

---

# GUARDONATS

---

**PREMIS**  
**NACIONALS** de **GASTRONOMIA**

---



**03 DE JUNE 2026**  
**PALAU DE PEDRALBES**



**Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició**







**PREMI CAP DE SALA 2026**

# PATRICIA SIERRA I CALVO

CAP DE SALA DEL RESTAURANT  
LA GRANJA ELENA, BARCELONA

*LA SALA COM A ESPAI D'ACOLLIDA,  
EL VI COM A LENGUATGE*

Patricia Sierra és cap de sala i sommelier del restaurant La Granja Elena, projecte familiar fundat l'any 1974 i referent de l'anomenada alta cuina de barri. Va iniciar el seu recorregut en la gastronomia als 23 anys, arran de la gestió d'un bar de vins, experiència que va despertar la seva vocació pel servei i la va portar a formar-se com a sommelier.

Fa més de disset anys que forma part activa de La Granja Elena, on, juntament amb els seus germans Borja i Guillermo, ha donat continuïtat al llegat familiar assumint progressivament el relleu del seu pare. Entén la sala com un espai d'equilibri entre rigor i proximitat, amb el vi com a element essencial de l'experiència i el tracte humà com a pilar fonamental.





**PREMI REVELACIÓ 2026**

# LAIA COMA I VIVES

XEF I PROPIETÀRIA DEL RESTAURANT  
LA MARE DE DÉU DE LA FONT, SOLSONA

**ARRELADA A LA MUNTANYA,  
FIDEL AL PRODUCTE I A LA VIDA**

Laia Comas va néixer a Cornellà de Llobregat i va créixer entre el centre de la ciutat i una masieta a l'Esquirol, a Osona. Filla d'una artista i d'un fuster, i besneta de l'alcalde republicà de Cornellà exiliat durant la Guerra Civil, aviat va desenvolupar una mirada compromesa amb el territori.

La seva passió per la cuina neix de la mà de la seva àvia Antònia Algeró, que li va transmetre la idea de cuinar com una forma d'estimar. Formada a l'ESHOB i a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, des del 2005 lidera, juntament amb en Roger, el restaurant Mare de la Font de Solsona.

Mare del Jan, l'Oriol i la Bruna, defensa una cuina catalana de muntanya, arrelada, honesta i vinculada als productors locals.





**PREMI NÈSTOR LUJÁN  
DE PERIODISME GASTRONÒMIC 2026**

**TRINITAT GILBERT  
I MARTÍNEZ**

PERIODISTA GASTRONÒMICA

*QUAN EL PERIODISME FA CULTURA  
DES DEL PLAT*

Trinitat Gilbert és periodista especialitzada en gastronomia i nutrició i una de les veus de referència del sector a Catalunya. Escriu al diari ARA des del primer dia de la seva fundació i, l'any 2016, va crear amb la directora Esther Vera l'espai Mengem, per explicar l'alimentació amb mirada periodística.

Ha dirigit la revista Cuina en els seus inicis, impulsant-hi el Premi a la millor escola d'hostaleria. Ha treballat a Catalunya Ràdio i TV3, i ha estat guionista de programes dirigits per Carles Capdevila.

Professora associada en diverses universitats, imparteix conferències sobre cuina catalana. Rep el Premi Nèstor Luján per Els aliments que mengem, al detall, per la seva capacitat de combinar divulgació rigorosa, cultura gastronòmica i criteri periodístic.



*En aquest QR adjunt trobaran una selecció dels articles de la sèrie  
"Els aliments que mengem, al detall", de la periodista Trinitat Gilbert,  
guardonada amb el Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic 2026.*





**PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA  
“CUINA TRADICIONAL” 2026**

**JAUME SUBIRÓS  
I JORDÀ**

*CRITERI, CONEIXEMENT I MIRADA CRÍTICA  
AL SERVEI DE LA GASTRONOMIA*

Jaume Subirós és una figura clau de la cuina catalana tradicional i l'ànima històrica del restaurant El Motel (Hotel Empordà) de Figueres.

