

**PREMIS
NACIONALS
GASTRO  Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició
NOMIA 2021**

20 de juliol de 2021
Palau de Pedralbes

CARTA DEL PRESIDENT



La cuina, la manera de preparar els aliments, és una part fonamental de la història i la cultura d'un poble. Preservar la seva identitat és, per tant, un repte tant culinari com cultural.

Menjar és un dels actes més transcendents, humil i humà que la persona fa. Transcendent, perquè el comportament de la persona a taula defineix una civilització. Humà, perquè el fet de menjar és tan obligat i antic com la mateixa existència de l'home. La cuina constata que hi ha aspectes en l'alimentació humana que cada cultura els expressa a la seva manera. L'alimentació no és només

un fet biològic sinó també un llenguatge i, per tant, un reflex de la mateixa cultura.

Un poble es fa. La seva cuina, també. La fa cada dia la seva gent. És així que una cuina es reconeix pròpia i diferent. I la nostra cuina no n'és una excepció. Més aviat n'és l'exemple.

La riquesa de la cuina catalana es percep per la profusió de la seva pràctica i per la diversitat del seu coneixement. La cuina catalana configura un entramat que cal atendre, ordenar i coordinar. Necessita una reflexió estable i constant. La cuina catalana reclama una posada en comú per constatar on som, cap on anem, quins horitzons ens esperen i quines prioritats tenim.

La cuina és un factor universal a totes les comunitats humanes. Cada poble té una cuina i la percep d'una manera diferenciada. L'evidència d'aquesta diversitat és una herència que cal preservar i celebrar, com avui, en el primer acte presencial de l'Acadèmia al llarg de 2021 amb el que volem reconèixer els cuiners, professionals, institucions o col·lectius per l'excel·lència en la seva tasca i per l'aportació a la cuina i a la gastronomia del nostre país.

Carles Vilarrubí i Carrió
President Acadèmia de Gastronomia i Nutrició

19.00 h OBERTURA DE L'ACTE

*a càrrec del Sr. Antoni Bassas i Onieva
Periodista. Conductor de l'acte*

19.05 h BENVINGUDA

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

19.10 h ENTREGA DE PREMIS

ENTREGA DEL PREMI ESPECIAL
DE L'ACADÈMIA 2021

a ASSOCOME

Associació de concessionaris de Mercabarna

*a càrrec del Sr. Eduard Miró i Contijoch
Director Territorial a Catalunya del Banc Santander*

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

ENTREGA DEL PREMI
CAP DE SALA 2021

al Sr. Javier Oliveira i Veloso

*a càrrec del Sr. Valentí Roqueta i Guillaumet
Acadèmic i membre de la Taula Directiva
de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

ENTREGA DEL PREMI
REVELACIÓ 2021

al Sr. Rafel Muría i Franch

*a càrrec de l'Honorable Sra. Teresa Jordà i Roura
Consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural*

*i de la Sra. Carme Rusalleda i Serra
Vicepresidenta de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

/

Proclamació del **Premi Nacional de Gastronomia 2021**
*a càrrec del Sr. Joan Font i Torrent
Secretari General de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició*

ENTREGA DEL PREMI
NACIONAL
DE GASTRONOMIA 2021

al Sr. Jordi Vilà i Badia

*a càrrec del Molt Honorable Sr. Pere Aragonès i Garcia
President de la Generalitat de Catalunya*

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

19.50 h CLOENDA DE L'ACTE

*a càrrec del Molt Honorable Sr. Pere Aragonès i Garcia
President de la Generalitat de Catalunya*



***GUAR
DONATS
2021***





Premi Nacional de Gastronomia 2021

JORDI VILÀ i BADIA

Va néixer l'any 1973 en el si d'una família on la cultura culinària n'és un element central. La seva mare sempre ha estat una excel·lent cuinera, d'una casa del Papiol que sempre ha rebut i aplegat molta família. Allà s'hi envasaven els tomàquets, es comprava carn picada per fer botifarra, es feien els panelllets i es posaven les anxoves en salmorra, entre moltes altres activitats.

