

PREMIS NACIONALS



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

2020

GASTRO NOMIA

19.15h BENVINGUDA

a càrrec de l'Excel·lentíssim
SR. CARLES VILARRUBÍ I CARRIÓ, president de
l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

ENTREGA DE PREMIS

Entrega del Premi Cap de Sala 2020

al *SR. ALFRED ROMAGOSA I FREIXAS*

a càrrec del *SR. JOAQUIM URIACH I TORELLÓ*
Acadèmic i membre de la Taula Directiva
de l'ACGN



Entrega del Premi Especial de l'Acadèmia 2020

al *SR. JAVIER DE LAS MUELAS I FERNÁNDEZ*

a càrrec del *SR. VALENTÍ ROQUETA I*
GUILLAMET, Acadèmic i membre de la Taula
Directiva de l'ACGN

Entrega del Premi Revelació 2020

al *SR. JORDI COROMINA I SERRA*

a càrrec de la *SRA. CARME RUSCALLEDA I*
SERRA, vicepresidenta de l'Acadèmia Catalana
de Gastronomia i Nutrició

**Lectura de l'acta de proclamació del Premi Nacional
de Gastronomia 2020**

a càrrec del *Sr. JOAN FONT I TORRENT*,
Secretari General de l'Acadèmia Catalana
de Gastronomia i Nutrició

Entrega del Premi Nacional de Gastronomia 2020

al *SR. ALBERT ADRIÀ I ACOSTA*

a càrrec de l'Honorable *SRA. TERESA
JORDÀ I ROURA*, consellera del Departament
d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
i de l'Excel·lentíssim *SR. CARLES VILARRUBÍ
I CARRIÓ*, president de l'Acadèmia Catalana
de Gastronomia i Nutrició



20.30h **CLOENDA DE L'ACTE**

a càrrec de l'Honorable *SRA. TERESA
JORDÀ I ROURA*, consellera del Departament
d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

PREMIS 20 GASTRO
NACIONALS 20 NÓMIA



Premi Nacional de Gastronomia 2020

Albert Adrià i Acosta

Els seus pares, Ginés i Josefa van iniciar-lo en la cuina però va ser el seu germà Ferran qui li va contagiar la passió per aquest art. L'any 1985 s'incorpora a la plantilla de el Bulli. Durant dos anys fa un recorregut per totes les partides que comporten la cuina però el seu interès per la pastisseria es va fent cada vegada més gran. Es formarà a pastisseries de prestigi com Turull de Terrassa, Escribà a Barcelona i fins i tot un stage a París a casa de Guy Savoy.



Després de deu anys a el Bulli deixa temporalment el projecte per escriure el que serà el seu primer llibre, "Los postres de El Bulli" que obtindrà el premi a millor llibre de rebosteria a la fira gastronòmica de Perigueux. L'any 1998 ja dirigeix el Bulli Taller des d'on s'idearà el menú de temporada de El Bulli.

Després de diversos stage a cases com Michel Bas, Mugaritz, Martín Berasategui o The Fat Duck, l'any 2006 obre el seu primer establiment: Inopia Classic

Bar, un establiment sense pretensions especialitzat en tapes tradicionals. Pioner del futur gastrobar, la proposta d'Inòpia el porta a ser reconegut com el promotor de la "gastronomia pret a porter".

L'any 2010 crea un projecte global anomenat el Barri junt amb els germans Iglesias que el porta a obrir diversos establiments de perfils molt diversos: 41º - cocktails y snacks; el reconegut Tickets, on ofereix una nova visió del món de les tapes; el Pakta, un restaurant nikkei que neix per la seva admiració per la cuina nipona o la Bodega 1900, una versió actualitzada del tradicional vermut.



L'any 2013 es constitueix El Bulli Foundation de la que Albert és patró i segueix obrint nous establiments com Niño Viejo, una simpàtica taquería amb Paco Mendez com a Soci i en homenatge a la cuina mexicana més popular; o Hoja Santa, on volen reflexar la gastronomia mexicana més autèntica i contemporània. L'any 2015 inicia projectes a Ibiza amb Ferran Adrà i Cirque du Soleil.

L'any 2016 creua fronteres amb 50 Days by Albert Adrià a Londres, un restaurant pop-up a l'Hotel 5* GL Café Royal que va esgotar places amb dues setmanes i llista d'espera de 3800 persones.

**PREMIS 20 GASTRO
NACIONALS 20 NOMIA**



PREMIS 20 GASTRO
NACIONALS 20 NÓMIA



Premi Revelació 2020

Jordi Coromina i Serra

Enamorat dels restaurants l'Arpege i Etxebarri, en Jordi va començar a treballar rentant plats a la cuina d'un restaurant vegetarià de Londres, The Gate. No tenia clar que estudiar i a Anglaterra va descobrir la seva passió: cuinar. En Jordi no va anar cap escola però te el bagatge d'haver nascut a pagès. El que es viu cuidant la terra i el bestiar és difícil que cap escola ho pugui ensenyar.



Treballar molts anys al costat de Nandu Jubany li va donar rigor i les seves estades al Nord d'Europa, una visió diferent de la cuina (Relae, Geist, In de wulf, Frantzen, Effervescence). L'1 de Juliol 2017 obre l'Horta, el seu primer restaurant a Tavertet, un establiment amb hort propi que, tot i no ser vegetarià te un clar enfoc i molta cura per les verdures.

