conegut per la seva erudició i saber ampli sobre gastronomia, cultura i política, també va compartir coneixements a la ràdio i en un llibre. La seva aportació a la cuina catalana és inestimable, i la seva figura és recordada per la seva integritat i excel·lència.

El Premi Cap de Sala 2025 distingirà Montse Serra, del restaurant Miramar de Llançà, per la seva sensibilitat, discreció i capacitat de transmetre emoció i coneixement des de la sala.

El Premi Revelació 2025 reconeixerà el talent emergent de Moha Quach, jove cuiner del restaurant El Terrat de Tarragona, per una proposta creativa i valenta que combina arrels, recerca i tècnica amb esperit lliure.

El Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic s'atorgarà a Mònica Ramírez, periodista i especialista en gastronomia, per l'article publicat a la revista Cuina titulat "La cuina puja al tractor". Aquest treball destaca la connexió directa entre cuina i territori i retrata com alguns dels xefs més rellevants del país s'han implicat activament en el món rural i han ajudat a vincular alimentació, paisatge i sostenibilitat.

El jurat del premi, format per destacats professionals i personalitats del món de la comunicació i la gastronomia, ha estat integrat per Tatxo Benet i Ferran, president, i per Xavier Bosch i Sancho; Ana Godó i Valls; Ferran Rodés i Vilà; Valentí Roqueta i Guillamet; Mònica Terribas i Sala; Patrici Tixis i Padrosa, i Elena Yepes i Evangelista. Aquest grup ha valorat especialment l'excel·lència, la innovació i la defensa de la tradició en totes les categories dels premis.



Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 reconeixen el xef del Tinars, Marc Gascons, i Fermí Puig a títol pòstum

ACN Sant Fruitós de Bages - El xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera (Gironès), i Fermí Puig, mort l'any passat, han estat distingits amb els Pre...



ACN Sant Fruitós de Bages - El xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera (Gironès), i Fermí Puig, mort l'any passat, han estat distingits amb els Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Des de l'edició anterior, els guardons es divideixen en dues categories principals: cuina d'autor i cuina tradicional. Gascons ha estat reconegut amb el premi 'cuina d'autor' per una proposta "elegant, senzilla i honesta", mentre que Puig ha rebut, a títol pòstum, el guardó 'cuina tradicional', en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina catalana. A més, el xef Moha Quach, del restaurant Terrat de Tarragona, s'ha endut el Premi Revelació, i Montse Serra, del restaurant Miramar de Llançà (Alt Empordà), ha estat guardonada amb el Premi Cap de Sala.

Marc Gascons i Fermí Puig, premis nacionals de gastronomia

L'ACGN atorga les seves més altes distincions en una gala davant de 450 persones al Món Sant Benet



L'ACGN atorga les seves més altes distincions en una gala davant de 450 persones al Món Sant Benet Sant Fruitós de Bages L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha viscut la seva gran nit de gala en què ha fet entrega dels premis nacionals. En la categoria de cuina d'autor aquest any el reconeixement ha recaigut en el xef d'Els Tinars, Marc Gascons, i en la de cuina tradicional, en el carismàtic cuiner que va morir fa prop d'un any, Fermí Puig

En el cas de Gascons, rebre el premi l'any en què Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia és un honor "inesperat" si tenim en compte "la quantitat de referents i cuiners que treballen tan bé". Ha recordat que van ser els avis i els pares els que van començar aquesta aventura, i que al formar part de la tercera generació ho viu com un "homenatge a la trajectòria". Per a ell, això ha estat una "injecció de motivació per seguir endavant. L'esforç diari d'aquest ofici és dur, però molt gratificant". Gascons, que gestiona Els Tinars, el restaurant Bell-lloc i La Fonda Cal Ros, que acaba de reobrir al Barri Vell de Girona, explica que la seva "essència és la cuina empordanesa": "Ens inspirem i ens submergim en aquestes arrels de cuina tradicional per crear plats".

Fermí Puig encara no ha rebut la Creu de Sant Jordi, un clam que fan moltes de les persones que el van gaudir, però sí que ha rebut in memoriam el premi nacional. Al sopar hi han assistit diversos integrants de la seva família, i dues persones que han estat les encarregades de glossar la figura del cuiner: Ferran Adrià i Jordi Basté. Adrià va coincidir amb Puig al servei militar. Allí cuinaven per al capità general. Fermí Puig va veure que cuinant passaria millor el tràngol, i va triar un noi esprimatxat perquè l'ajudés. Aquest era Adrià. Per la seva banda, el periodista Jordi Basté recorda la generositat i humanitat de Puig, a banda del seu barcelonisme de soca-rel. Diu que ell va ser una de les persones que el van convèncer per fer-se càrrec d'El món a RAC1. Tant Ferran Adrià com Jordi Basté potser no serien on són, si no fos per Puig. A Fermí Puig també se li reconeix el fet que va ser un savi i un gran estudiós de la cuina catalana.

Moha Quach, un cas d'èxit



El premi a cuiner revelació ha anat cap a Tarragona, al cuiner i propietari d'El Terrat, Moha Quach; amb una proposta gastronòmica que recupera el passat romà de la ciutat, cuina basada en el que troben a la llotja de Tarragona i als camps del voltant i receptes marroquines. Quach va néixer a la regió del Rif l'any 1990 i va arribar a Catalunya quan tenia 12 anys. Aquí es va sentir molt ben acollit. "Un cop has emigrat ja no et fa por res d'anar a un altre lloc. Se'm fa estrany, una cultura que tenim tan a prop i sentim tan lluny. Parlem de la cuina de Tailàndia, i de la marroquina, que tens aquí al costat, la gent en sap molt poca cosa". Rebre aquest reconeixement li fa pensar en els bons records que té de l'Helena, la professora de l'aula d'acollida que li va ensenyar català. "Hi havia gent de tot arreu. Una barreja cultural brutal. El resultat aquí el tens. De vegades no s'agraeix al professorat la dedicació. Hi ha més èxits que fracassos".

Moha Quach, premi a cuiner revelació.

Montse Serra, premi a cap de sala.

"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. A l'Acadèmia, treballem per posar en valor aquest equilibri", deia Carles Vilarrubí, president a l'ACGN. En la mateixa línia, s'expressava Mònica Ramírez, guanyadora del premi de periodisme gastronòmic Néstor Luján: "Rebre un premi que porta el nom d'un dels periodistes referents de la gastronomia és un orgull. I no només pel reconeixement a la meva feina, sinó també perquè visibilitza les veus dels productors. Sense ells, perdem identitat, essència i patrimoni cultural. I crec que la nostra feina com a periodistes és donar veu i presència a qui no la té".

El premi a cap de sala aquest any ha estat per a Montse Serra, del restaurant Miramar, a Llançà. Serra ja despatxava gelats quan tenia 8 anys, i ha treballat al negoci familiar tota la vida, que comparteix actualment amb el seu company, Paco Pérez, i els seus fills Guillem i Zaïra. Serra afirma que li agrada treballar amb persones. "Estem en una punta del mapa, en un poble on costa arribar, i hi ha gent que repeteix un cop i un altre. N'hi ha que es posen a plorar perquè els múscles els recorden l'avi que ja no hi és. Amb aquesta feina arribes a l'ànima de la gent. És molt bonic i molt gratificant", explicava.

El premi especial ha estat per a Jospèr, l'única maquinària que surt a les cartes dels restaurants. Jospèr va néixer de la unió de Pere Juli i Josep Armangué i la seva inventiva per unir forn i brasa en un sol equip, una innovació que ha revolucionat la cuina professional. "La caixa màgica", com en diuen, va ser creada a Pineda de Mar el 1969 i des de llavors la marca no ha parat de créixer i es troba en cuines de tot el món.

A l'acte, celebrat al Món Sant Benet, hi han assistit prop de 450 persones i ha estat acompanyat d'un sopar servit pel restaurant Ó. Entre les personalitats de diversos àmbits, no hi podien faltar els tres cuiners del Disfrutar: Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas, o la primera plana política, com el president de la Generalitat, Salvador Illa, i el conseller Òscar Ordeig; a més dels acadèmics que conformen l'ACGN, que s'acaba de reforçar amb dues incorporacions de pes, Fina Puigdevall, de Les Cols, i Jordi Vilà, de l'Alkímia. Tots dos, premis nacionals de gastronomia en edicions anteriors.



Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 reconeixen el xef del Tinars, Marc Gascons

El Premi Revelació se l'ha emportat Moha Quach, del Terrat, i Montse Serra, del Miramar, el de Cap de Sala Els guardons també han reconegut a títol pòstum Fermí Puig



El xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera (Gironès), i Fermí Puig, mort l'any passat, han estat distingits amb els Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Des de l'edició anterior, els guardons es divideixen en dues categories principals: cuina d'autor i cuina tradicional. Gascons ha estat reconegut amb el premi 'cuina d'autor' per una proposta "elegant, senzilla i honesta", mentre que Puig ha rebut, a títol pòstum, el guardó 'cuina tradicional', en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina catalana. A més, el xef Moha Quach, del restaurant Terrat de Tarragona, s'ha endut el Premi Revelació, i Montse Serra, del restaurant Miramar de Llançà (Alt Empordà), ha estat guardonada amb el Premi Cap de Sala.



El Moha Quach, del restaurante El Terrat de Tarragona, gana el Premi Revelació en los Premis Nacionals de Gastronomia 2025

El chef Moha Quach, del restaurante El Terrat de Tarragona, ha sido distinguido con el Premi Revelació en la edición 2025 de los Premis Nacionals de G...



También han galardonado al chef del Tinars, Marc Gascons, y a Fermí Puig a título póstumo El chef Moha Quach , del restaurante El Terrat de Tarragona , ha sido distinguido con el Premi Revelació en la edición de los Premis Nacionals de Gastronomia . El reconocimiento pone en valor el talento emergente en la cocina catalana y sitúa a Tarragona en el mapa gastronómico del país.

Quach comparte protagonismo con nombres destacados como Marc Gascons, del restaurante Els Tinars de Llagostera (Gironès), premiado en la categoría de cuina d'autor por una propuesta "elegante, sencilla y honesta", y Fermí Puig, que ha recibido a título póstumo el galardón a la cuina tradicional, en homenaje a su trabajo en la preservación y difusión de la cocina catalana.

La gala también ha reconocido a Montse Serra, del restaurante Miramar de Llançà (Alt Empordà), con el Premi Cap de Sala, que distingue la excelencia en la atención al comensal.

Desde el año pasado, los Premis Nacionals de Gastronomia se estructuran en dos grandes categorías —cocina de autor y cocina tradicional—, además de otros premios que reconocen trayectorias prometedoras y el trabajo en sala. El galardón a Moha Quach consolida su trayectoria ascendente y reafirma el buen momento de la cocina tarraconense

Comentarios



L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia 'in memoriam' el cuiner Fermí Puig

El Premi Nacional de Gastronomia en la categoria de cuina tradicional 2025 ha distingit 'in memoriam' al cuiner Fermí Puig, que va morir l'any passat als 65 anys.



Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 també han reconegut Marc Gascons (Els Tinars), la cap de sala Montse Serra (Miramar), Moha Quach (El Terrat) i la periodista Mònica Ramírez 3 minuts de lectura

Escolta aquesta notícia

En reconeixement a la seva tasca "per preservar i difondre la cuina clàssica catalana" i també pel seu llegat "com a referent indiscutible del sector de la restauració". El Premi Nacional de Gastronomia en la categoria de cuina tradicional 2025 ha distingit in memoriam al cuiner Fermí Puig, que va morir l'any passat als 65 anys per un limfoma. La cerimònia de lliurament dels premis s'ha fet aquest dimecres al monestir medieval Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages.

