



02/07/2019

Índice

La chef Fina Puigdevall abre las puertas de Les Cols @ MUJEREMPREENDEDORA.NET - 28/06/2019	6
La chef Fina Puigdevall abre las puertas de Les Cols @ MUJEREMPREENDEDORA.NET - 28/06/2019	7
La Acadèmia Catalana de Gastronomia se viste de Gala. @ PAPERBLOG - 17/06/2019	8
Fina Puigdevall @ LA VANGUARDIA - 09/06/2019	9
Fina Puigdevall, cuinera de Les Cols d'Olot, rep el Premi Nacional de Gastronomia 2019 @ FEDERACIÓ D'HOSTALERIA DE LES COMARQUES - 07/06/2019	10
Fina Puigdevall, cuinera de Les Cols d'Olot, rep el Premi Nacional de Gastronomia 2019 @ FEDERACIÓ D'HOSTALERIA DE LES COMARQUES - 07/06/2019	11
Los vinos más selectos de España, en Escánez Ideal Almeria Andalucía Gourmet - 07/06/2019	12
El Rocío, sensaciones y sabores Ideal Almeria Andalucía Gourmet - 07/06/2019	14
Fina Puigdevall, cuinera de Les Cols d'Olot, rep el Premi Nacional de Gastronomia 2019 Diari de Girona - 07/06/2019	15
Fina Puigdevall i la felicitat dels comensals Ara - 07/06/2019	16
Fina Puigdevall i la felicitat dels comensals @ ARA.CAT - 06/06/2019	17
Fina Puigdevall i la felicitat dels comensals @ ARABALEARS.CAT - 06/06/2019	18
Fina Puigdevall, xef del restaurant Les Cols d'Olot, Premi Nacional de Gastronomia @ NACIÓ DIGITAL - 06/06/2019	19
El restaurant la Boscana de Bellvís cuina pels Premis Nacionals de Gastronomia @ LLEIDADIARI.CAT - 06/06/2019	20
Los Premios Nacionales de Gastronomía, mentidero gastronómico catalán @ 7CANIBALES.COM - 06/06/2019	21
El restaurant la Boscana de Bellvís cuina pels Premis Nacionals de Gastronomia @ LLEIDADIARI.CAT - 06/06/2019	22
Fina Puigdevall, xef del restaurant Les Cols d'Olot, Premi Nacional de Gastronomia @ NACIÓ DIGITAL - 06/06/2019	23
Los Premios Nacionales de Gastronomía, mentidero gastronómico catalán @ 7CANIBALES.COM - 06/06/2019	24

Estos son los nuevos premiados por la Acadèmia Catalana de Gastronomia @ LA VANGUARDIA - 06/06/2019	25
Fina Puigdevall recull el Premi Nacional de Gastronomia 2019 @ RADIOLOT.CAT - 06/06/2019	26
Entrega de los 'Premis Nacionals de Gastronomia 2019' @ REVISTAVINOSYRESTAURANTES.COM - 06/06/2019	27
Estos son los nuevos premiados por la Acadèmia Catalana de Gastronomia @ LA VANGUARDIA - 06/06/2019	28
Entrega de los 'Premis Nacionals de Gastronomia 2019' @ REVISTAVINOSYRESTAURANTES.COM - 06/06/2019	29
Fina Puigdevall recull el Premi Nacional de Gastronomia 2019 @ RADIOLOT.CAT - 06/06/2019	30
Fina Puigdevall, cuinera: "A Les Cols vam radicalitzar el discurs traient el peix de la carta" @ CCMA.CAT - 06/06/2019	31
Fina Puigdevall, cuinera: "A Les Cols vam radicalitzar el discurs traient el peix de la carta" @ CCMA.CAT - 06/06/2019	32
Fina Pladevall, xef del restaurant Les Cols d'Olot, Premi Nacional de Gastronomia @ NACIÓ DIGITAL - 06/06/2019	33
Fina Pladevall, xef del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia @ NACIÓ DIGITAL - 06/06/2019	34
Fina Pladevall, xef del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia @ NACIÓ DIGITAL - 06/06/2019	35
Fina Pladevall, xef del restaurant Les Cols d'Olot, Premi Nacional de Gastronomia @ NACIÓ DIGITAL - 06/06/2019	36
La Boscana cuina els plats de la gala dels Premis Nacionals de Gastronomia Segre Catala - 06/06/2019	37
Periodisme a peu de fogons @ LA VANGUARDIA - 06/06/2019	38
Periodisme a peu de fogons @ LA VANGUARDIA - 06/06/2019	39
L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia els talents del país @ ES.MAKEMEFEEED.COM - 06/06/2019	40
L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia els talents del país @ ES.MAKEMEFEEED.COM - 06/06/2019	41
Gent Ara - 06/06/2019	42
La gran noche de la cocina catalana El Periódico de Catalunya - 06/06/2019	43

Nombres propios El Periódico de Catalunya - 06/06/2019	44
La Acadèmia Catalana de Gastronomia premia la excelencia @ LA VANGUARDIA - 06/06/2019	45
Periodismo a pie de fogones @ LA VANGUARDIA - 06/06/2019	46
Periodismo a pie de fogones La Vanguardia Vivir - 06/06/2019	47
La Acadèmia Catalana de Gastronomia premia la excelencia La Vanguardia Vivir - 06/06/2019	48
Periodismo a pie de fogones @ LA VANGUARDIA - 06/06/2019	49
Periodismo a pie de fogones @ LA VANGUARDIA - 06/06/2019	50
La gran nit de la cuina catalana @ ELPERIODICO.CAT - 05/06/2019	51
La xef i propietària del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia 2019 @ ALDIA.CAT - 06/06/2019	52
La gran nit de la cuina catalana @ ELPERIODICO.CAT - 05/06/2019	53
La xef i propietària del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia 2019 @ ALDIA.CAT - 06/06/2019	54
La gran nit de la cuina catalana @ ELPERIODICO.CAT - 05/06/2019	55
La gran nit de la cuina catalana @ ELPERIODICO.CAT - 05/06/2019	56
La gran noche de la cocina catalana @ EL PERIÓDICO DE CATALUNYA - 05/06/2019	57
La gran noche de la cocina catalana @ EL PERIÓDICO DE CATALUNYA - 05/06/2019	58
La chef y propietaria del restaurante Les Cols, Premio Nacional de Gastronomía 2019 @ ELNACIONAL.CAT - 05/06/2019	59
La chef y propietaria de Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia @ EUROPA PRESS - 12/06/2019	60
La xef i propietària del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia 2019 @ ELNACIONAL.CAT - 05/06/2019	61
La xef i propietària del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia 2019 @ ELNACIONAL.CAT - 05/06/2019	62

La chef y propietaria de Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia @ EUROPA PRESS - 12/06/2019	63
L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia els talents del país @ ARA.CAT - 05/06/2019	64
La chef y propietaria del restaurante Les Cols, Premio Nacional de Gastronomía 2019 @ ELNACIONAL.CAT - 05/06/2019	65
L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia els talents del país @ ARA.CAT - 05/06/2019	66
Llega la 3ª edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s @ VINO GALLEGO.COM - 05/06/2019	67
La Boscana de Bellvís cuina a la gala dels Premis Nacionals de Gastronomia i Nutrició @ LAMANYANA.ES - 05/06/2019	68
Restaurante Escáñez lleva a Garrucha los vinos más selectos de España @ IDEAL DIGITAL - 05/06/2019	69
La Boscana de Bellvís cuina a la gala dels Premis Nacionals de Gastronomia i Nutrició @ LAMANYANA.ES - 05/06/2019	70
Fina Puigdevall, la discreta xef amb estrella @ RAC1 - 05/06/2019	71
Fina Puigdevall, la discreta xef amb estrella @ RAC1 - 05/06/2019	72
Agustí Colom assisteix a la XVII Edició dels Premis Nacionals de Gastronomia @ PREMSA.BCN.CAT - 05/06/2019	73
Agustí Colom assisteix a la XVII Edició dels Premis Nacionals de Gastronomia @ PREMSA.BCN.CAT - 05/06/2019	74

La chef Fina Puigdevall abre las puertas de Les Cols

Con una prestigiosa trayectoria a sus espaldas, encarna en el presente los valores de Madame Clicquot La chef con dos estrellas Michelin, Fina Puigdevall, se une al “Atelier de Grandes Damas”, el proyecto de Veuve Clicquot que nació en 2018 destin...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La chef Fina Puigdevall abre las puertas de Les Cols

Con una prestigiosa trayectoria a sus espaldas, encarna en el presente los valores de Madame Clicquot La chef con dos estrellas Michelin, Fina Puigdevall, se une al “Atelier de Grandes Damas”, el proyecto de Veuve Clicquot que nació en 2018 destin...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La Acadèmia Catalana de Gastronomia se viste de Gala.

Por Baco Y Boca @BacoyBoca El pasado 5 de junio se celebró la gala de la entrega de los Premis Nacionals de Gastronomia 2019. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició celebra este 2019 su 30 aniversario y continúa con el objetivo principal qu...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall

La chef del restaurante Les Cols de Olot es la ganadora del premio Nacional de Gastronomía, cuyo galardón recogerá esta noche en Barcelona. Antes se sienta en el estudio de RAC1 al lado del gran Fermí Puig, colaborador del programa. Me han entrad...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall, cuinera de Les Cols d'Olot, rep el Premi Nacional de Gastronomia 2019

Diari de Girona. Fina Puigdevall, xef i copropietària del restaurant Les Cols d'Olot, va rebre dimecres el Premi Nacional de Gastronomia 2019, que li va lliurar l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en un acte a la Llotja de Mar de Barcelo...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall, cuinera de Les Cols d'Olot, rep el Premi Nacional de Gastronomia 2019

Diari de Girona. Fina Puigdevall, xef i copropietària del restaurant Les Cols d'Olot, va rebre dimecres el Premi Nacional de Gastronomia 2019, que li va lliurar l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en un acte a la Llotja de Mar de Barcelo...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

El vino | P7

Restaurante Escáñez celebra el martes 11 un evento en el que se podrán catar los cinco mejores vinos tintos de España.

XIII CATA DE LOS 5 MEJORES VINOS TINTOS

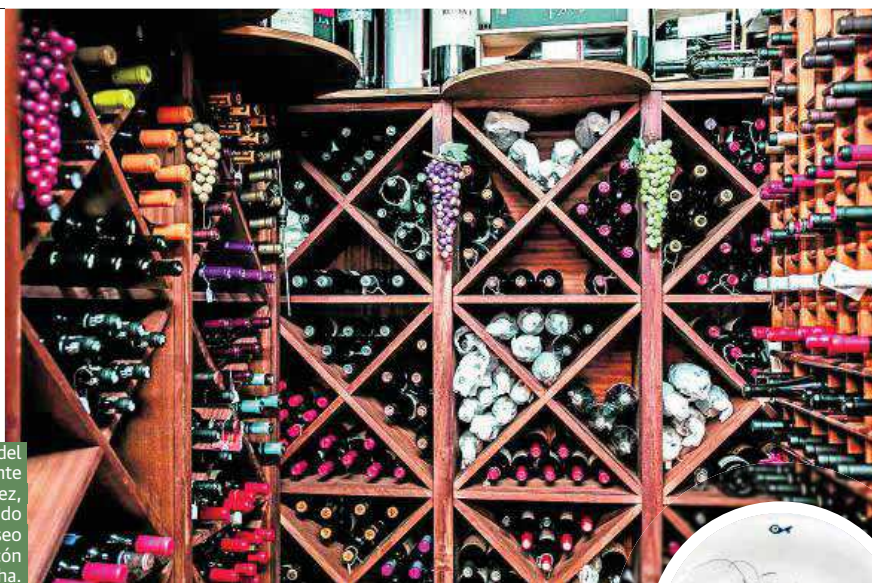
Los vinos más selectos de España, en Escáñez

DANIEL SERRANO

@DaniSerranoHaro



Bodega del restaurante Escáñez, ubicado en el paseo del Malecón de Garrucha.



Disfrutar de la gastronomía almeriense y de los productos del mar, regados con un buen vino, es habitual en el restaurante Escáñez de Garrucha. Abierto desde 1982, gracias a la ubicación excelente en donde se sitúa como es el paseo del Malecón y, sobre todo, al buen hacer de la familia que lo regenta, esta marisquería es una parada obligatoria para disfrutar de una experiencia culinaria única en el Levante almeriense.

Si bien, eventos como el que se celebrarán el próximo martes, día 11 de junio, convierten al restaurante Escáñez y, por consiguiente, al municipio de Garrucha en referentes a nivel nacional entre los amantes del vino y de la gastronomía.

Y es que la marisquería garruchera celebrará la XIII Cata de los cinco mejores vinos tintos de España, que en este 2019 son Viña el Pisón 2016; Pesus 2015; Cirsion 2016; Alabaster 2016; y La Nieta 2016.

Se trata de un evento que en esta decimotercera edición tendrá un carácter más familiar y privado y al que asistirán un total de 60 comensales llegados desde todos los rincones de nuestro país y que estará presentado por la crítica gaditana Paz Ivison, recientemente galardonada en los VI Premios Andalucía de la Gastronomía celebrados en la Alcazaba de Almería.

Sin embargo, esta reputada periodista no estará sola. Hasta restaurante Escáñez también se desplazarán Marcos Eguren, director técnico, propietario del grupo viñedos y bodegas Sierra Cantabria, considerado para algunos como el mejor enólogo de España; Gerardo y Manuel Méndez, propietarios de la bodega Do Ferreiro y estandartes de la denominación de origen Albariño en Galicia; Mikel Zebeiro, chef, empresario, periodista y premio Nacional de la Gastronomía en 2017; Carlos Maribona, periodista que ha desarrollado toda su carrera en ABC, del que llegó a ser subdirector, y en la actualidad crítico gastronómico del citado diario y premio Nacional de Gastronomía en 2015; Toni Pérez, director comercial de Cavas Gramona; José Antonio Fernández, director comercial de Jamones Joselito, declarado el mejor jamón del mundo; Andrés Proensa, periodista, experto en vinos y autor de la guía Proensa; y Agustín Santolaya, enólogo y director general de Bodegas Roda, quién además recibirá un premio ya que uno de sus vinos, concretamente Cirsion 2015, fue el ganador de la anterior cata celebrada en este restaurante del Levante almeriense.

Así las cosas, tras la presentación de este elenco de invitados de lujo dará comienzo la cata a ciegas de los cinco vinos nombrados anteriormente. Merece la pena explicar que para la elección de estos tintos como los mejores de España, la familia Escáñez utilizó las guías de vinos más importantes a nivel nacional como son Peñín, Anuario de El País, Gourmets y Proensa 2019 para hacer la nota media de los mejores puntuados.

En cuanto al evento en sí, la cata a ciegas durará aproximadamente media hora. En ella, los vinos estarán enumerados del 1 al 5 y los asistentes ten-

drán que valorar, y puntuar del uno al diez, características como el color, el olor y el sabor de los vinos. Posteriormente se sumarán las puntuaciones de todos los asistentes y se determinará cuál es el mejor vino de España en restaurante Escáñez en este 2019.

Eso sí, quien crea que el evento ha terminado aquí se equivoca. Y es que, tras la cata de vinos, los afortunados que puedan asistir disfrutará de un menú degustación que será todo un manjar. Para que se hagan una idea, el cóctel-maridaje estará compuesto por jamón Joselito Vintage, quesos La Antigua y Gramona III Lustrós. Por si esto les parece poco, el menú estará compuesto por otros platos como ensalada de langosta, galanes, camarón al limón, gambón al vapor y, como no podía ser de otra manera, gamba roja de Garrucha a la plancha, entre otros muchos platos.

Sin lugar a dudas, este evento que surgió de una conversación entre amigos que se juntaban a probar vinos, entre los que se encontraba Francisco Escáñez, se ha convertido en todo un referente a nivel nacional.



El Rocío, sensaciones y sabores

Hay muchos 'opinadores' que juzgan el Rocío sin haber estado allí. Ni lo conocen ni lo han vivido. Los auténticos romeros son herméticos, porque saben y no necesitan presumir de serlo ni manifestar lo que ellos sienten

Hay demasiadas personas que dogmatizan y prescriben sin haber pisado la aldea del Rocío. Quizás suceda con una de cada mil personas de las que fueron algún día 'en plan guiri', de juega y feria, y no han coexistido con los rituales, normas, costumbres y hábitos de cada Hermandad, en su fe y su condumio. Eso, distorsionado por ciertos medios de comunicación de prensa amarilla, da una imagen irreal de un atávico rito. Yo saqué tres años a la Hermandad de Granada como alcalde de carretas, al pedirme el hermano mayor de entonces, Antonio 'El Compadre'. No pueden imaginar la cantidad de buena gente que trabaja –la mayoría, por supuesto, desinteresadamente– como Protección Civil, Policía Municipal, Cruz Roja y Guardia Civil. Prohibimos beber por la ciudad y mantener el orden y el respeto a la ciudad y a la Blanca Paloma.

Orden de carretas

Al principio, habían todas en la explanada del Rey Chico, pero llegó a ser un caos. No se respetaba el orden y se situaban donde querían, creándose momentos de tensión entre tractoristas y algún 'señorito'. Recuerdo aquella mañana, al alba, con mi 'walquitalqui' oficial de radioaficionado que me costó una pasta. Al llegar, ya estaba mi amigo letrado Antonio Peregrín, que me llevaba en su moto especial para dirigir el trayecto. Entre cafés y churros esperamos la llegada del simpecado tras la misa de San Pedro. Subidos en sus carretas, algunos se comieron un buen bocadillo para empezar la jornada.

Llega el simpecado

Otros venían cargados de jayuyas o tortas de chicharones del horno de la calle Sol. Caballistas y carretas comienzan el 'camino' cruzando la ciudad. Como propuse y se aceptó, no se hizo ostentación de bebidas alcohólicas o condumios hasta no despedirnos de la Patrona de Granada. Nada de palomitas ni 'sol y sombra'. Hubo cognición y tampoco se tiró nada al suelo. Aunque parezca corto, desde San Pedro al primer rengue, que ese año fue en la Azucarera de San Isidro, pasan muchas cosas: percances físicos, caballos discolors y personas desvaídas por el madrugón y la emoción. Cruz Roja, como siempre, hizo una labor perfecta al estar interconectada con todos los medios de seguridad.

Seguridad y yantares

Este primer recorrido suele tener muchos invitados y carretas que después no hacen el camino, pero sí ocupan espacio e intendencia. Las bandejas de pastelitos se entrecruzaban con otras de jamón, ibéricos, gambas y gloria bendita. Mientras, las carretas pletóricas de yantares, disfrutaban con regocijo de la tortilla de patatas. Ya en el Camino de Purchil, las fiambreras y bandejas rebosaban filetes empanados y croquetas, fritas en la noche anterior, junto al jamón y los embutidos. Había pastelillos de López Mezquita y El Sol. Ya se podía beber. La cerveza era la reina. No éramos aún de 'fino', y el sacrilego rebujito llegó años más tarde.