Vinculat a l'establiment des de la seva inauguració l'any 1961, s'hi va formar sota el mestratge de Josep Mercader, assumint-ne la direcció el 1979 amb un ferm compromís de continuïtat. Al llarg de dècades, ha consolidat El Motel com un referent de la cuina de producte, de proximitat i de temporada, basada en el respecte pel receptari tradicional i una manera d'entendre l'hospitalitat com a valor essencial.

El seu llegat, avui continuat per la nova generació, representa una aportació decisiva a la preservació i prestigi de la gastronomia tradicional catalana.





**PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA  
"CUINA D'AUTOR" 2026**

**RAÜL BALAM  
I RUSCALLEDA**

XEF I PROPIETARI DEL RESTAURANT MOMENTS,  
BARCELONA

**RAÜL BALAM, CUINA D'ORIGEN  
I MIRADA CONTEMPORÀNIA**

Raül Balam neix a Sant Pol de Mar en un entorn estretament lligat a la gastronomia. Es forma des de ben jove al restaurant Sant Pau, sota la influència directa de la seva mare Carme Ruscalleda, on incorpora valors fonamentals com el respecte pel producte, l'estacionalitat i el rigor tècnic.

Completa la seva formació en cuines de referència com Akelarre i amplia la seva experiència amb l'etapa al Sant Pau de Tòquio, que aporta una dimensió internacional al seu recorregut. A Barcelona, assumeix la direcció culinària del restaurant Moments, al Mandarin Oriental, amb una proposta basada en el producte i una lectura contemporània de la cuina mediterrània. Paral·lelament, impulsa diversos projectes i assessoraments gastronòmics.

Aquesta trajectòria sòlida, coherent i en permanent construcció ha merescut el reconeixement del Premi Nacional de Gastronomia Catalana 2026.



**PREMI ESPECIAL DE L'ACADÈMIA CATALANA  
DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ 2026 - TÍTOL PÒSTUM**

# CARLES VILARRUBÍ I CARRIÓ

PRESIDENT DE L'ACADÈMIA CATALANA  
DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ



## *EL PRESIDENT QUE VA TRANSFORMAR L'ACADÈMIA*

Hi ha persones que entenen les institucions com una expressió de representació, i n'hi ha que les entenen com una forma de servei al país. Carles Vilarrubí va pertànyer, sens dubte, a aquesta segona manera d'exercir la responsabilitat pública i institucional.

Economista, empresari i directiu, va desenvolupar una trajectòria rellevant en els àmbits financer, empresarial i de la comunicació. Més enllà dels càrrecs exercits, la seva figura es va distingir per la capacitat de combinar visió estratègica, sensibilitat institucional i compromís amb el país.

Vinculat de manera constant a la cultura, a la societat civil i a les institucions catalanes, va exercir també com a vicepresident institucional del Futbol Club Barcelona i va participar en diverses iniciatives de caràcter social i cultural.

Tanmateix, si hi ha un àmbit en què la seva aportació va adquirir una dimensió especialment significativa, és el de la gastronomia catalana. Carles Vilarrubí entenia la gastronomia no només com un patrimoni culinari, sinó com una expressió de cultura, identitat, territori i excel·lència col·lectiva.

Des de la presidència de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, assumida l'any 2016, va impulsar una etapa de renovació, projecció i consolidació institucional. Amb una mirada àmplia i integradora, va reforçar el paper públic de l'Acadèmia i va contribuir decisivament a consolidar els Premis Nacionals de Gastronomia com una gran cita anual de reconeixement al talent i al patrimoni culinari del país.

Sota la seva presidència, l'Acadèmia va recuperar centralitat, prestigi i capacitat d'incidència, i es va consolidar com una veu activa en la defensa del territori, del sector primari, de la restauració i de la cultura gastronòmica catalana.

Discret, elegant i profundament respectat, Carles Vilarrubí va exercir el lideratge des de la generositat, el rigor i una intel·ligència serena. La Generalitat de Catalunya li va concedir la Creu de Sant Jordi per la seva contribució a la vida econòmica i social del país, però el seu llegat transcendeix els reconeixements i perdura tant en les institucions que va ajudar a enfortir com en les persones que van compartir camí amb ell.