Amb 15 anys va treballar a la pastisseria Baixas. El pare li troba aquesta feina d'estiu amb l'esperança que se'n desdigni. Res mes lluny, a en Jordi se li obre un món nou.

Després de formar-se a l'escola d'Hostaleria Joviat de Manresa, passa per moltes cuines: Casa Irene -on coneix a la seva dona Sònia Profitós-, Neichel, Joan Piqué i Jean Luc Figueras. L'any 1998 obre l'Abrevadero a l'Avinguda Paral·lel de Barcelona amb Sònia Profitós, que es fa càrrec de la sala. Un restaurant modest amb bona cuina.

El 2002 el tàndem Vilà-Profitós inauguren l'Alkimia, i el restaurant té un èxit immediat: una estrella Michelin des de l'any 2004 i premi pastisseria de la guia "Lo mejor de la gastronomía" l'any 2006.

Després de 13 anys al carrer Indústria de Barcelona, l'Alkimia abaixa persiana i reobre el juny del 2016 a l'edifici de la fàbrica Moritz, cervesera amb la qual Vilà col·labora des del 2011 com a Director Gastronòmic del grup.

L'any 2021 ha rebut els tres sols, per una trajectòria amb la que continua esbossant el demà amb valors tradicionals com el culte al bon producte i el treball manual.



Premi Revelació 2021

RAFEL MURÍA i FRANCH

Nascut a El Perelló en un família de llarga tradició abellera. Crescut entre flors i eixams, la mel defineix el seu imaginari més íntim. Diplomats l'any 2012 a l'Escola Hofmann de Barcelona comença la seva carrera professional al Restaurant Villa Retiro de Xerta i recorre restaurants d'alt prestigi internacional com el Restaurant Michel Bras a Lagiole, França o Villa Maiella a Pescara, Itàlia. Aquesta trajectòria es veurà culminada en arribar a ser el segon xef a l'exclusiu restaurant parisenc L'Atelier de Joel Robuchon Saint-Germain.

Amb 23 anys arriba a Cornudella per inaugurar una nova etapa del restaurant Quatre Molins. Des del primer moment té la intenció de fer una cuina contemporània que posa en valor els productes i varietats autòctones.

Parlar de Rafel Muria és fer-ho del guanyador de l'exigent Concurs Nacional de Gastronomia Tonyina Roja BALFEGÓ l'any 2018. La seva Royal de Sangatxo de Tonyina Roja li va rebre 100 punts de Martín Berasategui, la puntuació màxima qui va confessar no a ver donat mai aquesta puntuació en cap concurs.

Aquesta humilitat no li ha impedit seguir recollint èxits com la nominació a Cuiner Revelació Madrid Fusión 2019 amb la que salta definitivament a la primera línia. L'any 2020 el seu projecte rep la menció "el Plat" a la Guia Michelin, i enguany ha obtingut la primera Estrella, per a ell però també és la primera per un restaurant de la comarca del Priorat.

Rafel Muria és un xef senzill, humil, aparentment vergonyós i amb la inquietud del que vol aprendre cada dia.



Premi Cap de Sala 2021

JAVIER OLIVEIRA i VELOSO

Nascut a Ourense l'any 1976, comença la seva trajectòria professional a molt primerenca edat. Després del servei militar s'incorpora a Via Veneto com a ajudant de cambrer i en poc temps es converteix en Cambrer el que li suposa el reconeixement com a millor cambrer de l'Institut Català de Cuina l'any 2002.

Amb formació en cocteleria, formatges i enologia l'any 2004 es anomenat primer Maître del restaurant. És un apassionat de la seva feina i actualment té al seu càrrec un equip de sala de 15 persones.



Premi Especial de l'Acadèmia 2021

ASSOCOME

Empreses de Mercabarna

Una organització sense ànim de lucre que opera des de l'any 1999. Agrupa la majoria dels empresaris i els operadors que desenvolupen la seva activitat al recinte de Mercabarna. Reuneix un total de 140 associats, a més dels gremis majoristes de Fruites i Hortalisses (AGEM) i Peix i Marisc (GMP). Traduït en nombre d'empreses se situa a prop de les 600 companyies, de les quals la majoria són companyies majoristes de productes frescos.

Solidaritat i voluntat extremes son dos conceptes que sense dubte defineixen els majoristes i empleats de Mercabarna. Ho van demostrar amb escreix durant els primers mesos d'estat d'alarma i segueixen fent-ho durant tota la pandèmia, no deixant de proveir a botigues, mercats o supermercats per garantir que tothom pogués alimentar-se. Mai van faltar verdures, fruites, peix, carn o aviram a les nostres llars gràcies a l'esforç ingent del personal i de les empreses de Mercabarna.

**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

Tresorer

Montse Folch i Munuera

Vocal

Rosa Mayordomo i García

Vocal

Jordi Montaña i Matosas

Vocal

Valentí Roqueta i Guillemet

Vocal

Àlvar Sanclimens i Armengou

Vocal

Paco Solé i Parellada

Vocal

Joaquim Uriach i Torelló

Vocal

Quim Vila i Betriu

Vocal

Josep Vilella i Llinós

Vocal

Elena Yepes i Evangelista

Vocal

ACADÈMICS

Sr. Ferrán Adrià i Acosta

Sr. Ramon Agenjo i Bosch

*Sr. Ricard Aixelà
i Campanales*

Sr. Alejandro Alcaraz i Sanz

Sr. Oriol Balaguer i Mestres

Sr. Raül Bobet i Almenara

Sr. Miquel Brossa i Real

*Sra. Cristina Cabañas
i Rodriguez*

Sr. Josep Capdevila i Nogue

*Sra. Magda Carlas
i Angelats*

Sr. Arthur Carulla i Font

Sr. Josep Casas i Febrer

*Sra. Sara Castellví
i de Simón*

Sr. Ramon Cierco i Noguera

Comte De Sert

Sr. Jordi Cortada i Passola

Sr. Francesc Dabán i Hijazo

Sr. Miquel Espinet i Mestre

Sr. Eugeni Fabregat i Mora

*Sr. Luis Ignacio Ferrer
i Figueras*

*Sr. Sergi Ferrer-Salat
i Serra Di Migni*

Sra. Montse Folch i Munuera

Sr. Joan Font i Torrent

Sr. Carles Gaig i Framis

*Sr. Ignacio García-Nieto
i Portabella*

*Sr. Gerardo García-Ventosa
i López*

Sra. Rosa Gelpí i Monasterio

*Sr. Josep M. de Hita
i Planella*

Sr. Alex Jautandreu i Patxot

Sr. Jorge Linati i de Puig

*Sra. Montserrat Mascaró
i Alemany*

*Sr. Bartolomé Masoliver
i Roderas*

Sra. Rosa Mayordomo i García

Sr. Enric Medina i Delmonte

Sr. Josep Monje i Canut

Sr. Jordi Montaña i Matosas

*Sr. Javier de las Muelas
i Fernández*

Sra. Glòria Noguer i de Ferrer

Sr. Jordi Peyri i Rey

Sr. Lluís Planas i Martínez

Sr. Joan Ras i Sirera

Sr. Enric Ribera i Gabandé

Sr. Joan Roca i Fontané

Sr. Pasqual Roca i Riera

*Sr. Valentí Roqueta
i Guillamet*

Sr. Paco de la Rosa i Torelló

Sr. Mario Rotllant i Sola

Sra. Carme Rusalleda i Serra

*Sr. Josep M. Sanclimens
i Genescà*

Sr. Jon Sarabia i Barrutia

Sr. Ramon Serra i Agut

Sr. Paco Solé i Parellada

Sr. Rafael Soriano i Llompart

*Sr. Albert Sumarroca
i Claverol*

Sr. Miquel Torres i Maczassek

Sr. Joan Tàpia i Nieto

Sr. Joan Uriach i Marsal

Sr. Joaquim Uriach i Torelló

Sr. Quim Vila i Betriu

Sr. Carles Vilarrubí i Carrió

Sr. Jordi Vilaseca i Bruguera

Sr. Josep Vilella i Llinós

Sr. Lluís Vinyes i Jordà

*Sra. María Vives
i R. de Hinojosa*

Sra. Elena Yepes i Evangelista

AMB LA COLLABORACIÓ



CLUB D'EMPRESES