Primer rengue

A las comidas del mediodía, muchas hermandades las llaman 'rengue', y aquí venía otro trabajo duro para la organización: situar las carretas para que al día siguiente pudieran partir sin contratiempos, además de disponer espacios para que los romeros bajaran sus vian-

das. Algunos hacían guisos, asaban sardinas, preparaban el choto a su manera y ofrecían un ambiente de cordialidad. Mientras, mis compañeros de organización se tomaban una cervicilla, pero distribuidos en diferentes posiciones y atentos a los comunicados de radio. Al tiempo que comenzaban a preparar las parrillas para asar chuletas, tocíneta, chorizos y demás manjares, me percaté de que no veía a mi pequeño de cinco años.

Ángeles de la guarda

Lo comuniqué al jefe de Protección Civil, muy asustado. Aquello era una marabunta de caballos, hubo caídas. De pronto, me di cuenta de que mis compañeros dejaron el condumio y se transmitió un CQ general (código que indica llamada) e informaron de que a 'Rocio O' (mi nombre en código) se le había perdido su niño. «Repito: rubio, ojos azules, cuatro años y muy espabilado. QRX a todo el operativo». Silencio en radio y todos en QRV (a la escucha). Mi familia y amigos nos quedamos mudos. A los 10 minutos se oyó en la frecuencia: «CQ, CQ, el hijo de 'Rocio O', localizado sano y salvo». Lo llevamos al centro de operaciones. Ni en plena acampada para la cena, los cuerpos de seguridad dejan en nin-

gún momento su trabajo. Y eso hay que valorarlo mucho.

Misa del alba

El folclore quedó atrás. Los rocieros que sólo habían hecho la salida se habían recogido a su casas, con todo cuidado. Y en la acampada sonó el campanil, llamando a misa de romeros. Hay fervor, sentimientos y fe. Aun con sueño, todos acudieron a dar gracias a la Virgen del Rocío, porque un año más pudieron ir a visitarla. Tras un desayuno fuerte, con ricas tostadas de aceite de oliva virgen extra, tomate y jamón, que se codeaban con las que rezuman manteca 'colorá' o zurrapas, tronó un cohete y el alcalde de carretas comenzó a dirigir la salida hacia el Rocío. La Guardia Civil cuidaba de que el trayecto por la carretera nacional fuera seguro. En Andalucía, los que tienen fe hacen el camino cantando y compartiendo. Buen Rocío, romeros.

El camino

Cuando abandonamos el obligado tránsito por carreteras asfaltadas, la Guardia Civil se despidió con agrado de los romeros. Si ve desde su carreta a una persona caminado, sola o acompañada, con un pañuelo tapándole la nariz y boca, apenas sin hablar, cuidela. Es un peregrino. Nada piden, y algunos hacen penitencia de silencio. Beben agua, un plato de espinacas con garbanzos, y a seguir a pie y dormir bajo el simpecado. Son penitentes que, frente a la parte lúdica, cumplen una promesa. Su promesa. Pasan desapercibidos entre el bullicio. Un auténtico romero sabe distinguirlos y atenderlos.

Acampada nocturna

Llega el descanso, salvo que haya turno para cruzar el Quema o la Raya Real. Son muchas hermandades, y hay que respetar los horarios y zonas de acampada. Anochece, y la alcaldesa o alcalde de carretas disponen los vehículos; un trabajo duro tras la jornada. Cada grupo suele hacer su propia comida. Las noches del camino son frías. Siempre entona un buen guiso, un caldito con hierbabuena mientras las parrillas asan chuletas de cabezada y chorizo. Algunas carretas llevan su cocinero, que sabe lo que tiene que preparar cada día. En las más modestas, hombres y mujeres se afanan en hacer un plato caliente... Reconponen el cuerpo y le piden al alma que se arranque por un fandango, u otro cante, que rompe el silencio de la campaña mientras que el fuego de la carreta del hermano mayor es guía para aquellos que no llevan nada. Como es norma y obligación, saben que allí le darán cobijo y alimento para el cuerpo y el alma. Quien no ha hecho el camino, sabe la mitad del Rocío. Es otro universo.



Las carretas abandonan Granada camino al Rocío en el año 2016. :: ALFREDO AGUILAR



Foto de família dels guardonats en la gala de dimecres. EUROPA PRESS

GASTRONOMIA

Fina Puigdevall, cuinera de Les Cols d'Olot, rep el Premi Nacional de Gastronomia 2019

■ Fina Puigdevall, xef i copropietària del restaurant Les Cols d'Olot, va rebre dimecres el Premi Nacional de Gastronomia 2019, que li va lliurar l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en un acte a la Llotja de Mar de Barcelona. El president de l'acadèmia va destacar en la seva intervenció que el talent de la gastronomia catalana «és gran» i va dir que la tradició culinària és «forta i està arrelada en cada comarca». Durant l'acte també es va premiar Rafa Zafra, xef del restaurant Estimar Barcelona, Joan Carles Ibáñez, cap de sala del Lasarte, i els periodistes Cristina Jolonch i Pau Arenós. **DDG** BARCELONA

BONDIA

Fina Puigdevall i la felicitat dels comensals

HI HA PERSONES que són felices fent felices les altres persones. Se les coneix perquè somriuen, escolten l'interlocutor sense interrompre, retenen els noms, es fixen discretament en els detalls i tenen allò que en Llach va descriure com "el misteri dels senzills", una força interior que despleguen amb tanta fermesa com delicadesa. Fina Puigdevall pertany a aquesta categoria. Ha rebut el Premi Nacional de gastronomia 2019 i, després de 29 anys triscant pels fogons de Les Cols, a Olot, al costat del seu marit, Manel Puigvert, la xef Puigdevall va pujar a l'escenari i va renovar la seva promesa professional tot dient que el que ella volia era donar felicitat al comensal. A Puigdevall se la respecta perquè és una gran cuinera i se l'estima perquè és una amfitriona càlida, que sap com fer-ho perquè el plat a taula s'assaboreixi millor.



ANTONI BASSAS

Fina Puigdevall i la felicitat dels comensals

HI HA PERSONES que són felices fent felices les altres persones. Se les coneix perquè somriuen, escolten l'interlocutor sense interrompre, retenen els noms, es fixen discretament en els detalls i tenen allò que en Llach va descriure com "el mister..."

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall i la felicitat dels comensals

HI HA PERSONES que són felices fent felices les altres persones. Se les coneix perquè somriuen, escolten l'interlocutor sense interrompre, retenen els noms, es fixen discretament en els detalls i tenen allò que en Llach va descriure com "el mister..."

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall, xef del restaurant Les Cols d'Olot, Premi Nacional de Gastronomia

gastronomia El Premi Revelació ha recaigut en Rafa Zafra, mentre que el Premi Cap de Sala ha distingit Joan Carles Ibáñez La xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot, Fina Puigdevall, ha estat guardonada amb el Premi Nacional de Gast...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

El restaurant la Boscana de Bellvís cuina pels Premis Nacionals de Gastronomia

per Redacció 06/06/2019

14:50

| LleidaDiari.cat

L'equip del restaurant La Boscana, de Bellvís, amb una estrella Michelin, serà aquest dijous l'encarregat de cuinar els plats de la gala de lliurament dels Premis Nacionals de Gas...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Los Premios Nacionales de Gastronomía, mentidero gastronómico catalán

La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición celebró anoche su gran gala con la concesión de los Premios Nacionales de Gastronomía 2019. Lo hizo en el edificio de la Lonja de Mar de Barcelona donde congregó a tres centenares de profesionales d...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

El restaurant la Boscana de Bellvís cuina pels Premis Nacionals de Gastronomia

per Redacció 06/06/2019

14:50

| LleidaDiari.cat

L'equip del restaurant La Boscana, de Bellvís, amb una estrella Michelin, serà aquest dijous l'encarregat de cuinar els plats de la gala de lliurament dels Premis Nacionals de Gas...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall, xef del restaurant Les Cols d'Olot, Premi Nacional de Gastronomia

gastronomia El Premi Revelació ha recaigut en Rafa Zafra, mentre que el Premi Cap de Sala ha distingit Joan Carles Ibáñez La xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot, Fina Puigdevall, ha estat guardonada amb el Premi Nacional de Gast...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Los Premios Nacionales de Gastronomía, mentidero gastronómico catalán

La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición celebró anoche su gran gala con la concesión de los Premios Nacionales de Gastronomía 2019. Lo hizo en el edificio de la Lonja de Mar de Barcelona donde congregó a tres centenares de profesionales d...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Estos son los nuevos premiados por la Acadèmia Catalana de Gastronomia

Cristina Jolonch, periodista de La Vanguardia, entre los nuevos galardonados La Acadèmia Catalana de Gastronomia celebró anoche su gala anual en el edificio del gótico civil La Casa Llotja de Mar, donde entregaron sus premios anuales. La chef y pr...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall recull el Premi Nacional de Gastronomia 2019

La xef olotina ha reivindicat el territori i la cuina de proximitat durant el seu discurs d'agraïment pel guardó. La responsable del restaurant les Cols manté la segona estrella Michelin des de fa 9 anys.

Fina Puigdevall recollint ...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Entrega de los 'Premis Nationals de Gastronomía 2019'

La Casa Llotja de Mar de Barcelona fue anoche la sede escogida por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición para hacer la entrega de los 'Premios Nacionales de Gastronomía 2019', que reconocen a destacados profesionales del mundo de la gast...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Estos son los nuevos premiados por la Acadèmia Catalana de Gastronomia

Cristina Jolonch, periodista de La Vanguardia, entre los nuevos galardonados La Acadèmia Catalana de Gastronomia celebró anoche su gala anual en el edificio del gótico civil La Casa Llotja de Mar, donde entregaron sus premios anuales. La chef y pr...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Entrega de los 'Premis Nationals de Gastronomía 2019'

La Casa Llotja de Mar de Barcelona fue anoche la sede escogida por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición para hacer la entrega de los 'Premios Nacionales de Gastronomía 2019', que reconocen a destacados profesionales del mundo de la gast...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall recull el Premi Nacional de Gastronomia 2019

La xef olotina ha reivindicat el territori i la cuina de proximitat durant el seu discurs d'agraïment pel guardó. La responsable del restaurant les Cols manté la segona estrella Michelin des de fa 9 anys.

Fina Puigdevall recollint ...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall, cuinera: "A Les Cols vam radicalitzar el discurs traient el peix de la carta"

Fina Puigdevall, la propietària i cuinera del restaurant Les Cols d'Olot, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2019, una distinció que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. L'Acadèmia ha volgut distingir la seva contribució a ...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall, cuinera: "A Les Cols vam radicalitzar el discurs traient el peix de la carta"

Fina Puigdevall, la propietària i cuinera del restaurant Les Cols d'Olot, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2019, una distinció que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. L'Acadèmia ha volgut distingir la seva contribució a ...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Pladevall, xef del restaurant Les Cols d'Olot, Premi Nacional de Gastronomia

El Premi Revelació ha recaigut en Rafa Zafra, mentre que el Premi Cap de Sala ha distingit Joan Carles Ibáñez La xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot, Fina Puigdevall, ha estat guardonada amb el Premi Nacional de Gastronomia 2019, una ...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Pladevall, xef del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia

gastronomia El Premi Revelació ha recaigut en Rafa Zafra, mentre que el Premi Cap de Sala ha distingit Joan Carles Ibáñez La xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot, Fina Puigdevall, ha estat guardonada amb el Premi Nacional de Gast...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Pladevall, xef del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia

gastronomia El Premi Revelació ha recaigut en Rafa Zafra, mentre que el Premi Cap de Sala ha distingit Joan Carles Ibáñez La xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot, Fina Puigdevall, ha estat guardonada amb el Premi Nacional de Gast...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Pladevall, xef del restaurant Les Cols d'Olot, Premi Nacional de Gastronomia

El Premi Revelació ha recaigut en Rafa Zafra, mentre que el Premi Cap de Sala ha distingit Joan Carles Ibáñez La xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot, Fina Puigdevall, ha estat guardonada amb el Premi Nacional de Gastronomia 2019, una ...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)



La Boscana cuina els plats de la gala dels Premis Nacionals de Gastronomia

L'equip del restaurant La Boscana de Bellvís, liderat pel xef Joël Castanyé, va ser l'encarregat de cuinar els plats de la gala de l'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia, que es va celebrar ahir a la Llotja de Mar.

Periodisme a peu de fogons

Carles Vilarrubí President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició L'art de la cuina i el periodisme han maridat bé des de sempre. Són dues expressions culturals que es potencien mútuament i que ens permeten aspirar a aquelles formes de ci...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Periodisme a peu de fogons

Carles Vilarrubí President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició L'art de la cuina i el periodisme han maridat bé des de sempre. Són dues expressions culturals que es potencien mútuament i que ens permeten aspirar a aquelles formes de ci...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia els talents del país

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició va fer l'acte d'entrega, dimecres al vespre, dels Premis Nacionals de Gastronomia en un sopar de gala en què també es van commemorar els 30 anys de vida de la institució. La celebració, que va tenir l...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia els talents del país

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició va fer l'acte d'entrega, dimecres al vespre, dels Premis Nacionals de Gastronomia en un sopar de gala en què també es van commemorar els 30 anys de vida de la institució. La celebració, que va tenir l...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)



CALCES VALUOSSES Un tribunal d'apel·lació de Nova York ha tombat un recurs de Madonna, que volia impedir la subhasta d'unes calcetes de setí seves. L'amiga a qui les va deixar es podrà emportar, doncs, un bon pessic amb la venda.

Gent

TEXT:
JOAN CALLARISSA



DANIEL AZNAR

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia els talents del país

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició va fer l'acte d'entrega, ahir al vespre, dels Premis Nacionals de Gastronomia en un sopar de gala en què també es van commemorar els 30 anys de vida de la institució. La celebració, que va tenir lloc a la Casa Llotja de Mar, va estar presidida per **Meritxell Budó**, consellera de Presidència de la Generalitat; **Josep Pena**, director dels Serveis Territorials d'Agricultura, i **Miquel Valls**, president de la Cambra de Comerç de Barcelona.

Els encarregats de dirigir l'esdeveniment van ser els periodistes **Laura Rosel** i **Antoni Bassas**, que van fer les pertinents

presentacions durant el sopar, que enguany anava a càrrec del xef **Joel Castanyer**, Premi Nacional de Gastronomia de l'any passat i premiat amb una estrella Michelin per la seva tasca al capdavant del restaurant La Boscana, a Bellvis (Pla d'Urgell).

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha distingit enguany amb el Premi Nacional de Gastronomia **Fina Puigdevall**, xef i propietària del restaurant Les Cols, a Olot. L'ens vol distingir la seva contribució a la gastronomia catalana i el territori. Puigdevall és una cuinera autodidacta que va obrir el restaurant Les Cols el 1990. Les receptes de la seva mare, la tradició catalana i el producte local han estat els seus principals trets als fogons. Té dues estrelles Michelin des del 2010.