## **TAULA DIRECTIVA**

Joan Font i Torrent,  
**President**

Carme Rusalleda i Serra,  
**Vicepresidenta**

Rosa Mayordomo i García,  
**Vicepresidenta**

Cristina Cabañas i Rodríguez,  
**Secretària General**

Ramon Agenjo i Bosch,  
**Tresorer**

Marc Cerón i Castelló,  
**Vocal**

Paco de la Rosa i Torelló,  
**Vocal**

Montse Folch i Munuera,  
**Vocal**

Ignacio García-Nieto i Portabella,  
**Vocal**

Toni Massanés i Sánchez,  
**Vocal**

Ferran Rodés i Vilà,  
**Vocal**

Valentí Roqueta i Guillamet,  
**Vocal**

Jordi Vilaseca i Brugueras,  
**Vocal**

Elena Yepes i Evangelista,  
**Vocal**





## ACADÈMICS

Ferran Adrià i Acosta  
Ramon Agenjo i Bosch  
Ricard Aixelà i Campanales  
Alejandro Alcaraz i Sanz  
Oriol Balaguer i Mestres  
Raül Bobet i Almenara  
Miquel Brossa i Real  
Cristina Cabañas Rodríguez  
Josep Capdevila i Nogué  
Magda Carlas i Angelats  
Artur Carulla i Font  
Josep Casas i Febrer  
Sara Castellví i de Simón  
Marc Cerón i Castelló  
Ramón Cierco i Noguer  
Pere Cornellà i Valls  
Jordi Cortada i Passola  
Francesc Dabán i Hijazo  
Josep M<sup>a</sup> de Hita i Planella  
Paco de la Rosa i Torelló  
Javier de las Muelas i Fernández  
Eugeni Fabregat i Mora  
Luis Ignacio Ferrer i Figueras  
Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni  
Montse Folch i Munuera  
Joan Font i Torrent  
Carles Gaig i Framis  
Ignacio García-Nieto i Portabella  
Gerardo García-Ventosa i López  
Silvia Hofmann i Parés  
Jaume Masana i Ribalta  
Montse Mascaró i Alemany  
Toni Massanés i Sánchez  
Rosa Mayordomo i García  
Enric Medina i Delmonte

Josep Monje i Canut  
Jordi Montaña i Matosas  
Glòria Noguer i de Ferrer  
Lluís Planas i Martínez  
Fina Puigdevall i Noguareda  
Enric Ribera i Gabandé  
Joan Roca i Fontané  
Pasqual Roca i Riera  
Ferran Rodés i Vilà  
Valentí Roqueta i Guillamet  
Alexandre Rosell i Feliu  
Mario Rotllant i Sola  
Carme Rusalleda i Serra  
Josep M<sup>a</sup> Sanclimens i Genescà  
Jon Sarabia i Barrutia  
Ramón Serra i Agut  
Albert Sumarroca i Claverol  
Joan Tàpia i Nieto  
Jaume Torras i Mulet  
Francesc Torrente i Costa  
Miquel Torres i Maczassek  
Joaquim Uriach i Torelló  
Quim Vila i Betriu  
Jordi Vilà i Badia  
Jordi Vilaseca i Brugueras  
Lluís Vinyes i Jordà  
María Vives i R. de Hinojosa  
Elena Yepes i Evangelista



## **Presidents ACGN**

Nèstor Luján i Fernández  
**-1989-**

Joan Vives i Rodríguez de Hinojosa  
**-1995-**

Mariano de la Cruz  
**-1998-**

Lluís Bassat i Coen  
**-1999-**

Miquel Espinet i Mestre  
**-2000-**

Joan Ras i Sirera  
**-2010-**

Carles Vilarrubí i Carrió  
**-2016-**

Joan Font i Torrent  
**-2026-**



## COL-LABORADORS



**EUROSELECCIÓ**  
Exclusive importer



BY  
*Antoni Berasategui*



# A B A D A L



**VILA  
VINI  
TECA**

DES DEL 1932



FAMILIA  
**TORRES**

Desde  1870



**MASCARÓ**





## CLUB D'EMPRESSES





**Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició**