



5 DE JUNY 2019

CASA LLOTJA DE MAR DE BARCELONA

pag 5

CARTA DEL PRESIDENT
PROGRAMA
MENÚ
PREMIS 2019

pag 7

pag 9

pag 11

pag 13

PREMI NACIONAL
DE GASTRONOMIA
FINA PUIGDEVALL

pag 15

PREMI REVELACIÓ
RAFA ZAFRA

pag 17

PREMI CAP DE SALA
JOAN CARLES IBÁÑEZ

pag 19

pag 21

PREMI ESPECIAL
TRAJECTÒRIA PERIODÍSTICA
CRISTINA JOLONÇ
PAU ARENÓS



CARTA DEL PRESIDENT

Al llarg de la història, l'alimentació i la manera de cuinar i menjar ha anat establint codis, rituals, preceptes i tabús de tota mena.

Història, cultura i cuina avancen relacionades. La cuina és cultura perquè forma part del coneixement recollit al llarg del temps. El fet de cuinar i menjar, ens amplia la perspectiva de la vida d'una manera prodigiosa. No hi ha cap altra disciplina que t'obri tan profundament a l'experiència de viure.

Enguany fa 30 anys que un grup d'amics va promoure la nostra acadèmia.

Amb l'estímul d'aquests 30 anys i un present esperançador tenim un desafiament important, un camí il·lusionant, que us proposo compartir amb entusiasme: per fer plausible que la nostra cuina no esdevingui, un capítol incert i desdibuixat de la nostra història. En l'àmbit de les arts, la gastronomia és una de les activitats més cultes de plaer i sensualitat. Cultivar el paladar implica nodrir, primer, el sentit de l'observació. Cuinar i menjar constitueixen una activitat entranyable per compartir i gestar estima i afecte.



El temps passa però els propòsits que ens han portat fins aquí han de romandre i persistir, fermes i il·lusionats.

La nostra acadèmia romandrà amatent més que mai al vostre costat, al servei de la nostra gastronomia, frec a frec al costat del nostre país.

Bona nit i gràcies per venir!

Carles Vilarrubí i Carrió

President Acadèmia de Gastronomia i Nutrició

PROGRAMA

PREMIS NACIONALS de GASTRONOMIA 2019



21.15 h BENVINGUDA

*a càrrec de l'Excel·lentíssim Sr. Carles Vilarrubí i Carrió,
President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

21.30 h INICI DEL SOPAR

ENTREGA DE PREMIS

ENTREGA DEL PREMI ESPECIAL DE L'ACADÈMIA

a la Sra. Cristina Jolonch i Anglada i al Sr. Pau Arenós i Usó

*a càrrec del Sr. Angel Simón i Grimaldos,
President d'AGBAR*

*i del Sr. Joan Roca i Fontané,
Membre de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició
i Premi Nacional de Gastronomia 2003*

ENTREGA DEL PREMI CAP DE SALA 2019

al Sr. Joan Carles Ibañez i Guijarro

*a càrrec del Sr. Jaume Giró i Ribas,
Director General de la Fundació Bancària "la Caixa"*

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

ENTREGA DEL PREMI REVELACIÓ 2019

al Sr. Rafa Zafra i Rodríguez

*a càrrec de l'Honorable Sra. Teresa Jordà i Roura,
Consellera d'Agricultura Ramaderia,
Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya*

*i del Sr. Artur Carulla i Font,
Vicepresident de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*



ENTREGA DEL PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA 2019

a la Sra. Fina Puigdevall i Nogareda,

*a càrrec de l'Honorable Sra. Meritxell Budó i Pla,
Consellera de Presidència de la Generalitat de Catalunya*

*i de l'Excel·lentíssim Sr. Carles Vilarrubí i Carrió,
President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

23.00 h CLOENDA DE LACTE

*a càrrec de l'Honorable Sra. Meritxell Budó i Pla,
Consellera de Presidència de la Generalitat de Catalunya*