Amb aquesta distinció, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) ha volgut valorar la trajectòria de Puig com una figura clau de la gastronomia catalana que va contribuir a "elevant la cuina tradicional a nous nivells". Nascut a Granollers va començar la seva carrera com a cuiner als anys 80 a El Bulli. Posteriorment va dirigir el Drolma (que entre el 2002 i el 2011 va tenir una estrella Michelin) i va fundar el Petit Comitè. El 2015 va obrir un restaurant homònim amb "una cuina honesta i allunyada del luxe"

Una cuina catalana que, tal com va avançar la periodista Trinitat Gilbert al diari Ara, tornarà a fer xup-xup ben aviat a la nova Fonda Balmes. Al mateix lloc on hi havia el restaurant de Fermí Puig, a Balmes, 175, però ara sota la batuta de Josep Maria Masó a la cuina i Alfred Romagosa a la sala. Tots dos eren íntims amics de Puig i fa temps que batallen per fer possible un projecte que vol mantenir viu el llegat del cuiner de Granollers.



Premi a la cuina d'autor de Marc Gascons

Un any més, els Premis Nacionals de Gastronomia s'han desdoblant en dues categories per reflectir que el patrimoni gastronòmic català no només beu de la tradició, sinó també de la innovació més trencadora . En aquest apartat s'ha volgut reconèixer la tasca del cuiner Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera “per la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori”. Una cuina influenciada per l'estil de Joan Roca i Salvador Brugués i que el 2011 va convertir Gascons en el cuiner més jove amb estrella Michelin.

Montse Serra, del Miramar, premi cap de sala 2025

Una altra de les categories dels Premis Nacionals de Gastronomia és el premi cap de sala que aquest any ha distingit Montse Serra , del restaurant Miramar de Llançà. El premi ha volgut reconèixer “la seva sensibilitat, discreció i capacitat de transmetre emoció i coneixement des de la sala”. El Miramar és un restaurant emblemàtic de la Costa Brava amb dues estrelles Michelin. Serra és la quarta generació familiar al capdavant del Miramar. Sota la seva direcció i la del xef Paco Pérez ha evolucionat cap a l'alta gastronomia centrada en el mar.

Premi revelació a Moha Quach del restaurant El Terrat

El premi revelació 2025 ha anat a parar a mans del xef Moha Quach. Nascut al Marroc és el cuiner i copropietari del restaurant El Terrat de Tarragona, on fa una cuina creativa i valenta que “combina arrels, recerca i tècnica amb esperit lliure”. Des de petit Quach ha valorat la natura i ha convertit Tarragona i el seu entorn en el seu principal supermercat. Treballa el producte de temporada i quilòmetre zero i prioritza els proveïdors locals que respectin el medi ambient.

Premi Néstor Luján de periodisme gastronòmic a Mònica Ramírez

Els Premis Nacionals de Gastronomia també distingeixen la feina periodística i aquest 2025 han reconegut l'article La cuina puja al tractor , que la periodista Mònica Ramírez va publicar a la revista Cuina . Un treball que reivindica la connexió directa entre la cuina i el territori i en què relata “la implicació dels xefs més rellevants del país en el món rural per ajudar a vincular alimentació, paisatge i sostenibilitat”.

Ramírez té 25 anys d'experiència com a professional de la informació i està especialitzada en el periodisme gastronòmic. Finalment, l'ACGN també ha lliurat un premi especial a Jospé SA, en reconeixement a la seva aportació innovadora i l'impacte internacional en el món de la cuina i la restauració.

Comparteix a:



Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 reconeixen el xef del Tinars, Marc Gascons

El Premi Revelació se l'ha emportat Moha Quach, del Terrat, i Montse Serra, del Miramar, el de Cap de Sala Els guardons també han reconegut a títol pòstum Fermí Puig



El Premi Revelació se l'ha emportat Moha Quach, del Terrat, i Montse Serra, del Miramar, el de Cap de Sala Els guardons també han reconegut a títol pòstum Fermí Puig El xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera (Gironès), i Fermí Puig, mort l'any passat, han estat distingits amb els Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Des de l'edició anterior, els guardons es divideixen en dues categories principals: cuina d'autor i cuina tradicional. Gascons ha estat reconegut amb el premi 'cuina d'autor' per una proposta "elegant, senzilla i honesta", mentre que Puig ha rebut, a títol pòstum, el guardó 'cuina tradicional', en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina catalana. A més, el xef Moha Quach, del restaurant Terrat de Tarragona, s'ha endut el Premi Revelació, i Montse Serra, del restaurant Miramar de Llançà (Alt Empordà), ha estat guardonada amb el Premi Cap de Sala.

Identificar-me . Si ja sou usuari verificat, us heu d'identificar.

Vull ser usuari verificat . Per escriure un comentari cal ser usuari verificat.

Nota: Per aportar comentaris al web és indispensable ser usuari verificat i acceptar les Normes de Participació



Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 reconeixen el xef dels Tinars, Marc Gascons

Moha Quach, del Terrat, guanya el Premi Revelació i Montse Serra, del Miramar, el de Cap de Sala



Moha Quach, del Terrat, guanya el Premi Revelació i Montse Serra, del Miramar, el de Cap de Sala. El xef gironí Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera, i Fermí Puig, mort l'any passat, han estat distingits amb els Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Des de l'edició anterior, els guardons es divideixen en dues categories principals: cuina d'autor i cuina tradicional. Gascons ha estat reconegut amb el premi 'cuina d'autor' per una proposta "elegant, senzilla i honesta", mentre que Puig ha rebut, a títol pòstum, el guardó 'cuina tradicional', en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina catalana. A més, el xef Moha Quach, del restaurant Terrat de Tarragona, s'ha endut el Premi Revelació, i Montse Serra, del restaurant Miramar de Llançà (Alt Empordà), ha estat guardonada amb el Premi Cap de Sala.



Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 celebren l'excel·lència de Marc Gascons i l'herència de Fermí Puig

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet entrega aquest vespre del Premis Nacionals de Gastronomia, en un acte celebrat a Sant Benet de Bages. Per segon any els Premis Nacionals s'han desdoblats en dues categories: un premi dedicat a la innovació més trencadora i un altre que posa en valor la cuina més tradicional i de base. Els guardonats



L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet entrega aquest vespre del Premis Nacionals de Gastronomia, en un acte celebrat a Sant Benet de Bages. Per segon any els Premis Nacionals s'han desdoblats en dues categories: un premi dedicat a la innovació més trencadora i un altre que posa en valor la cuina més tradicional i de base.

Els guardonats amb els Premis Nacionals de Gastronomia d'enguany han estat Marc Gascons, del restaurant Els Tinars, guardonat amb el Premi Nacional de Gastronomia "cuina d'autor"; Fermí Puig, distingit in memoriam amb el Premi Nacional de Gastronomia "cuina tradicional"; Moha Quach, del restaurant tarragoní El Terrat, reconegut amb el Premi Revelació; Mònica Ramírez, que ha rebut el Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic; Montse Serra, del restaurant Miramar, guardonada amb el Premi Cap de Sala, i l'empresa JOSPER S.A., distingida amb el Premi Especial de l'Acadèmia.

Per recordar la figura i la contribució de Fermí Puig, l'Acadèmia ha encarregat la glossa a Ferran Adrià, acadèmic i xef, i al periodista Jordi Basté.

Els Premis Nacionals de Gastronomia, que compten amb el patrocini de la Diputació de Barcelona, CaixaBank i Veolia, amb al col·laboració de Renault i Foment Treball, reconeixen l'aposta del sector per la qualitat en tota la seva oferta, des de la més tradicional fins a la més avantguardista, segons detallen els seus promotors.

Segons ha dit Carles Vilarrubí, president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, "avui reconeixem i celebrem, un cop mes, un sector que és pilar fonamental de la nostra economia, una



condició de vida per a milers de professionals i un patrimoni col·lectiu que ens defineix. Des de la pagesia fins a la indústria alimentària, la gastronomia vertebrava el nostre país".



Premis Nacionals 2025 para la cocina de Gascons y el legado de Fermí Puig

La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició entregó sus Premis Nacionals 2025 en una gala celebrada en Món Sant Benet, en Sant Fruitós de Bages, recinto que



Cristina Jolonch Barcelona La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició entregó sus Premis Nacionals 2025 en una gala celebrada en Món Sant Benet, en Sant Fruitós de Bages, recinto que representa la simbiosis entre historia, cultura y gastronomía. Como ya ocurrió en la anterior edición, el galardón a la cocina se desdobló en dos categorías de igual relevancia, para poder reconocer la cocina de autor y la tradicional. En esta ocasión se premió la excelencia del chef Marc Gascons, de Els Tinars (Llagostera) y el legado de Fermí Puig, que falleció en julio del año pasado y al que se concedió in memoriam.

Montse Serra, al frente de la sala del Miramar (Llançà), casa que fundó su familia y que regenta con su pareja, el chef Paco Pérez, obtuvo el Premi Cap de Sala. El Premi Revelació 2025 fue para Moha Quach, del restaurante El Terrat (Tarragona).

Carles Vilarrubí, presidente de la Acadèmia, recordó que con este acto se reconoce y se celebra, una vez más, “un sector que es pilar fundamental de nuestra economía, una condición de vida para miles de profesionales y un patrimonio colectivo que nos define. Desde la payesía hasta la industria alimentaria, la gastronomía vertebró nuestro país”.

La gala de la Acadèmia fue la ocasión esperada para homenajear a una de las figuras que ha defendido con más entusiasmo la cocina catalana tradicional, Fermí Puig, clave no solo por su aportación en los fogones (primero del Drolma, después del restaurante que llevaba su nombre, y que atendía junto a su amigo y socio, Alfred Romagosa), sino por su aportación intelectual y su enorme capacidad para comunicar y transmitir el conocimiento de una cultura gastronómica que conocía y amaba. La Acadèmia encargó la glosa al añorado chef a dos de sus grandes amigos, Jordi Basté y Ferran Adrià, e hicieron entrega del premio póstumo el president Salvador Illa y Carles



Vilarrubí. Durante el homenaje la joven cantautora y música barcelonesa Rita Valldeperes del himno del Barça, club que Puig llevaba en el alma.

Xavier Cervera

También Marc Gascons al frente de El Tinars junto a su hermana Elena Gascons, es un personaje querido y admirado por todos sus compañeros de profesión, quienes se mostraron orgullosos por el merecido galardón. Los Gascons también regentan el Bell Lloch, de cocina tradicional, y recientemente han abierto en Girona la Fonda Ros.

Otro de los momentos especiales de la noche fue el de la entrega del Premi Néstor Luján, de periodismo gastronómico, a la periodista Mònica Ramírez, por un artículo publicado en abril de 2024 en la revista Cuina, que homenajeaba a quienes “nos surten de productos de calidad y de proximidad que nos permiten cocinar”, en el que los payeses reivindicaban su papel como un eslabón crucial de la cocina.

Carme Rusalleda, vicepresidenta de la Acadèmia y Joan Carles Batanés, alcalde de Sant Fruitós del Bages, entregaron el Premi Revelació 2025 a Moha Quach, del restaurante El Terrat, a quien se destacó como un gran referente de la gastronomía tarraconense. El Premi Especial de l'Acadèmia fue para Jospèr, empresa catalana de hornos y parrillas present en las mejores cocinas del mundo y fundada en Pineda por Pere Juli y Josep Armengué (el nombre de la firma es la suma de las primeras letras de Josep y Pere) que se ha convertido en un símbolo de alta cocina de las brasas. El premio lo recogió Sandra Juli, hija de uno de los dos fundadores, de manos del académico y tesorero Ramon Agenjo y de Josep Sánchez-Llibre, presidente de Foment de Treball. La cena la preparó el equipo del chef Iván Margalez, del restaurante L'Ó de Món Sant Benet y los encargados de presentar la gala fueron Elena García Melero y Carles Sans.



El xef Marc Gascons, dels Tinars de Llagostera, i Fermí Puig, guardonats als Premis de Gastronomia de Catalunya 2025

El xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera (Gironès), i Fermí Puig, mort l'any passat, han estat distingits amb els Premis Nacionals de Gastronomia



Gascons ha estat distingit per la cuina d'autor i Puig, mort l'any passat, com a títol pòstum El xef Marc Gascons , del restaurant Els Tinars de Llagostera (Gironès), i Fermí Puig , mort l'any passat, han estat distingits amb els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 . Des de l'edició anterior, els guardons es divideixen en dues categories principals: cuina d'autor i cuina tradicional. Gascons ha estat reconegut amb el premi 'cuina d'autor' per una proposta "elegant, senzilla i honesta", mentre que Puig ha rebut, a títol pòstum, el guardó 'cuina tradicional', en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina catalana.

A més, el xef Moha Quach , del restaurant Terrat de Tarragona, s'ha endut el Premi Revelació, i Montse Serra , del restaurant Miramar de Llançà (Alt Empordà), ha estat guardonada amb el Premi Cap de Sala.

Uns guardons que reconeixen els millors professionals del sector i que reivindiquen la cuina i l'hostaleria catalanes. L'acte s'ha fet al recinte històric i cultural Món Sant Benet , a Sant Fruitós de Bages.

Un esdeveniment que ha arribat a l'edició número 23 i ho ha fet en un entorn únic on casen la cultura, la gastronomia i la ciència. L'acte ha començat amb un còctel als jardins del monestir i tot seguit ha arrencat la gala, presidida per Salvador Illa

El president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí , ha destacat diu que avui es premiava la feina dels professionals més joves.

Una gala amb la presència dels millors xefs, com Ferran Adrià, o Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas, que són l'ànima del premiadíssim restaurant Disfrutar.



Els Premis Nacionals de Gastronomia distingeixen Marc Gascons i, a títol pòstum, Fermí Puig

Puig ha estat guardonat de manera pòstuma per la seva "cuina honesta i allunyada del luxe"



Puig ha estat guardonat de manera pòstuma per la seva "cuina honesta i allunyada del luxe" L' Acadèmia Catalana de Gastronomia ha lliurat aquest dijous els Premis Nacionals de Gastronomia

Es tracta de la 23a edició dels guardons, els quals per segona vegada han desdoblant el Premi Nacional de Gastronomia en dues categories per tal de reconèixer tant la cuina tradicional com les apostes gastronòmiques més innovadores.

Així, el guardó de "cuina tradicional" ha recaigut, de manera pòstuma sobre el cuiner Fermí Puig desaparegut el juliol de 2024.

El jurat dels premis n'ha destacat la seva "cuina honesta i allunyada del luxe", així com el seu ample coneixement de la cultura, la política i la gastronomia del nostre país:

"La seva aportació a la cuina catalana és inestimable, i la seva figura és recordada per la seva integritat i excel·lència

En canvi, en la categoria de "cuina d'autor" el premiat ha estat el cuiner Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera, Girona. Deixeble de Joan Roca i Salvador Brugués, ha estat reconegut per "la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori".

No és el primer cop que es premia la feina de Gascon, que ja havia estat guardonat com Millor Cuiner Jove el 2006, Millor Cuiner de Girona el 2008 i Cuiner més Jove amb Estrella Michelin, el 2011.

El xef Marc Gascons del restaurant Els Tinars de Llagostera (ACN/Nia Escolà)

Altres guardonats han estat Montse Serra, del restaurant Miramar de Llançà, que s'ha endut el premi a la millor cap de sala, i el xef del restaurant El Terrat de Tarragona, Moha Quach, que ha



rebut el premi Revelació.

El Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic l'ha rebut la periodista Mònica Ramírez , per l'article " La cuina puja al tractor ", publicat a la revista " Cuina ", on es posa en valor la relació directa entre els millors fogons del nostre país i el món rural.

Finalment, el Premi Especial s'ha atorgat a l'empresa de forns de brasa Jospers S.A. , per la seva aportació innovadora i l'impacte internacional que ha tingut en el món de la cuina i la restauració.



RECONeixEMENTS

Marc Gascons i Fermí Puig, Premis Nacionals de Gastronomia

L'ACGN atorga les seves més altes distincions en una gala davant de 450 persones al Món Sant Benet

ROSA RODON
SANT FRUITÓS DE BAGES

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) ha viscut la seva gran nit de gala, en què ha fet entrega dels Premis Nacionals. En la categoria de cuina d'autor aquest any el reconeixement ha recaigut en el xef d'Els Tinars, Marc Gascons, i en la de cuina tradicional en el carismàtic cuiner que va morir fa prop d'un any, Fermí Puig.

Per a Gascons, rebre el premi l'any en què Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia és un honor "inesperat" si tenim en compte "la quantitat de referents i cuiners que treballen tan bé". Gascons va recordar que van ser els avis i els pares els que van començar aquesta aventura, i que al formar part de la tercera generació ho viu com un "homenatge a la trajectòria". "Ha estat una injecció de motivació per seguir endavant. L'esforç diari d'aquest ofici és dur, però molt gratificant", va dir. Gascons, que gestiona Els Tinars, el restaurant Bell-lloc i La Fonda Cal Ros, que acaba de reobrir al Barri Vell de Girona, explica que la seva "essència és la cuina empordanesa": "Ens inspirem i ens submergem en aquestes arrels de cuina tradicional per crear plats".

Fermí Puig encara no ha rebut la Creu de Sant Jordi, un clam que fan moltes de les persones que el van gaudir, però sí que va rebre *in memoriam* el Premi Nacional. Al sopar hi van assistir diversos integrants de la seva família, i dues persones que van ser les encarregades de glossar la figura del cuiner: Ferran Adrià i Jordi Basté. Adrià va coincidir amb Puig al servei militar, on cuinaven per al capità general. Fermí Puig va veure que cuinant passaria millor el tràngol, i va triar un noi esprimatxat perquè l'ajudés. Aquest noi era Adrià. Per la seva banda, el periodista Jordi Basté va recordar la generositat i humanitat de Puig, a banda del seu barcelonisme de soca-rel. Va assegurar que ell va ser una de les persones que el van convèncer per fer-se càrrec d'*El món a RAC1*. Tant Ferran Adrià com Jordi Basté potser no serien on són si no fos per Puig. A Fermí Puig també se li reconeix el fet que va ser un savi i un gran estudiós de la cuina catalana.

Moha Quach, un cas d'èxit

El premi a cuiner revelació va anar cap a Tarragona, al cuiner i propietari d'El Terrat, Moha Quach, que té una proposta gastronòmica que recupera el passat romà de la ciutat, cuina basada en el que troben a la llotja de Tarragona i als camps



del voltant i en receptes marroquines. Quach va néixer a la regió del Rif l'any 1990 i va arribar a Catalunya quan tenia 12 anys. Aquí es va sentir molt ben acollit. "Un cop has emigrat ja no et fa por anar a un altre lloc. Se'm fa estrany, una cultura que tenim tan a prop i que sentim tan lluny. Parlem molt de la cuina de Tailàndia, i de la marroquina, que la tenim aquí al costat, la gent en sap molt poca cosa". Rebre aquest reconeixement li fa pensar en els bons records que té de l'Helena, la professora de l'aula d'acollida que li va ensenyar català. "Hi havia gent de tot arreu. Una barreja cultural brutal. El resultat aquí el tens. De vegades no s'agraeix al professorat la dedicació. Hi ha més èxits que fracassos".

"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. A l'Acadèmia treballam per posar en valor aquest equilibri", deia Carles Vilarrubí, president a l'ACGN. En la mateixa línia s'expressava Mònica



01. Els vicepresidents i president de l'ACGN amb els premiats.

D'esquerra a dreta, Joan Font, Moha Quach, Marc Gascons, Mònica Ramírez, Carles Vilarrubí, Montse Serra, Alex Puig i Carme Rusalleda. ACGN

02. El cuiner Fermí Puig, mort el juliol passat. PERE VIRGILI

ca Ramírez, guanyadora del premi de periodisme gastronòmic Néstor Luján: "Rebre un premi que porta el nom d'un dels periodistes referents de la gastronomia és un orgull. I no només pel reconeixement a la meua feina, sinó també perquè visibilitza les veus dels productors. Sense ells perdem identitat, essència i patrimoni cultural. I crec que la nostra feina com a periodistes és donar veu i presència a qui no la té".

El premi a cap de sala aquest any ha estat per a Montse Serra, del restaurant Miramar, a Llançà. Serra ja despatxava gelats quan tenia 8 anys, i ha treballat al negoci familiar tota la vida, que comparteix actualment amb el seu company, Paco Pérez, i els seus fills Guillem i Zaira. Serra afirma que li agrada treballar amb persones. "Estem en una punta del mapa, en un poble on costa arribar, i hi ha gent que repeteix un cop i un altre. N'hi ha que es posen a plorar perquè els musclos els recorden l'avi que ja no hi és. Amb aquesta feina arribes a l'ànima de la gent. És molt bonic i

molt gratificant", explicava.

El premi especial ha estat per a Jospèr, l'única maquinària que surt a les cartes dels restaurants. Jospèr va néixer de la unió de Pere Juli i Josep Armangué i la seva inventiva per unir forn i brasa en un sol equip, una innovació que ha revolucionat la cuina professional. "La caixa màgica", com en diuen, va ser creada a Pineda de Mar el 1969 i des de llavors la marca no ha parat de créixer i es troba en cuines de tot el món.

A l'acte, celebrat al Món Sant Benet, hi van assistir prop de 450 persones i va estar acompanyat d'un sopar servit pel restaurant Ó. Entre les personalitats de diversos àmbits no hi podien faltar els tres cuiners del Disfrutar: Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas, i la primera plana política, com el president de la Generalitat, Salvador Illa, i el conseller Òscar Ordeig; a més dels acadèmics que conformen l'ACGN, que s'acaba de reforçar amb dues incorporacions de pes, Fina Puigdevall, de Les Cols, i Jordi Vilà, de l'Alkímia. Tots dos, Premis Nacionals de Gastronomia en edicions anteriors. —



Premis Nacionals de Gastronomia de Catalunya 2025: lista de todos los premiados



El Món Sant Benet ha sido el escenario de la vigesimotercera edición de la entrega de los Premis Nacionals de Gastronomia de este año, una distinción única en reconocimiento a la cocina catalana que otorga la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició . El acto ha sido presidido por el presidente de la academia, Carles Vilarrubí , y el president de la Generalitat, Salvador Illa, que han estado acompañados durante la ceremonia de un nutrido número de personajes de la sociedad civil, entre los que destacaban empresarios, cocineros, gastrónomos en general y periodistas del sector.

Vilarrubí se ha dirigido a los invitados y premiados con estas palabras: "Hoy reconocemos y celebramos, una vez más, un sector que es pilar fundamental de nuestra economía, una condición de vida para miles de profesionales y un patrimonio colectivo que nos define. Desde el campesinado hasta la industria alimentaria, la gastronomía vertebraba nuestro país".

La gala se ha celebrado en el recinto Món Sant Benet, un espacio emblemático que representa la simbiosis perfecta entre historia, cultura y gastronomía. La entrega de los premios, sin embargo, ha tenido lugar durante la cena, elaborada por el reconocido chef del restaurante L'Ó Ivan Margalef , distinguido con una estrella Michelin. Cabe decir que, por segundo año, los Premis Nacionals se han desdoblado en dos categorías a fin de reflejar las dos almas del patrimonio gastronómico: un premio dedicado a la innovación más rompedora y otro que pone en valor la cocina más tradicional y de base, fundamento esencial de las nuevas creaciones.

Los galardonados con los Premis Nacionals de Gastronomia de este año han sido:

Marc Gascons , del restaurante Els Tinars , galardonado con el Premi Nacional de Gastronomia d'Autor.

Fermí Puig , distinguido in memoriam con el Premi Nacional de Gastronomia Tradicional.

Moha Quach , del restaurante tarraconense El Terrat, reconocido con el Premi Revelació.



Mònica Ramàrez , que ha recibido el Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic.

Montse Serra , del restaurante Miramar, galardonada con el Premi Cap de Sala.

Y por último, la empresa JOSPER SA , distinguida con el Premi Especial de l'Acadèmia.

Como anécdota para recordar la figura y la contribución de Fermí Puig , la Academia ha encargado la glosa a dos grandes amigos y compañeros: el Sr. Ferran Adrià , académico y chef, y el Sr. Jordi Basté , periodista.

XXIII Premis Nacionals de Gastronomia 2025

El Premi Nacional de Gastronomia d'Autor 2025 reconocerá la trayectoria de Marc Gascons , cocinero del restaurante Els Tinars de Llagostera, por su cocina elegante, sencilla y honesta, arraigada en el producto y en el territorio.

Marc Gascons es el chef del restaurante Els Tinars en Llagostera (Girona), con una estrella Michelin desde 2008. Procedente de una familia de hostelería de tercera generación, Gascons ha formado su estilo culinario influenciado por maestros como Joan Roca y Salvador Brugués. Su cocina, basada en la tradición catalana y ampurdanesa, destaca por su gusto por la calidad, el producto de temporada y la defensa del territorio. Combina la tradición con un estilo joven, fresco y elegante, sosteniéndose en cuatro valores clave: tradición, producto, sencillez y elegancia. Ha sido reconocido como Mejor Cocinero Joven (2006), Mejor Cocinero de Girona (2008) y Cocinero más Joven con Estrella Michelin (2011).

El Premi Nacional de Gastronomia Tradicional 2025 - In memoriam se otorgará al cocinero Fermí Puig , fallecido el año pasado, en reconocimiento a su tarea para preservar y difundir la cocina clásica catalana y su legado como referente indiscutible del sector.

Fermí Puig fue una figura clave de la gastronomía catalana que elevó la cocina tradicional a nuevos niveles. Nacido en Granollers en 1959, empezó su carrera en los años ochenta con una etapa en El Bulli y trabajó en varios restaurantes destacados. Dirigió el restaurante Drolma (estrella Michelin 2002-2011) y fundó al Petit Comitè, referente de la cocina catalana tradicional. En 2015 abrió su propio restaurante, Fermí Puig, con una cocina honesta y alejada del lujo. Conocido por su erudición y amplio saber sobre gastronomía, cultura y política, también compartió conocimientos en la radio y en un libro. Su aportación a la cocina catalana es inestimable, y su figura es recordada por su integridad y excelencia.

El Premi Cap de Sala 2025 distinguirá a Montse Serra , del restaurante Miramar de Llançà, por su sensibilidad, discreción y capacidad de transmitir emoción y conocimiento desde la sala.

El Premi Revelació 2025 reconocerá el talento emergente de Moha Quach , joven cocinero del restaurante El Terrat de Tarragona, por una propuesta creativa y valiente que combina raíces, investigación y técnica con espíritu libre.

El Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic se otorgará a Mònica Ramàrez , periodista y especialista en gastronomía, por el artículo publicado en la revista Cuina titulado "La cuina puja al tractor". Este trabajo destaca la conexión directa entre cocina y territorio y retrata cómo algunos de



los chefs más relevantes del país se han implicado activamente en el mundo rural y han ayudado a vincular alimentación, paisaje y sostenibilidad.

El jurado del premio, formado por destacados profesionales y personalidades del mundo de la comunicación y la gastronomía, ha estado integrado por Tatxo Benet i Ferran, presidente, y por Xavier Bosch i Sancho; Ana Godó i Valls; Ferran Rodés i Vilà; Valentí Roqueta i Guillamet; Mònica Terribas i Sala; Patrici Tixis i Padrosa, y Elena Yepes i Evangelista. Este grupo ha valorado especialmente la excelencia, la innovación y la defensa de la tradición en todas las categorías de los premios.

12 Junio, 2025

CULTURA GUARDONS



ACN

Marc Gascons, del restaurant Els Tinars, Premi Nacional de Gastronomia

| SANT FRUITÓS DEL VALLÈS | El xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera (Gironès), i Fermí Puig, que va morir l'any passat, han estat distin-

gits per l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia amb els Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Gascons ha estat reconegut amb el premi Cui-

na d'Autor per una proposta "elegant, senzilla i honesta", mentre que Puig va rebre, a títol pòstum, el guardó de Cuina Tradicional.



Premis Nacional de Gastronomía 2025

Mira las mejores fotos de Premis Nacional de Gastronomía 2025 seleccionadas por el equipo de edición de imágenes de EL PERIÓDICO



Verás imágenes Marc Gascons (Els Tinars), premio Cocina de Autor durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025 La empresa Jospser se ha llevado el Premio Especial de la Acadèmia durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

Mónica Ramírez ha recibido el Premio Nèstor Luján de Periodismo Gastronómico durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

Montse Serra (Miramar), premi Cap de Sala durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

El chef Moha Quach, del restaurante tarraconense El Terrat, ha sido reconocido con el Premio Revelación durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

De izquierda a derecha, el académico Joan Font, los galardonados Moha Quach, Marc Gascons y Mónica Ramírez, el presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, la también premiada Montse Serra, Àlex Puig (hermano de Fermí Puig) y la chef y académica Carne Ruscalleda. El Periódico

Marc Gascons (Els Tinars), premio Cocina de Autor durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

La empresa Jospser se ha llevado el Premio Especial de la Acadèmia durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

Mónica Ramírez ha recibido el Premio Nèstor Luján de Periodismo Gastronómico durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

Montse Serra (Miramar), premi Cap de Sala durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025



El chef Moha Quach, del restaurante tarraconense El Terrat, ha sido reconocido con el Premio Revelación durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

De izquierda a derecha, el académico Joan Font, los galardonados Moha Quach, Marc Gascons y Mónica Ramírez, el presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, la también premiada Montse Serra, Àlex Puig (hermano de Fermí Puig) y la chef y académica Carne Ruscalleda. El Periódico

12 Junio, 2025

Distincions

Els Premis Nacionals de Gastronomia guardonen Marc Gascons i Fermí Puig en un acte a Sant Benet

Per segon any, els guardons s'han desdoblats en dues categories: un premi dedicat a la innovació més trencadora i un altre que posa en valor la cuina més tradicional i de base

REDACCIÓ
Manresa

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició va lliurar anit els Premis Nacionals de Gastronomia, en un acte celebrat a Sant Benet de Bages. Per segon any els Premis Nacionals s'han desdoblats en dues categories: un premi dedicat a la innovació més trencadora i un altre que posa en valor la cuina més tradicional i de base.

Els guardonats amb els Premis Nacionals de Gastronomia d'enguany han estat Marc Gascons, del

**Fotografia de grup dels premiats**

ACN

restaurant Els Tinars, guardonat amb el Premi Nacional de Gastronomia «cuina d'autor»; Fermí Puig, distingit in memoriam amb el Premi Nacional de Gastronomia «cuina tradicional»; Moha Quach, del restaurant tarragoní El Terrat, reconegut amb el Premi Revelació; Mònica Ramírez, Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic; Montse Serra, del restaurant Miramar, Premi Cap de Sala; i l'empresa Jospet S.A., distingida amb el Premi Especial de l'Acadèmia.

La glossa de Fermí Puig va anar a càrrec del xef Ferran Adrià i del periodista Jordi Basté. ■



Marc Gascons i Fermí Puig, Premi Nacional de Gastronomia

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia distingeix el xef d'Els Tinars, en la categoria de Cuina d'Autor, i el finat cuiner, en la de Cuina Tradicional.



L'Acadèmia Catalana de Gastronomia distingeix el xef d'Els Tinars, en la categoria de Cuina d'Autor, i el finat cuiner, en la de Cuina Tradicional. El jurat va ressaltar l'aportació «inestimable» de Puig als fogons de Catalunya

Es llegeix en minuts

Ferran Imedio

Periodista. Redactor del canal Cata Mayor

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) va distingir amb el Premi Nacional de Gastronomia 2025 Marc Gascons (Els Tinars) i Fermí Puig, aquest últim a títol pòstum. El primer, en la categoria de Cuina d'Autor, i el segon, en la de Cuina Tradicional. Per segon any, els premis es van desdoblar amb la intenció de reflectir les dues ànimes del patrimoni gastronòmic català.

No van ser els únics distingits a la gala que es va celebrar ahir a la nit a Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages) i en la qual els gairebé 450 convidats van disfrutar del sopar elaborat per Iván Margalef, del restaurant L'Ó, amb una estrella Michelin. El jove xef Moha Quach, del restaurant tarragoní El Terrat, va ser reconegut amb el Premi Revelació; Montse Serra (Miramar, a Llançà, amb dues estrelles Michelin), amb el Premi en Cap de Sala, mentre que Mónica Ramírez va rebre el Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic (per l'article publicat a la revista Cuina titulat La cuina puja al tractor), i l'empresa Jospèr, fundada el 1969 a Pineda de Mar per Pere Juli i Josep Armangué, es va emportar el Premi Especial de l'Acadèmia.

Segons Carles Vilarrubí, president de l'ACGN, aquests guardons serveixen per "reconèixer i celebrar un sector, des de la pagesia fins a la indústria alimentària, que vertebrava el nostre país, que és pilar fonamental de la nostra economia, una condició de vida per a milers de professionals i un patrimoni



col·lectiu que ens defineix". El jurat del premi estava format per Tatxo Benet (president); Xavier Bosch, Ana Godó, Ferran Rodés, Valentí Roqueta, Mònica Terribas, Patrici Tixis i Elena Yepes.

"Cuina elegant i honesta"

El jurat va atorgar el Nacional de Cuina d'Autor a Gascons, xef del restaurant Els Tinars (Llagostera), amb una estrella Michelin des del 2008, "per la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori". Provenent d'una família d'hostaleria de tercera generació, "Gascons ha format el seu estil culinari influït per mestres com Joan Roca i Salvador Brugués". Recorda l'ACGN que "la seva cuina, basada en la tradició catalana i empordanesa, destaca pel gust per la qualitat, el producte de temporada i la defensa del territori" i que "se sosté en quatre valors clau: tradició, producte, senzillesa i elegància". Gascons compta en el seu palmarès amb distincions com la de Millor Cuiner Jove (2006), Millor Cuiner de Girona (2008) i Cuiner Més Jove amb Estrella Michelin (2011).

Notícies relacionades

El guardó in memoriam per a Fermí Puig, que va morir el 2024, es va entregar "en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina clàssica catalana i el seu llegat com a referent indiscutible del sector". Van glossar la seva figura els seus amics Ferran Adrià i Jordi Basté. Segons el jurat de l'ACGN, "Puig va ser una figura clau de la gastronomia catalana que va elevar la cuina tradicional a nous nivells".

El de Granollers (va néixer el 1959) va començar la seva carrera als 80 amb una etapa a El Bulli i va treballar en diversos restaurants destacats abans de dirigir Drolma (una estrella Michelin entre el 2002 i el 2011) al primer pis de l'Hotel Majestic i fundar, després, Petit Comitè, referent de la cuina catalana tradicional. El 2015 va obrir el seu propi restaurant, Fermí Puig, allunyat del luxe. Conegut per la seva erudició i ampli saber sobre gastronomia, cultura i política, va compartir coneixements a la ràdio i en un llibre. "La seva aportació a la cuina catalana és inestimable, i la seva figura és recordada per la seva integritat i excel·lència", conclou el jurat.

Segueix tota l'actualitat catalana a elperiodico.cat



Premi Nacional de Gastronomía 2025

Mira las mejores fotos de Premi Nacional de Gastronomía 2025 seleccionadas por el equipo de edición de imágenes de EL PERIÓDICO



Verás imágenes Marc Gascons (Els Tinars), premio Cocina de Autor durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025 La empresa Jospser se ha llevado el Premio Especial de la Acadèmia durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

El chef Moha Quach, del restaurante tarraconense El Terrat, ha sido reconocido con el Premio Revelación durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

Mónica Ramírez ha recibido el Premio Nèstor Luján de Periodismo Gastronómico durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

Montse Serra (Miramar), premi Cap de Sala durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

De izquierda a derecha, el académico Joan Font, los galardonados Moha Quach, Marc Gascons y Mónica Ramírez, el presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, la también premiada Montse Serra, Àlex Puig (hermano de Fermí Puig) y la chef y académica Carne Rusalleda. El Periódico

Marc Gascons (Els Tinars), premio Cocina de Autor durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

La empresa Jospser se ha llevado el Premio Especial de la Acadèmia durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

El chef Moha Quach, del restaurante tarraconense El Terrat, ha sido reconocido con el Premio Revelación durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025



Mónica Ramírez ha recibido el Premio Nèstor Luján de Periodismo Gastronómico durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

Montse Serra (Miramar), premi Cap de Sala durante los Premis Nacional de Gastronomía 2025

De izquierda a derecha, el académico Joan Font, los galardonados Moha Quach, Marc Gascons y Mónica Ramírez, el presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, la también premiada Montse Serra, Àlex Puig (hermano de Fermí Puig) y la chef y académica Carne Ruscalleda. El Periódico



Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 celebren l'excel·lència de Marc Gascons i Fermí Puig



CUINA.CAT L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha lliurat aquest dimecres els Premis Nacionals de Gastronomia, una distinció única en reconeixement de la cuina catalana. Per segon any els Premis Nacionals s'han desdoblats en dues categories per reflectir les dues ànimes del patrimoni gastronòmic: un premi dedicat a la innovació més trencadora i un altre que posa en valor la cuina més tradicional i de base, fonament essencial de les noves creacions.

Els guardonats amb els Premis Nacionals de Gastronomia d'enguany han estat: Marc Gascons, del restaurant Els Tinars, que ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia "cuina d'autor"; Fermí Puig, distingit in memoriam amb el Premi Nacional de Gastronomia "cuina tradicional"; Moha Quach, del restaurant tarragoní El Terrat, reconegut amb el Premi Revelació; Mònica Ramírez, que ha rebut el Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic pel seu reportatge La Cuina Puja al Tractor, publicat al número 278 de la revista CUINA (Abril del 2024); Montse Serra, del restaurant Miramar, guardonada amb el Premi Cap de Sala, i l'empresa JOSPER S.A., distingida amb el Premi Especial de l'Acadèmia.

La gala de lliurament dels premis s'ha celebrat al recinte Món Sant Benet, un espai emblemàtic que representa la perfecta simbiosi entre història, cultura i gastronomia.

Per recordar la figura i la contribució de Fermí Puig, l'Acadèmia ha encarregat la glossa a dos grans amics i companys: el Sr. Ferran Adrià, acadèmic i xef, i el Sr. Jordi Basté, periodista.

Aposta per la qualitat

Els Premis Nacionals de Gastronomia reconeixen l'aposta del sector per la qualitat en tota la seva oferta, des de la més tradicional fins a la més avantguardista. Aquests guardons valoren tant la



innovació més trencadora com la tradició culinària, posant en relleu l'excel·lència i l'impacte cultural de la gastronomia catalana.

Els guardons s'han lliurat amb un sopar d'excel·lència servit pel xef Iván Margalef, del restaurant L'Ó de Món Sant Benet.

La cuina honesta de Marc Gascons

Enguany, el Premi Nacional de Gastronomia "cuina d'autor" 2025 ha reconegut la trajectòria de Marc Gascons, cuiner del restaurant Els Tinars de Llagostera, per la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori.

Gascons és el xef del Restaurant Els Tinars a Llagostera (Girona), amb una estrella Michelin des del 2008. Provenent d'una família d'hostaleria de tercera generació, ha format el seu estil culinari influenciat per mestres com Joan Roca i Salvador Brugués. La seva cuina, basada en la tradició catalana i empordanesa, destaca pel gust per la qualitat, el producte de temporada i la defensa del territori. Combina la tradició amb un estil jove, fresc i elegant, sostenint-se en quatre valors clau: tradició, producte, senzillesa i elegància. Ha estat reconegut com a Millor Cuiner Jove (2006), Millor Cuiner de Girona (2008) i Cuiner més Jove amb Estrella Michelin (2011).

Homenatge pòstum a Fermí Puig

Pel que fa al Premi Nacional de Gastronomia "cuina tradicional" 2025 in memoriam s'ha atorgat al cuiner Fermí Puig, mort l'any passat, en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina clàssica catalana i el seu llegat com a referent indiscutible del sector.

Puig, va ser una figura clau de la gastronomia catalana que va elevar la cuina tradicional a nous nivells. Nascut a Granollers el 1959, va començar la seva carrera als anys 80 amb una etapa a El Bulli i va treballar en diversos restaurants destacats. Va dirigir el restaurant Drolma (estrella Michelin 2002-2011) i va fundar el Petit Comitè, referent de la cuina catalana tradicional. El 2015 va obrir el seu propi restaurant, Fermí Puig, amb una cuina honesta i allunyada del luxe. Conegut per la seva erudició i saber ampli sobre gastronomia, cultura i política, també va compartir coneixements a la ràdio i en un llibre. La seva aportació a la cuina catalana és inestimable, i la seva figura és recordada per la seva integritat i excel·lència.

Cap de sala i revelació

El Premi Cap de Sala 2025 ha distingit Montse Serra, del restaurant Miramar de Llançà, per la seva sensibilitat, discreció i capacitat de transmetre emoció i coneixement des de la sala. Ella és l'ànima de la sala del Miramar, un restaurant emblemàtic de la Costa Brava amb dues estrelles Michelin. Nascuda a Llançà el 1965, representa la quarta generació familiar al capdavant del Miramar, que des de 1939 ha evolucionat sota la seva direcció i la del xef Paco Pérez cap a l'alta gastronomia centrada en el mar.

El Premi Revelació 2025, per la seva banda, ha reconegut el talent emergent de Moha Quach, jove cuiner del restaurant El Terrat de Tarragona, per una proposta creativa i valenta que combina arrels, recerca i tècnica amb esperit lliure.



Moha Quach, és un xef que des de petit ha valorat profundament el respecte per la natura, considerant Tarragona i el seu entorn com el seu principal supermercat. Nascut al Marroch, les seves arrels familiars vinculades a l'agricultura, la ramaderia i la pesca, basa la seva cuina d'autor en la temporada i el quilòmetre zero, treballant amb proveïdors locals que respecten el medi ambient. La seva proposta és innovadora, sincera i marcada pel sacrifici i la perseverança, i rebutja l'ús d'additius o tècniques agressives.

Premi Nèstor Luján

El Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic ha estat per a Mònica Ramírez, periodista gastronòmica, per l'article "La cuina puja al tractor", publicat l'abril del 2024 a CUINA. Aquest treball posa en valor la connexió directa entre cuina i territori i retrata com alguns dels xefs més rellevants del país s'han implicat activament en el món rural i ajudat a vincular alimentació, paisatge i sostenibilitat.

Mònica Ramírez, que col·labora habitualment amb la revista, té més de vint-i-cinc anys d'experiència en informació, la majoria dedicats al periodisme gastronòmic. Ha dirigit i coordinat equips de redacció en dues revistes especialitzades —una en paper i una altra digital— i va ser reconeguda també com a Jove Confrare de Mèrit l'any 2014.

El jurat del premi, format per destacats professionals i personalitats del món de la comunicació i la gastronomia, ha estat integrat per Tatxo Benet i Ferran, president; Xavier Bosch i Sancho, Ana Godó i Valls, Ferrán Rodés i Vila, Valentí Roqueta i Guillamet, Mònica Terribas i Sala, Patrici Tixis i Padrosa i Elena Yepes i Evangelista. Aquest grup ha valorat especialment l'excel·lència, la innovació i la defensa de la tradició en totes les categories dels premis.

Premi a la innovació

Finalment, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha lliurat el Premi Especial a Jospers S.A, reconeixent la seva aportació innovadora i l'impacte internacional que ha tingut en el món de la cuina i la restauració.

Jospers S.A fundada el 1969 a Pineda de Mar per Pere Juli i Josep Armangué, Jospers va revolucionar la cuina professional amb la creació d'un forn que combina brasa i forn en un mateix equip, conegut mundialment com "la caixa màgica".

Amb una forta arrel familiar al Maresme, Jospers ha mantingut la seva essència mentre ha crescut i s'ha expandit a més de 100 països gràcies a la segona generació, que ha liderat l'expansió internacional. Avui, Jospers continua inspirant les cuines més prestigioses del món, mantenint els valors de passió, innovació i compromís familiar que la van fer única.



President Illa: "Catalunya viu el millor moment gastronòmic de la seva història"

El president de la Generalitat, Salvador Illa, ha lliurat aquest vespre a Sant Fruitós de Bages el Premi Nacional de Gastronomia on ha destacat que "Catalunya viu el millor moment gastronòmic de la seva història" i ha afegit que aquest fet, "no sorgeix per generació espontània" sinó que "és el fruit del llegat de molts i moltes dels que esteu aquí i dels qui no ho estan". En aquest sentit, el cap del Govern ha volgut recordar la figura del xef Fermí Puig, com un "cuiner apassionat, divulgador i defensor de la cuina catalana" reconegut amb el Premi Nacional de Gastronomia de Tradició 2025 a títol pòstum.

El president ha destacat que "la cuina catalana és sinònim de solidaritat" i ha afegit que "darrere d'un bon plat hi ha valors, hi ha la pervivència d'una tradició, l'esforç de totes les persones implicades en la cadena alimentària".

Premis Nacionals de Gastronomia 2025 (Fotografia: Ruben Moreno)

```
{"name":"2025/06/12/00/46/5dc00b97-168f-401c-99a7-a9d8804903f3.jpeg","author":"Rubén Moreno","type":"0","location":"0","weight":103651}
```

"La cuina és cultura, és identitat i és germanor. És una manera de viure i de ser" ha declarat Illa en el seu parlament on també ha posat en valor que "a tots i cadascun dels 947 municipis de Catalunya hi pots trobar un bon plat a taula".

El cap del Govern ha tancat l'acte amb el compromís de "continuar treballant perquè la Regió Gastronòmica Mundial generi noves oportunitats".

També ha assistit a l'acte el conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Òscar Ordeig.



President Illa: "Catalunya viu el millor moment gastronòmic de la seva història"

El cap de l'Executiu ha lliurat el Premi Nacional de Gastronomia d'Autor 2025 a Marc Gascons Enguany se celebra la 22a edició dels Premis Nacionals de Gastronomia El president de la Generalitat, Salvador Illa, ha lliurat aquest vespre a Sant Fruitós de Bages el Premi Nacional de Gastronomia on ha destacat que "Catalunya viu el millor moment gastronòmic de la seva història" i ha afegit que aquest fet, "no sorgeix per generació espontània " sinó que "és el fruit del llegat de molts i moltes dels que esteu aquí i dels qui no ho estan". En aquest sentit, el cap del Govern ha volgut recordar la figura del xef Fermí Puig, com un "cuiner apassionat, divulgador i defensor de la cuina catalana" reconegut amb el Premi Nacional de Gastronomia de Tradició 2025 a títol pòstum.

El president ha destacat que "la cuina catalana és sinònim de solidaritat" i ha afegit que "darrere d'un bon plat hi ha valors, hi ha la pervivència d'una tradició, l'esforç de totes les persones implicades en la cadena alimentària"

"La cuina és cultura, és identitat i és germanor. És una manera de viure i de ser" ha declarat Illa en el seu parlament on també ha posat en valor que "a tots i cadascun dels 947 municipis de Catalunya hi pots trobar un bon plat a taula".

El cap del Govern ha tancat l'acte amb el compromís de "continuar treballant perquè la Regió Gastronòmica Mundial generi noves oportunitats".

També ha assistit a l'acte el conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Òscar Ordeig.

Comparteix:



Moha Quach, de Tarragona, Premi Revelació Nacional de Gastronomia

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet entrega dels Premis Nacionals. I en la categoria Revelació, el guardonat és Moha Quach, propietari i cuiner del restaurant El Terrat, de Tarragona.



L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet entrega dels Premis Nacionals. I en la categoria Revelació, el guardonat és Moha Quach, propietari i cuiner del restaurant El Terrat, de Tarragona. L'entitat valorar la tasca de Quach amb una proposta gastronòmica que "recupera el passat romà de la ciutat, cuina basada en el que troben a la llotja de Tarragona i als camps del voltant i receptes marroquines".

Quach va néixer al Marroc el i va arribar a Catalunya quan tenia 12 anys. Ara lidera el restaurant El Terrat i és el president del col·lectiu Tarraco a Taula

Altres Premis Nacionals han estat en la categoria de Gastronomia d'Autor, el reconeixement ha recaigut en el xef d'Els Tinars, Marc Gascons, i en la de Gastronomia Tradicional, ha estat a títol pòstum per a Fermí Puig.

La gala de lliurament dels guardons, celebrada aquest dimecres al Món Sant Benet, consolida la trajectòria del xef tarragoní entre els millors del país.



Les millors coques de Sant Joan de 2025: quines són i on comprar-les

El concurs la Millor Coca de Sant Joan de 2025 ha escollit la millor coca de fruita, de crema i pinyons, de llardons, de xocolata i la millor coca creativa



El concurs la Millor Coca de Sant Joan de 2025 ha escollit la millor coca de fruita, de crema i pinyons, de llardons, de xocolata i la millor coca creativa. El 23 de juny toca menjar coca de Sant Joan i, des de fa anys, el concurs la Millor Coca de Sant Joan s'encarrega de triar les més bones del país.

Es tracta de la setena edició de certamen, nascut amb la voluntat de donar reconeixement a aquestes postres tan tradicionals i nostrades.

Les coques han estat valorades per un jurat conformat per una vintena de professionals del món de la gastronomia, entre els quals hi havia la cuinera Ada Parellada; la influencer Laura Zurriaga, coneguda com a @croquetadexocolata a xarxes socials, o la pastissera i formadora Ester Roelas.

En total s'han lliurat cinc premis que han destacat les millors coques tradicionals de fruita, de crema i pinyons, de llardons, de xocolata i la millor coca creativa.

Per decidir els premis s'han tingut en compte punts com l'aspecte, la textura, l'aroma, el sabor i, en el cas de la coca creativa, l'originalitat.

Repassem tots els premis:

Millor coca tradicional de fruita

La guardonada ha estat la coca de la fleca barcelonina Morreig, situada al barri de Gràcia, i amb el pastisser Matthieu Atzenhoffer al capdavant.

Han obert comandes aquest dimecres. Només elaboraran unitats limitades.



> 12 de junio de 2025, 7:35

View this post on Instagram

A post shared by MORREIG (@morre_ig)

Millor coca de crema i pinyons

En aquest cas el guardó ha recaigut en la Fleca Rovira, de Santa Agnès de Malanyanes , una població del municipi de la Roca del Vallès i que fa més de set dècades que està en funcionament.

El 2023 aquesta fleca també es va emportar premis en el concurs, concretament el de millor coca tradicional de fruita.

View this post on Instagram

A post shared by Fleca Rovira (@flecarovira)

Millor coca de llardons

El premi a la millor coca de llardons també se l'ha emportat un forn artesà del Vallès, en aquest cas de Granollers. Es tracta del Forn el Racó , que encapçala la família Quesada-Andreu des del 1977.

És el segon cop que la seva coca de llardons resulta premiada: també es van endur el premi el 2022.

View this post on Instagram

A post shared by Forn i Pastisseria El Racó . Des de 1827 (@fornelraco)

Millor coca de xocolata

Pel que fa als amants del cacau, aquest any han de fer parada obligatòria a Folgueroles , Osona, on, segons aquest concurs, fan la millor coca de xocolata.

Els encarregats de preparar-la són els responsables de La Coca de Folgueroles , un obrador de pastisseria artesà centrat exclusivament en la producció de la coca típica d'aquesta població i pa de pagès artesanal.

View this post on Instagram

A post shared by La Coca de Folgueroles® (@lacocadefolgueroles)

Millor coca creativa

Finalment, el jurat ha dictaminat que el premi a la millor coca creativa havia de recaure a la Pastisseria Natcha , del barri de Sarrià, dedicada a la pastisseria i bomboneria artesanal.

La coca de madueixa de la Pastisseria Natcha s'ha endut el guardó a la més creativa (Sr y Sra Cake)



El concurs de La Millor Coca de Sant Joan està organitzat per l'empresa de branding gastronòmic Sr y Sra Cake amb la col·laboració del Gremi de Flequers de Barcelona, el Gremi de Forners Terres de Lleida i l'associació de Flequers Artesans de les comarques gironines, a banda d'altres empreses relacionades amb el món de la pastisseria.

Guardó

Marc Gascons, xef dels Tinars, Premi Nacional de Gastronomia

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia el distingeix en la categoria de Cuina d'Autor i Fermí Puig en la de Cuina Tradicional

Nia Escolà / ACN

FERRAN IMEDIO
Sant Fruitós de Bages

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) va distingir ahir amb el Premi Nacional de Gastronomia 2025 el xef giro-ní Marc Gascons (Els Tinars) i Fermí Puig, aquest últim a títol pòstum. El primer, en la categoria de Cuina d'Autor, i el segon, en la de Cuina Tradicional. Per segon any, els premis es van desdoblir amb la intenció de reflectir les dues ànimes del patrimoni gastronòmic català.

No van ser els únics distingits a la gala que es va celebrar ahir a la nit a Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages) i en la qual els gairebé 450 convidats van gaudir del sopar elaborat per Iván Margalef, del restaurant L'Ó, amb una estrella Michelin. El jove xef Moha Quach, del restaurant taragoní El Terrat, va ser reconegut amb el Premi Revelació; Montse Serra (Miramar, a Llançà, amb dues estrelles Michelin), amb el Premi Cap de Sala, mentre que Mónica Ramírez va rebre el Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic (per l'article publicat a la revista *Cuina* titulat *La cuina puja al tractor*), i l'empresa Jospet, fundada el 1969 a Pineda de Mar per Pere Juli i Josep Armangué, es va emportar el Premi Especial de l'Acadèmia.

Segons Carles Vilarrubí, president de l'ACGN, aquests guardons serveixen per «reconèixer i celebrar un sector, des de la pagesia fins a la indústria alimentària, que vertebrava el nostre país, que és pilar fonamental de la nostra economia, una condició de vida per a milers de professionals i un patrimoni col·lectiu que ens defineix». El jurat del premi estava format per Tatxo Benet (president); Xavier Bosch, Ana Godó, Ferran Rodés, Valentí Roqueta, Mònica Terribas, Patrici Tixis i Elena Yepes.

El jurat va atorgar el Nacional



Marc Gascons, ahir.

de Cuina d'Autor a Gascons, xef del restaurant Els Tinars, situat a Llagostera i amb una estrella Michelin des del 2008, «per la seva cuina elegant, senzilla i honesta, arrelada al producte i al territori». Procedent d'una família d'hostaleria de tercera generació, «Gascons ha format el seu estil culinari influït per mestres com Joan Roca i Salvador Brugués». Recorda l'ACGN que «la seva cuina, basada en la tradició catalana i empordanesa, destaca pel gust per la qualitat, el producte de temporada i la defensa del territori» i que «se sosté en quatre valors clau: tradició, producte, senzillesa i elegància». Gascons compta en el seu palmarès amb distincions com la de Millor Cuiner Jove (2006), Millor Cuiner de Girona (2008) i Cuiner Més Jove amb Estrella Michelin (2011).

Premi pòstum

El guardó *in memoriam* per a Fermí Puig, que va morir el 2024, es va lliurar «en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina clàssica catalana i el seu llegat com a referent indiscutible del sector». Van glossar la seva figura els seus amics Ferran Adrià i Jordi Basté. Segons el jurat de l'ACGN, «Puig va ser una figura clau de la gastronomia catalana que va elevar la cuina tradicional a nous nivells». ■



Els Premis Nacionals de Gastronomia 2025 reconeixen el xef del Tinars, Marc Gascons, i Fermí Puig a títol pòstum

El xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars de Llagostera, i Fermí Puig, mort l'any passat, han estat distingits amb els Premis Nacionals de Gastronomia 2025. Des de l'edició anterior, els guardons es divideixen en dues categories principals: cuina d'autor i cuina tradicional. Gascons ha estat reconegut amb el premi "cuina d'autor" per una proposta "elegant, senzilla i honesta", mentre que Puig ha rebut, a títol pòstum, el guardó "cuina tradicional", en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina catalana. A més, el xef Moha Quach, del restaurant Terrat de Tarragona, s'ha endut el Premi Revelació, i Montse Serra, del restaurant Miramar de Llançà, ha estat guardonada amb el Premi Cap de Sala.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha lliurat aquest dimecres a la nit els Premis Nacionals de Gastronomia d'aquest 2025, en el marc d'una gala celebrada durant un sopar al Món Sant Benet, a Sant Fruitós de Bages. Per segon any consecutiu, els guardons s'han dividit en dues categories per reflectir "les dues ànimes del patrimoni gastronòmic": d'una banda, un premi dedicat a la innovació més trencadora i, de l'altra, un guardó que posa en valor la cuina més tradicional i de base.

El president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, Carles Vilarrubí, ha destacat la rellevància del sector gastronòmic, i ha afirmat que "és un patrimoni col·lectiu que defineix el país, des de la pagesia fins a la indústria alimentària".

Segons Vilarrubí, la gastronomia catalana viu un gran moment a escala internacional. Tot i això, ha advertit que cal reforçar la marca "cuina catalana" i ha alertat sobre un dels principals reptes del sector: la manca de personal qualificat. "És un problema que ens preocupa molt perquè és un peix que es mossega la cua: sense noves generacions, no podrem mantenir per sempre aquest nivell d'excel·lència", ha subratllat.

Marc Gascons, Premi Nacional de Gastronomia 2025: "És un honor immens" Marc Gascons és el xef del restaurant Els Tinars de Llagostera, distingit amb una estrella Michelin des de l'any 2008. La seva trajectòria culinària ha estat marcada per l'aprenentatge al costat de referents com Joan Roca i Salvador Brugués. La seva cuina, arrelada a la tradició catalana i empordanesa, destaca per l'excel·lència del producte, el respecte per la temporalitat i una clara voluntat de posar en valor el territori. Ha estat reconegut com a Millor Cuiner Jove (2006), Millor Cuiner de Girona (2008) i Cuiner més jove amb Estrella Michelin (2011).

En declaracions a l'ACN, Gascons ha expressat que rebre el Premi Nacional de Gastronomia 2025 és "un honor immens": "Això ens motiva moltíssim per continuar aquesta trajectòria, aprofundir en la cuina catalana, donar-li més força i connectar amb les arrels de la nostra gastronomia". Per a Gascons, la cuina catalana viu actualment "un moment esplèndid".

Fermí Puig, premi a títol pòstum El Premi Nacional de Gastronomia en la categoria de "cuina tradicional" ha estat atorgat a títol pòstum al cuiner Fermí Puig, traspasat l'any passat, en reconeixement a la seva tasca per preservar i difondre la cuina clàssica catalana, així com pel seu llegat com a figura clau del panorama gastronòmic del país.



Nascut a Granollers l'any 1959, Fermí Puig va iniciar la seva trajectòria als anys vuitanta amb una etapa a El Bulli i va treballar en diversos restaurants destacats. Va dirigir el restaurant Drolma (estrella Michelin 2002-2011) i va fundar el Petit Comitè, referent de la cuina catalana tradicional. L'any 2015 va obrir el seu propi restaurant, Fermí Puig, on va defensar una cuina allunyada del luxe.

El seu germà, Àlex Puig, ha reconegut que “ és dolorós viure sense en Fermí “, però ha admès que moments com aquest ajuden a fer menys dura la seva absència. Segons Puig, les generacions futures poden veure en el llegat del seu germà una clara reivindicació de la cuina tradicional. “ El Fermí ha defensat sempre la cuina tradicional catalana, fent bandera dels nostres productes. M'agradaria pensar que les generacions que vindran sabran interpretar i valorar la riquesa d'aquest llegat “, ha subratllat.

Montse Serra, del restaurant Miramar, rep el Premi Cap de Sala El Premi Cap de Sala ha estat atorgat a Montse Serra, del restaurant Miramar de Llançà. És la quarta generació familiar al capdavant del Miramar, que des del 1993 ha evolucionat sota la seva direcció i la del xef Paco Pérez cap a l'alta gastronomia centrada en el mar.

Serra ha estat reconeguda amb diversos premis, com el Juli Soler i Lobo (2021) i el Premi a la Trajectòria de La Vanguardia (2023). També ha participat en esdeveniments rellevants com Gastrofeminas 2023.

Moha Quach, Premi Revelació Nascut al Marroc, Quach arrossega un bagatge profundament marcat per les seves arrels familiars vinculades a l'agricultura, la ramaderia i la pesca. Aquest llegat es reflecteix en una cuina d'autor arrelada al producte de temporada i al quilòmetre zero, treballada amb petits productors locals compromesos amb el respecte pel medi ambient.

Des del 2018, Moha Quach dirigeix i és copropietari d'El Terrat de Tarragona, establiment convertit en referent gastronòmic de la ciutat, on plasma una filosofia sostenible, conscient i fidel a la tradició.

Finalment, el Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic s'ha atorgat a Mònica Ramírez, periodista i especialista en gastronomia, per l'article publicat a la revista Cuina titulat 'La cuina puja al tractor'. Aquest treball posa en valor la connexió directa entre cuina i territori i retrata com alguns dels xefs més rellevants del país s'han implicat activament en el món rural i ajudat a vincular alimentació, paisatge i sostenibilitat.

Deixa un comentari



Moha Quach (el chef de El Terrat): «Es un reconocimiento a mi ciudad y al legado que me han dado mis padres»

Moha Quach, el chef del prestigioso restaurante El Terrat de Tarragona, ha recibido este miércoles por la noche el Premi Revelació 2025 de la Acadèmia...



La joven promesa recibe el Premi Revelació 2025 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en el espacio Món Sant Benet, en Sant Fruitós del Bages, rodeado de las caras más conocidas del sector

Moha Quach, el chef del prestigioso restaurante El Terrat de Tarragona, ha recibido este miércoles por la noche el Premi Revelació 2025 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en una gala celebrada en el espacio Món Sant Benet, en Sant Fruitós del Bages.

Con la voz entrecortada por el momento, Quach ha explicado en exclusiva al Diari de Tarragona que este premio es el reconocimiento a un trabajo realizado durante más de 7 años. Del mismo modo, Quach ha asegurado que el premio es extensible a todo su equipo y sobre todo a la ciudad. «Tarragona se lo merece y estoy muy contento que gracias al restaurante, también forme parte de esta distinción».

En sus primeras palabras tras recibir el premio, Moha Quach ha resaltado que no hay que olvidar el origen de los productos gracias al excelente trabajo de los proveedores de proximidad como son la cooperativa y las lonjas que hay en la provincia ya que «garantizan un producto Km 0 y de alta calidad. Es la materia prima sobre la que nosotros empezamos a trabajar y a crear nuestros platos. Sin este producto, el resultado no sería el mismo», ha dicho.

Finalmente, el chef de El Terrat no ha querido olvidarse de su familia y del apoyo recibido en un momento tan especial. «Es un amor por la cocina que se adquiere desde pequeño y siempre tengo presente a mi abuela en todo el proceso. Respeto y cuidar mucho el producto son clave para que todo funcione».

La reconocida chef Carme Rusalleda -vicepresidenta de la Acadèmia- y Joan Carles Batanès -alcalde de Sant Fruitós del Bages- han sido los encargados de entregar la distinción al joven chef



formado durante años en la Escola d'Hostaleria de Cambrils.

El Premi Revelació recibido por Quach reconoce los jóvenes talentos que destacan por su creatividad, esfuerzo y capacidad transformadora.

La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició celebró ayer miércoles la entrega de sus premios nacionales de gastronomía 2025. En un acto presentado por Carles Sans (El Tricicle) y Helena García-Melero, la gala reconoció el trabajo de todos aquellos que, con dedicación y pasión, hacen de la gastronomía un motor económico y cultural clave para el país.

La 23a edición celebrada este miércoles cerró con la intervención del president de la Generalitat, Salvador Illa. Las caras más conocidas del mundo de la gastronomía no se perdieron la cita en un momento donde Catalunya sostiene el reconocimiento de Región Mundial de la Gastronomía.



«Es un reconocimiento a mi ciudad y al legado que me han dado mis padres»



MARC C. GRISO
@marccgriso

Crónica llena de sabor

Moha Quach, el chef del restaurante El Terrat de Tarragona, recibe el Premi Revelació 2025 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en una gala celebrada en Món Sant Benet rodeado de las caras más conocidas del sector

Moha Quach, el chef del prestigioso restaurante El Terrat de Tarragona, recibió ayer miércoles por la noche el Premi Revelació 2025 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en una gala celebrada en Món Sant Benet.

Con la voz entrecortada por el momento, Quach explicó en exclusiva al *Diari de Tarragona* que este premio es el reconocimiento a un trabajo realizado durante más de 7 años. Del mismo modo, Quach aseguró que el premio es extensible a todo su equipo y sobre todo a la ciudad. «Tarragona se lo merece y estoy muy contento que gracias al restaurante, también forme parte de esta distinción».

En sus primeras palabras tras recibir el premio, Moha Quach resaltó que no hay que olvidar el origen de los productos gracias al excelente trabajo de los proveedores de proximidad como son la cooperativa y las lonjas que hay en la provincia ya que «garantizan un producto Km 0 y de alta calidad. Es la materia prima sobre la que nosotros empezamos a trabajar y a crear nuestros platos y universo. Sin este producto, el resultado no sería el mismo», aseguró.

Finalmente, el chef de El Terrat no quiso olvidarse de su fa-



El chef Moha Quach, con Carme Rusalleda a su lado, recibió el Premi Revelació 2025 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia. FOTO: MARC C. GRISO

Las frases

«El premio no es solo para mí. Reconoce el trabajo realizado por todo mi equipo durante 7 años»

«Sin el producto de calidad que nos ofrecen las lonjas y la cooperativa, el resultado sería otro. Es un privilegio»

Moha Quach
Chef

milia y del apoyo recibido en un momento tan especial. «Es un amor por la cocina que se adquiere desde pequeño y siempre tengo presente a mi abuela en todo el proceso. Respeto y cuidar mucho el producto son claves para que todo funcione».

La reconocida chef Carme Rusalleda -vicepresidenta de la Acadèmia- y Joan Carles Batanès -alcalde de Sant Fruitós del Bages- fueron los encargados de entregar la distinción al joven chef formado durante años en

la Escola d'Hostaleria de Cambrils.

El Premi Revelació recibido por Quach reconoce los jóvenes talentos que destacan por su «creatividad, esfuerzo y capacidad transformadora».

La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició celebró ayer miércoles la entrega de sus premios nacionales de gastronomía 2025.

En un acto presentado por Carles Sans (El Tricicle) y Helena García-Melero, la gala reconoció el trabajo de todos aquellos que, con dedicación y pasión, hacen de la gastronomía un mo-

Los nombres propios del sector gastronómico no se quisieron perder el acto de ayer

tor económico y cultural clave para el país.

La 23a edición celebrada ayer cerró con la intervención del presidente de la Generalitat, Salvador Illa.

Las caras más conocidas del mundo de la gastronomía no se perdieron la cita en un momento donde Catalunya sostiene el reconocimiento de Región Mundial de la Gastronomía 2025.



Los chefs Marc Gascons y Fermí Puig ('in memoriam') reciben el Premi Nacional de Gastronomia 2025

Entre el resto de galardonados está nuestra colaboradora Mónica Ramírez que ha sido distinguida con el Premio Nèstor Luján de Periodismo Gastronómico 2025



Entre el resto de galardonados está nuestra colaboradora Mónica Ramírez que ha sido distinguida con el Premio Nèstor Luján de Periodismo Gastronómico 2025. La Academia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) ha dado a conocer sus Premios Nacionales de Gastronomía 2025. Como ya sucedió el año pasado, el galardón principal se ha desdoblado en dos categorías: cocina de autor y cocina tradicional. Asimismo, se han entregado otros galardones: Chef Revelación, Jefe de Sala, Premio Especial y el premio Néstor Luján de Periodismo Gastronómico. Y en Hule y Mantel estamos especialmente contentos con el palmarés.

Así, en esta ocasión, la Academia, que ha celebrado la entrega de la XXIII edición de estos galardones en el recinto de Món Sant Benet, ha premiado a Marc Gascons, del restaurante Els Tinars, en la categoría de "cocina de autor"; y ha optado por dar un merecido reconocimiento póstumo a Fermí Puig fallecido en julio de 2024, en el apartado de "cocina tradicional".

Según Carles Vilarrubí, presidente de la ACGN, "hoy reconocemos y celebramos, una vez más, un sector que es un pilar fundamental de nuestra economía, una forma de vida para miles de profesionales y un patrimonio colectivo que nos define. Desde el campesinado hasta la industria alimentaria, la gastronomía vertebró nuestro país". Estos son todos los ganadores, y los comentarios de la ACGN:

Marc Gascons: premio 'cocina de autor'

El chef del restaurante Els Tinars en Llagostera (Girona), ha sido reconocido por una "cocina elegante, sencilla y honesta, profundamente enraizada en el producto y el territorio". Con una estrella Michelin desde 2008, y dos soles Repsol, Gascons forma parte de una familia hostelera de



tercera generación y ha desarrollado un estilo influenciado por maestros como Joan Roca y Salvador Brugués

Su propuesta se basa en la tradición catalana y ampurdanesa , y defiende cuatro pilares fundamentales: tradición, producto, sencillez y elegancia. Entre otros reconocimientos, ha sido Mejor Cocinero Joven (2006), Mejor Cocinero de Girona (2008) y el cocinero más joven con estrella Michelin (2011).

Fermí Puig: premio 'cocina tradicional' – 'in memoriam'

Otorgado a Fermí Puig, fallecido el año pasado a los 65 años, en reconocimiento a su labor de preservación y difusión de la cocina clásica catalana . Nacido en Granollers en 1959, inició su carrera en los años 80 en El Bulli y trabajó en destacados restaurantes. Fue director del Drolma (estrella Michelin 2002–2011) y fundador del Petit Comitè , además de abrir en 2015 su restaurante homónimo, cerrado poco antes de su muerte.

"Su cocina, honesta y alejada del lujo , reflejaba su vasta cultura gastronómica, política y social", dicen. Fue también divulgador en radio y autor de un libro. Su figura es recordada por su integridad y excelencia. Para rendir homenaje a su figura y legado, la ACGN ha encargado su glosa a dos grandes amigos y compañeros: el chef Ferran Adrià y el periodista Jordi Basté

Moha Quach: Premio Revelación

El joven chef del restaurante El Terrat de Tarragona , por su "propuesta creativa y valiente que combina raíces, investigación y técnica con espíritu libre ". Nacido en Marruecos, y con una profunda conexión con la naturaleza, basa su cocina de autor en productos de temporada y de kilómetro cero, trabajando con proveedores locales que respetan el medio ambiente.

Desde 2018, es chef y copropietario de El Terrat, que ostenta un sol Repsol , donde plasma su filosofía sostenible y comprometida. También es presidente de Tàrraco a Taula , una asociación de restauradores —de la que os hablamos en este artículo — creada en 1997 con el objetivo de investigar y divulgar los orígenes de la gastronomía tarraconense y ofrecer una versión moderna de la cocina de la antigua Roma

Otros Premios Nacionales 2025

En la misma gala, el Premio Jefa de Sala se ha otorgado a Montse Serra , del restaurante Miramar de Llançà, por "su sensibilidad, discreción y capacidad para transmitir emoción y conocimiento desde la sala". Nacida en 1965, Serra representa la cuarta generación al frente del Miramar, restaurante con dos estrellas Michelin. Ha recibido premios como el Juli Soler i Lobo (2021) y el Premio a la Trayectoria de La Vanguardia (2023), y ha defendido el papel de la sala en eventos como Gastrofeminas 2023.

El premio que más ilusión nos hace es el Nèstor Luján de Periodismo Gastronómico 2025 que ha sido para nuestra colaboradora . El artículo premiado es La cuina puja al tractor , publicado en otros de los medios donde colabora: la revista Cuina . En él se destaca la conexión entre cocina y territorio , y cómo algunos de los chefs más relevantes del país se han implicado en el mundo rural para vincular alimentación, paisaje y sostenibilidad.



Con 25 años de trayectoria informativa — 23 de ellos dedicados al periodismo gastronómico —, ha dirigido medios especializados y colabora en radio, prensa y libros. En 2014 fue reconocida como Joven Cofrade de Mérito.

Finalmente, el Premio Especial de la Academia 2025 ha sido para Jospers S.A., empresa fundada en 1969 en Pineda de Mar por Pere Juli y Josep Armangué. Revolucionaron la cocina profesional con la creación de un horno que combina brasas y horno en un solo equipo, conocido mundialmente como “la caja mágica”.