PREMIS 20 GASTRO
NACIONALS 20 NOMIA



Premi Cap de Sala 2020

Alfred Romagosa i Freixas

És un dels grans maîtres de Barcelona. 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. Natural de l'Arboç va treballar de cambrer a el Peixerot de Vilanova i la Geltrú o l'Avi Pau de Cunit.

Va treballat al Jean Luc Figueras, a Can Fabes i al Ritz de Londres fins que l'any 1999 va aterrar al Drolma, el primer gran restaurant de luxe de la ciutat dins d'un gran hotel.

Després de 12 anys dirigint un dels referents de la gastronomia catalana, el Drolma, l'any 2013 obre amb Fermí Puig el seu propi restaurant per oferir “bona cuina a l'abast de molta gent” allunyat dels protocols de les seva experiència anterior però amb la vocació d'hospitalitat i voluntat de rebre al voltant d'una taula per gaudir de la millor cuina catalana.



PREMIS 20 GASTRO
NACIONALS 20 NÓMIA



Premi Especial de l'Acadèmia 2020

Javier de las Muelas i Fernández

Javier de las Muelas va néixer a Barcelona el 1955. Amb gran preocupació per emprendre, va estudiar a la Universitat de Medicina de Barcelona i a la Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona. La seva joventut van ser l'estudi, la feina, la música, els teatres i els bars. Va començar la seva carrera al món de l'hostaleria l'any 1979, quan crea la cocteleria Gimlet, un local del Rec de Barcelona, que immediatament es converteix en un lloc de referència de la ciutat i que trenca amb el paradigma del que havia estat fins aleshores la cocteleria a Espanya.



Posteriorment obre diversos locals, com Nick Havanna, novament amb conceptes revolucionaris tant de posada en escena i decoració com de servei. El segueixen el restaurant Casa Fernández, la mítica cerveseria Montesquiú de 1952, recreada l'any 1991 o el ja legendari Dry Martini, considerat internacionalment com un dels millors bars del

mon per Tyler Brel, periodista i fundador de les prestigioses revistes Wallpaper y Monocle. A més, durant 7 anys ha estat a la llista del 50's World Best Bars.

Una de les seves passions és la formació. Cada any realitza entre 30 i 40 presentacions i, des de l'any 2004, participa en diverses trobades professionals en el món del bar i còctels tant a nivell internacional com nacional donant conferències arreu del món.



**PREMIS 20 GASTRO
NACIONALS 20 NOMIA**



TAULA DIRECTIVA

Carles Vilarrubí
i Carrió
President

Artur Carulla
i Font
Vicepresident

Carme Rusalleda
i Serra
Vicepresidenta

Joan Font
i Torrent
Secretari General

Ramon Agenjo
i Bosch
Vocal

Montse Folch
i Munuera
Vocal

Rosa Mayordomo
i García
Vocal

Jordi Montaña
i Matosas
Vocal

Valentí Roqueta
i Guillamet
Vocal

Àlvar Sanclimens
i Armengou
Vocal

Paco Solé
i Parellada
Vocal

Joaquim Uriach
i Torelló
Vocal

Quim Vila
i Betriu
Vocal

Josep Vilella
i Llrinós
Vocal

Elena Yepes
i Evangelista
Vocal



**PREMIS 20 GASTRO
NACIONALS 20 NOMIA**



ACADÈMICS

Ferran Adrià i Acosta Francesc Dabán i Hijazo

Ricard Aixelà
i Campanales

Josep M^a de Hita
i Planella

Alejandro Alcaraz i Sanz

Paco de la Rosa
i Torelló

Oriol Balaguer i Mestres

Javier de las Muelas
i Fernández

Raül Bobet i Almenara

Miquel Brossa i Real

Miquel Espinet i Mestre



Cristina Cabañas
i Rodriguez

Luis Ignacio Ferrer
i Figueras

Josep Maria Capdevila
i Nogue

Sergi Ferrer Salat
i Serra Di Migni

Magda Carlas i Angelats

Carles Gaig i Framis

Josep Casas i Febrer

Ignacio García-Nieto
i Portabella

Sara Castellví de Simón

Gerardo García-Ventosa

Ramón Cierco i Noguer

Rosa Gelpí i Monasterio

Comte De Sert

Alex Jaumandreu
i Patxot

Jordi Cortada i Passola

PREMIS 20 GASTRO
NACIONALS 20 NOMIA

Jorge Linati i de Puig	i Genescà Jon Sarabia i Barrutia
Montse Mascaró i Alemany	Ramón Serra i Agut
Bartolomé Masoliver i Ródenas	Rafael Soriano i Llompart
Enric Medina i Delmonte	Albert Sumarroca i Claverol
Josep Monje i Canut	Joan Tàpia i Nieto
Glòria Noguer i de Ferrer	Miquel Torres i Maczassek
Jordi Peyri i Rey	Joan Uriach i Marsal
Lluís Planas i Martínez	Francesc Vilardell i Viñas
Joan Ras i Sirera	Jordi Vilaseca i Brugueras
Enric Ribera i Gabandé	Lluís Vinyes i Jordà
Joan Roca i Fontané	María Vives i R. de Hinojosa
Pasqual Roca i Riera	
Mario Rotllant i Sola	
Josep M ^a Sanclimens	



amb la col.laboració



Cambra de Comerç
de Barcelona