23.15 h FI DE LACTE

MENÚ

APERITIU

Albergínia al carbó

Coca de recapte

Orella de Porc de Lleida

Pizzeta artesana de la Boscana

Crema d'au

Préssec amb sangria blanca

SOPAR

Espardenyes al natural amb caviar d'esturió Imperial

Castell d'Encús Taleia 2017

D.O. Costers del Segre

Fetge d'ànec de Colomers: escaldat, gingebre i llima

Tomàs Cusiné Finca Racons Macabeu 2015

D.O. Costers del Segre



Cabrit al vi negre

Cérvoles 2015
D.O. Costers del Segre

POSTRES

Pera de Lleida amb gelat de iogurt

Xocolata, llima i albercoc

L'Olivera Rasim Vimadur 2016
D.O. Costers del Segre

DOLÇOS PEL CAFÈ



‘Orejones’ de fruita de Lleida

Selecció Corpinnat

Júlia Bernet Brut Nature Exsum Or 2014
Huguet Gran Reserva Brut Nature 2010
Nadal Salvatge Brut 2014
Recaredo Intens Rosat Brut Nature 2014
Torelló 225 Brut Nature Gran Reserva 2013
Sabaté i Coca Castellroig Finca Mosset 2014
Llopart Brut Rosé 2016



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**



PREMIS
NACIONALS de
GASTRONOMIA
2019





PREMI NACIONAL de GASTRONOMIA 2019

FINA PUIGDEVALL

XEF DEL RESTAURANT LES COLS

La Fina Puigdevall està al capdavant del Restaurant Les Cols d'Olot, des del maig del 1990, per tant des de fa vint-i-nou anys. És propietària i cuinera del restaurant emplaçat a la masia centenària on va néixer.

La seva cuina transmet molt amb pocs elements. Li agrada despullar els plats fins que en queda allò essencial, conservant la poesia, sent una cuina sòbria i austera però a la vegada generosa. Una cuina mística, del paisatge i l'estacionalitat, arrelada a la terra, del producte no viatjat. Una cuina sostenible en un món cada dia més globalitzat. Vol donar el més íntim, però amb un llenguatge d'avui: el contrast tradició/avantguarda.



Treballa, amb una visió particular, els productes de la Garrotxa i sempre ha sabut envoltar-se dels millors productors i artesans per així transmetre sinceritat, equilibri i naturalitat.

Els espais arquitectònics del restaurant Les Cols, són obra de l'equip RCR arquitectes, Premi Pritzker d'arquitectura 2017.

La constància, la creativitat i el treball de la Fina i el seu equip, van portar al restaurant Les Cols a guanyar dues estrelles Michelin.

El seu projecte ha esdevingut familiar amb la presència des del primer dia del seu marit, Manel Puigvert i té continuïtat amb la incorporació de les seves tres filles.



PREMI REVELACIÓ 2019

RAFA ZAFRA

XEF DEL RESTAURANT ESTIMAR

Porta cuinant des de nen. Es va formar a l'Escola Superior d'Hosteleria de Sevilla, va passar per diferents restaurants amb chefs de gran renom com serien: Juan Mari Arzak, Paco Roncero, Dani Garcia , Paco Torriblanca... Ha estat a diferents països per anar aprenent una mica de cada lloc fins que va arribar en Ferran Adrià a la seva vida i on va estar col.laborar amb ell fins i tot en l'actualitat.



Amb 26 anys, ja gestionava la cuina de la Hacienda Benazusa a Sanlúcar la Mayor (Sevilla), on va conservar dues estrelles Michelin.

L'any 2010, l'Albert i el Ferran Adrià li demanen col.laborar amb l'obertura del bar de tapes Tickets i la cocteleria 41 Graus fins l'any 2015 també amb els germans Adrià va obrir el Heart Ibiza y el 2016 moment en que obre a Barcelona les portes del seu projecte mes personal: El restaurant Estimar.

L'Estimar és projecte familiar desenvolupat conjuntament amb la seva dona, Anna Gotanegra, la cinquena generació d'una família de proveïdors de peix de Roses: el binomi perfecte: control a la cuina i bon producte.



PREMI CAP DE SALA 2019

JOAN CARLES IBÁÑEZ CAP DE SALA DEL RESTAURANT LASARTE

Va iniciar la seva trajectòria a la majordomia de la Capitania General de Cartagena, coincidint amb en Ferran Adrià i Fermí Puig que exercien de cuiners.

Amb ànima de poeta, en silenci, amb un moviment rotatori, fa ballar un vi robí cirera amb la precisió de 20 anys de servei de sumiller a Can Fabes, del recordat Santi Santamaria i primer restaurant de Catalunya, que va obtenir tres estrelles Michelin.