Con raíces familiares en el Maresme, la empresa ha mantenido su esencia mientras se ha expandido a más de 100 países bajo la dirección de la segunda generación. Hoy en día, Jospers sigue inspirando a las cocinas más prestigiosas del mundo, manteniendo sus valores de pasión, innovación y compromiso familiar. El reconocimiento lo reciben por “su destacada contribución a la excelencia y el emprendimiento en el sector gastronómico”.

Los premios se entregaron durante una cena de gala servida por el chef Iván Margalef, del restaurante L'Ó de Món Sant Benet, que cuenta con una estrella Michelin.

El jurado del premio estuvo formado por destacadas personalidades de la comunicación y la gastronomía: Tatxo Benet (presidente), Xavier Bosch, Ana Godó, Ferrán Rodés, Valentí Roqueta, Mònica Terribas, Patrici Tixis y Elena Yepes. Todos valoraron especialmente la excelencia, la innovación y la defensa de la tradición en las distintas categorías.

Marc Gascons y Fermí Puig, premios nacionales de gastronomía

ACGN otorga sus más altas distinciones en una gala ante 450 personas en el Món Sant Benet



ACGN otorga sus más altas distinciones en una gala ante 450 personas en el Món Sant Benet La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición ha vivido su gran noche de gala en la que ha entregado los premios nacionales. En la categoría de cocina de autor este año el reconocimiento ha recaído en el chef de Els Tinars, Marc Gascons, y en la de cocina tradicional, en el carismático cocinero fallecido hace cerca de un año, Fermí Puig

En el caso de Gascons, recibir el premio el año en que Cataluña es Región Mundial de la Gastronomía es un honor "inesperado" si tenemos en cuenta "la cantidad de referentes y cocineros que trabajan tan bien". Recordó que fueron los abuelos y los padres quienes empezaron esta aventura, y que al formar parte de la tercera generación lo vive como un "homenaje a la trayectoria". Para él, esto ha sido una "inyección de motivación para seguir adelante. El esfuerzo diario de este oficio es duro, pero muy gratificante". Gascons, que gestiona Els Tinars, el restaurante Bell-lloc y La Fonda Cal Ros, que acaba de reabrir en el Barri Vell de Girona, explica que su "esencia es la cocina ampurdanesa": "Nos inspiramos y nos sumergimos en estas raíces de cocina tradicional para crear platos"

Fermí Puig aún no ha recibido la Creu de Sant Jordi, un clamor que hacen muchas de las personas que lo disfrutaron, pero sí ha recibido in memoriam el premio nacional. A la cena asistieron varios integrantes de su familia, y dos personas que fueron las encargadas de glosar la figura del cocinero: Ferran Adrià y Jordi Basté. Adrià coincidió con Puig en el servicio militar. Allí cocinaban para el capitán general. Fermí Puig vio que cocinando pasaría mejor el trance, y eligió a un chico deprimido para que le ayudara. Éste era Adrià. Por su parte, el periodista Jordi Basté recuerda la generosidad y humanidad de Puig, aparte de su barcelonismo de pura cepa. Dice que él fue una de las personas que le convencieron para hacerse cargo de El mundo en RAC1. Tanto Ferran Adrià como Jordi Basté quizás no estarían donde están, si no fuera por Puig. A Fermí Puig también se le reconoce que fue un sabio y un gran estudioso de la cocina catalana.



Moha Quach, un caso de éxito

El premio a cocinero revelación ha ido hacia Tarragona, al cocinero y propietario de El Terrat, Moha Quach; con una propuesta gastronómica que recupera el pasado romano de la ciudad, cocina basada en lo que encuentran en el palco de Tarragona y en los campos de alrededor y recetas marroquíes. Quach nació en la región del Rif en 1990 y llegó a Cataluña cuando tenía 12 años. Aquí se sintió muy bien acogido. "Una vez has emigrado ya no te da miedo nada de ir a otro sitio. Se me hace extraño, una cultura que tenemos tan cerca y sentimos tan lejos. Hablamos de la cocina de Tailandia, y de la marroquí, que tienes aquí al lado, la gente sabe muy poca cosa". Recibir ese reconocimiento le hace pensar en los buenos recuerdos que tiene de Helena, la profesora del aula de acogida que le enseñó catalán. "Había gente de todas partes. Una mezcla cultural brutal. El resultado aquí lo tienes. A veces no se agradece al profesorado la dedicación. Hay más éxitos que fracasos".

Moha Quach, premio a cocinero revelación.

Montse Serra, premio a jefe de sala.

"La gastronomía catalana es mucho más que un conjunto de recetas: es un reflejo de nuestra historia, nuestra diversidad y nuestra capacidad de innovación. En la Academia, trabajamos para poner en valor este equilibrio", decía Carles Vilarrubí, presidente en ACGN. En la misma línea, se expresaba Mònica Ramírez, ganadora del premio de periodismo gastronómico Néstor Luján: "Recibir un premio que lleva el nombre de uno de los periodistas referentes de la gastronomía es un orgullo. Y no sólo por el reconocimiento a mi trabajo, sino también porque visibiliza las voces de los productores. Sin ellos, perdemos identidad, perdemos identidad. dar voz y presencia a quien no la tiene".

El premio a jefe de sala este año ha sido para Montse Serra, del restaurante Miramar, en Llançà. Serra ya despachaba helados cuando tenía 8 años, y ha trabajado en el negocio familiar toda su vida, que comparte actualmente con su compañero, Paco Pérez, y sus hijos Guillem y Zaira. Serra afirma que le gusta trabajar con personas. "Estamos en una punta del mapa, en un pueblo al que cuesta llegar, y hay gente que repite una y otra vez. Algunos se ponen a llorar porque los mejillones les recuerdan al abuelo que ya no está. Con este trabajo llegas al alma de la gente. Es muy bonito y muy gratificante", explicaba.

El premio especial ha sido para Jospers, la única maquinaria que sale en las cartas de los restaurantes. Jospers nació de la unión de Pere Juli y Josep Armangué y su inventiva para unir horno y brasa en un solo equipo, una innovación que ha revolucionado la cocina profesional. "La caja mágica", como la llaman, fue creada en Pineda de Mar en 1969 y desde entonces la marca no ha parado de crecer y se encuentra en cocinas de todo el mundo.

Al acto, celebrado en el Món Sant Benet, han asistido cerca de 450 personas y ha estado acompañado de una cena servida por el restaurante Ó. Entre las personalidades de diversos ámbitos, no podían faltar los tres cocineros del Disfrutar: Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, o la primera página política, como el presidente de la Generalitat, Salvador Illa, y el conseller Òscar Ordeig; además de los académicos que conforman ACGN, que se acaba de reforzar con dos incorporaciones de peso, Fina Puigdevall, de Les Cols, y Jordi Vilà, de Alkimia. Ambos, premios nacionales de gastronomía en ediciones anteriores.



Marc Gascons y Fermí Puig a título póstumo, Premios Nacionales de Gastronomía de Cataluña

El Premio Revelación 2025 es para Moha Quach, del restaurante El Terrat de Tarragona, y el galardón de Jefe de Sala para Montse Serra, del Miramar de Llançà



El Premio Revelación 2025 es para Moha Quach, del restaurante El Terrat de Tarragona, y el galardón de Jefe de Sala para Montse Serra, del Miramar de Llançà. Los Premios Nacionales de Gastronomía 2025, que concede la Academia Catalana, han reconocido este miércoles por la noche la cocina de autor de Marc Gascons, del restaurante en Llagostera (Girona); y a Fermí Puig, distinguido in memoriam por su contribución a la cocina tradicional desde su restaurante homónimo en Barcelona, que cerró a raíz de la enfermedad del cocinero. Con este doble premio, la Academia reconoce dos maneras de entender hoy la cocina catalana, desde la más enraizada a la más personal. El Premio Revelación ha sido para Moha Quach, del restaurante El Terrat de Tarragona, y el Premio Jefe de Sala ha recaído en Montse Serra, que lleva junto a Paco Pérez el restaurante (Girona). Mònica Ramírez se ha alzado con el Premio Nèstor Luján de Periodismo Gastronómico.

Noche todavía más especial en un entorno natural que por sí solo ya desprende magia. Món Sant Benet, en Sant Fruitos del Bages, ha sido el enclave donde se han entregado los premios de gastronomía de la Academia Catalana. Entre bosques y un monasterio medieval, la sociedad gastronómica ha celebrado su gala anual para entregar los premios a profesionales de la restauración que han destacado en su ámbito. Como ya fue el año pasado, esta vez también hay dos Premios Nacionales de Gastronomía porque la cocina catalana está en un punto que es preciso distinguirlo en dos categorías, opina Carme Ruscalleda, vicepresidenta de la Academia. “Los ganadores son una demostración muy clara del momento de la cocina respecto al legado cultural”, apunta.

Para el desaparecido, a título póstumo, ha sido el premio que pone en valor la cocina más tradicional y de base. Así eran sus recetas en el restaurante que tenía en la calle Balmes, que



reabrirán Alfred Romagosa y Josep Maria Masó el próximo julio con el nombre de Fonda Balmes para rendir homenaje a su compañero. Ferran Adrià y Jordi Basté se han encargado de elogiar el legado que deja en la cocina catalana. Nacido en Granollers en 1959, empezó su carrera en el Bulli, dirigió el restaurante Drolma, el primero de hotel en conseguir estrella Michelin, y fundó Petit Comitè, referente de la cocina tradicional. En 2015 abrió su propio restaurante con su nombre, Fermí Puig, con una cocina centrada en el buen comer que huía de lujos innecesarios. “Su aportación a la cocina catalana es inestimable”, apuntan desde la Academia.

Por otro lado, Marc Gascón se ha llevado el premio a la innovación porque desde su restaurante Els Tinars (que tiene una estrella Michelin) va más allá de la tradición, pero su trabajo parte siempre de las raíces, del producto de la región y de la temporada. La Academia le reconoce una “cocina elegante, sencilla y honesta, enraizada al producto y al territorio”. Para la Academia, este desdoblamiento del premio era imprescindible para seguir aupando la novedad sin olvidar las raíces. Procedente de una familia hostelera, ha forjado su estilo con maestros como Joan Roca o Salvador Brugués. Su cocina, vinculada a la tradición catalana y más concretamente ampurdanesa, destaca por el sabor, la calidad y el vínculo con la tierra. Anteriormente, ha sido reconocido con premios como el mejor cocinero joven en 2016, el cocinero más joven con estrella Michelin en 2011 y el mejor cocinero de Girona en 2008.

Los otros premiados de la noche han sido , del restaurante tarraconense El Terrat, reconocido con el Premio Revelación. Nació y creció en Nador (Marruecos), en una familia muy vinculada a la pesca, el oficio de su padre, y a la ganadería y la agricultura, el trabajo de sus abuelos. Su historia personal le ha llevado a ser siempre muy respetuoso con el producto local y de temporada, y en Tarragona ha encontrado la talaya desde donde hacer una cocina que innova sin renunciar a estos principios.

Además, otro premio se ha ido para tierras gerundenses y es el de jefe de sala. Montse Serra, del restaurante , ha sido distinguida por su “sensibilidad, discreción y capacidad de transmitir emoción y conocimiento desde la sala”. Junto a Paco Pérez, su marido, es el alma de este hostel familiar, situado frente al mar, que tiene un restaurante con dos estrellas Michelin y cinco suites en la planta superior. Nacida en Llançà en 1965, representa a la cuarta generación al frente de esta casa que abrió en 1939, y donde también trabajan sus hijos.

El Premio Nèstor Luján de Periodismo Gastronómico se lo ha llevado , por un artículo titulado que salió publicado en la revista Cuina . La periodista, especializada en gastronomía desde hace más de veinte años, pone en valor la conexión directa entre cocina y territorio y retrata como algunos de los chefs más relevantes del país se han implicado activamente en el mundo rural, ayudando a vincular alimentación, paisaje y sostenibilidad. El último premio de la noche ha sido una distinción especial para , fundada por Pere Juli y Josep Armangué, por su aportación innovadora y su alcance internacional (vende en más de 100 países) con el desarrollo de un aparato que combina las prestaciones de un horno y de una brasa en un mismo equipo.