En l'actualitat es el Cap de Sala del Restaurant Lasarte de Barcelona, liderat per xef Martín Berasategui i que compta amb tres estrelles Michelin.

El servei de Sala requereix de gran ofici. Un gran Cap de Sala exalça un bon restaurant i aquest és el cas, sense dubte, de Joan Carles Ibáñez.

Ibáñez, és dels pocs professionals que ha viscut, en dues ocasions, l'experiència d'obtenir el màxim guardó, 3 estrelles Michelin.



(c) Xavier Cervera / LA VANGUARDIA

PREMI ESPECIAL DE L'ACADEMIA

EX-AEQUO

PER LA SEVA CONTRIBUCIÓ A LA
DIVULGACIÓ I AL CONEIXEMENT
DE LA GASTRONOMIA CATALANA

CRISTINA JOLONCH

PERIODISTA I ESCRIPTORA

Va iniciar la seva carrera professional fa 30 anys a La Vanguardia realitzant reportatges i entrevistes al Magazine, on va desenvolupar una sèrie dedicada als restaurants preferits dels grans xefs de la gastronomia espanyola que es convertiria en el llibre “Guia secreta: dónde comen los grandes chefs”.



L'any 2015 va codirigir, un documental imprescindible per entendre l' evolució del sector gastronòmic: "Snacks. Bocados de una revolución". Actualment segueix escrivint a La Vanguardia i dirigeix els continguts digitals de l'espai Comer. I acaba de presentar el llibre “De Carne y Hueso. Conversaciones sobre la gastronomía y la vida”.

Jolonch presideix The World 50's Best Restaurants, per Espanya i Portugal i la seva dedicació a la vessant més social i solidària de la gastronomia l' ha fet mereixedora de diferents reconeixements i honors. Va impulsar juntament amb la Fundació Raíces, el projecte “Cocina Conciencia”



PREMI ESPECIAL DE L'ACADEMIA

EX-AEQUO

PER LA SEVA CONTRIBUCIÓ A LA
DIVULGACIÓ I AL CONEIXEMENT
DE LA GASTRONOMIA CATALANA

PAU ARENÓS

PERIODISTA I ESCRIPTOR

Escriu sobre cultura gastronòmica des de mitjans dels anys 90. Ha publicat 12 llibres, dels quals 8 són dedicats a la gastronomia, entre ells 'Los genios del fuego' (millor llibre del món de xefs del 2000), 'La cocina de los valientes' (millor llibre espanyol d'història de la gastronomia 2012 i reeditat i ampliat al 2019), 'Los once' i ¡Plato!



Treballa a El Periódico de Catalunya des del 1989 i cada setmana publica una crònica sobre restaurants a la revista 'On Barcelona', a més de contribuir en d'altres seccions del diari, tant digitals com al suplement dominical.

El tarannà de Pau, atreviment i genialitat l'han fet mereixedor de diversos guardons, nacionals i internacionals.

ACTIVITATS ACADEMIA CATALANA DE GASTRONOMIA I NUTRICIO 2019

GENER 2019

22 de gener *Trobada gastronòmica sobre la Caça*
al restaurant La Venta,
brigadier **Carles Vilarrubí**.

FEBRER 2019

18 de febrer *Kaitai show* al restaurant Balfegó,
brigadier **Paco de la Rosa**

ABRIL 2019



5 d'abril *XI Esmorzar de "Cullera, Forquilla i Convidat"*
al restaurant Windsor amb **Elena Massot**, *Presidenta FEMCAT*,
com a convidada. Brigadier **Josep M^a Sanelimens**

9 d'abril *Assemblea General Ordinària a l'antiga Fàbrica Damm*

24 d'abril *Acte gastronòmic reivindicant l'àpat*
del "berenar" al Museu de la Xocolata de Barcelona,
brigadier **Joan Font**

MAIG 2019

7 de maig *Trobada gastronòmica i lírica al voltant de la història*
de la Sarsuela al restaurant 7 Portes,
brigadiers **Josep Casas i Paco Solé Parellada**

22 de maig *XII Esmorzar de "Cullera, Forquilla i Convidat"*
al restaurant Via Veneto amb **Jaume Giró**, *Director General de la*
Fundació Bancària "la Caixa", com a convidat

JUNY 2019

5 de juny *Gala de Lliurament dels Premis Nacionals*
de Gastronomia 2019 a la Casa Llotja de Mar

25 de juny XIII *Esmorzar de “Cullera, Forquilla i Convidat”*

JULIOL 2019

11 de juliol *Trobada gastronòmica al Celler de Can Roca,*
brigadiers Luis Ignacio Ferrer i Alex Jaumandreu

SETEMBRE 2019

19 de Setembre *Acte gastronòmic al restaurant Cinc sentits,*
brigadier Elena Yepes

30 de setembre *Presentació amb tast del llibre*
“El gusto de la nariz” de Miquel Sánchez Romera Agustí Peris,
organitzadors Elena Yepes i Josep Vilella

OCTUBRE 2019

4 i 5 d'octubre *Visita de l'Acadèmia al xef Alain Ducasse*
i al restaurant Mirazur

8 d'octubre *Trobada gastronòmica al restaurant La Venta,*
brigadier Jorge Linati

22 d'octubre *Jornada Gastronòmica Gallega,*
al restaurant Rías de Galícia

Octubre *Jornada homenatge a la Cuina Francesa i a la Catalana,*
a la Torre del Remei. Xefs Carles Gaig i Romain Fornell

NOVEMBRE 2019

Novembre *Tradicional Escudella i Carn d'Olla*
al restaurant Els Casals,
brigadiers Paco de la Rosa i Josep M^a Sanclimens

20 de novembre *Homenatge de l'Acadèmia a Josep Pla, gastrònom,*
al restaurant el Motel de l'Empordà

DESEMBRE 2019

3 de desembre *Esmorzar de “Cullera, Forquilla i Convidat”*

18 de desembre *Tradicional sopar de Gala del President*
de l'Acadèmia, al restaurant Via Veneto de Barcelona



TAULA DIRECTIVA



Carles Vilarrubí i Carrió
President

Artur Carulla i Font
Vicepresident

Joan Font i Torrent
Secretari General

Ramón Agenjo i Bosch
Tresorer

Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni
Vocal

Rosa Mayordomo i García
Vocal

Valentí Roqueta i Guillemet
Vocal

Àlvar Sanclimens i Armengou
Vocal

Carme Ruscalleda i Serra
Vocal

Joaquim Uriach i Torelló
Vocal

Joaquim Vila i Betriu
Vocal

ACADEMICS

Ferran Adrià

Ricard Aixelà i Campanales

Ana Arroyo i Méndez

Oriol Balaguer

Miquel Brossa i Real

Magda Carlas

Josep Casas i Febrer

Sara Castellví i de Simon

Ramón Cierco i Noguera

Comte de Sert

Jordi Cortada i Passola

Francesc Dabán i Hijazo

Josep M^a de Hita i Planella

Paco de la Rosa i Torelló

Miquel Espinet i Mestre

Luis Ignacio Ferrer i Figueras

Montse Folch

Carles Gaig

Ignacio García Nieto i Portabella

Gerardo García - Ventosa

Rosa Gelpí i Monasterio

Alex Jaumandreu i Patxot

Jordi Linati i de Puig

Montserrat Mascaró i Alemany

Bartolomé Masoliver i Roderas

Enric Medina

Josep Monje i Canut

Jordi Montaña i Matosas

Glòria Noguera i de Ferrer

Jordi Peyri i Rey

Lluís Planas

Joan Ras i Sirera

Enric Ribera i Gabandé

Joan Roca i Fontané

Pasqual Roca i Riera

Mario Rotllant

Josep M^a Sanclimens i Genescà

Jon Sarabia

Ramón Serra

Rafael Soriano i Llompart

Albert Sumarroca

Joan Tàpia i Nieto

Miquel - Agustí Torres i Riera

Joan Uriach i Marsal

Francesc Vilardell i Viñas

Josep Vilella i Llinirós

Lluís Vinyes i Jordà

María Vives i R. de Hinojosa

Elena Yepes i Evangelista



COL·LABORADORS



POLDO POMÉS



CLUB D'EMPRESSES

INEDIT
Damm

RABAT

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE




ROYAL
BLISS
PREMIUM
Inspiration

Grupo  Planeta

GB
FOODS



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**