Rafa Zafra, xef del restaurant Estimar, va recollir el premi revelació ahir a la nit. El guardó reconeix la tasca d'aquest jove format a Sevilla i entrenat amb **Ferran Adrià**. Actualment, Zafra és al capdavant del seu propi restaurant, l'Estimar, un projecte familiar desenvolupat amb la seva dona, **Anna Gotanegra**.

Les altres distincions d'enguany han estat per a **Joan Carles Ibáñez**, del restaurant Lasarte, amb el premi cap de sala, i per a **Cristina Jolonch** i **Pau Arenós**, que han rebut el premi especial de l'Acadèmia per la seva reconeguda tasca en la divulgació de la gastronomia a *La Vanguardia* i *El Periódico*, respectivament. —

Retirada la demanda contra Cristiano

L'exmodel **Kathryn Mayorga** va retirar al maig la demanda per violació que pesava contra el futbolista **Cristiano Ronaldo** en un jutjat de Las Vegas, als Estats Units, segons informava ahir l'agència Bloomberg, que no especificava si el portuguès ha arribat a algun acord extrajudicial amb ella. Mayorga l'hauria denunciat l'any passat per uns fets que van passar fa deu anys a Las Vegas, quan ell hauria abusat d'ella en una habitació d'hotel. Al fer-se públics els suposats fets, l'exmadridista ho va negar tot. "Nego fermament les acusacions fetes en contra meua. La violació és un crim abominable. Com que tinc la consciència neta, puc esperar amb tranquil·litat els resultats de totes i cadascuna de les investigacions", va afirmar. —



ALESSANDRO DI MARCO / EFE



▶ Los galardonados Joan Carles Ibáñez, Cristina Jolonch, Pau Arenós, Fina Puigdevall y Rafa Zafra, anoche en Barcelona.

PREMIS NACIONALS DE GASTRONOMIA 2019 EN LA LLOTJA DE MAR

La gran noche de la cocina catalana

▶ Pau Arenós, de EL PERIÓDICO, entre los galardonados

|| LUIS MIGUEL MARCO
BARCELONA

Fiesta grande y sabrosa de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que entregó anoche los Premis Nacionals de Gastronomia 2019 en la casa Llotja de Mar de Barcelona. Y entre los premiados, el periodista de EL PERIÓDICO **Pau Arenós**: «Este reconocimiento significa dar visibili-

dad a tu trabajo. Te están diciendo de alguna manera que cuando prendemos la llama y explicamos qué se cuece en determinados fogones estamos poniendo el foco en la dirección correcta».

Arenós recibió el premio especial de la Acadèmia por su trayectoria profesional ex aequo con la periodista de *La Vanguardia* **Cristina Jolonch**. «Me hace una ilusión tremenda que me lo

Fina Puigdevall, del restaurante Les Cols de Olot, recogió el Premi Nacional de Gastronomia 2019

den con ella –decía **Arenós**– porque somos amigos desde hace 35 años y hemos compartido mucho. Ambos tenemos una visión similar del oficio y hemos podido vivir lo mucho que ha significado el despegue de la gastronomía española en estos años. Somos apasionados y rigurosos y cada uno desde nuestro medio tenemos una competencia amistosa y eso nos hace mejores».

La noche tuvo más nombres propios. La Acadèmia, que como recordó su presidente, **Carles Vallarubí**, celebra su 30º aniversario, lleva ya un par de años reconociendo el trabajo de los jefes de sala. En esta edición, los académicos han destacado con sus votos a **Joan Carles Ibáñez**, jefe de sala del restaurante Lasarte de Barcelona, que trabajó también durante años como sumiller de El Racó de Can Fabes y que, en dos ocasiones, ha vivido la consecución de tres estrellas Michelin. «Un cocinero puede ser muy bueno y hacer un gran plato, pero si luego no se sabe transmitir al cliente... es como una película con un final triste, desangelada», decía.

LA GARROTXA, EN EL MUNDO // El premio revelación 2019 tiene sabor a mar: es para el sevillano **Rafa Zafra**, ex de El Bulli, que junto a su pareja, **Anna Gotanegra**, abrió el restaurante Estimar en el Gòtic de Barcelona hace tres años en un espacio presidido por el mejor pescado.

Y el premio gordo, el Nacional de Gastronomía 2019, tiene nombre de mujer. En palabras de **Arenós**, «es para una crack que ha puesto en el mapa gastronómico del mundo a la Garrotxa»: **Fina Puigdevall**, chef y propietaria del restaurante Les Cols de Olot, con dos estrellas Michelin, que recibe este reconocimiento 29 años después de la apertura de su negocio y con la satisfacción de tener a sus hijas detrás como relevo generacional. **Puigdevall** recibió el premio de manos de la 'consellera' de Presidència, **Meritxell Budó**.

La cena, a la que asistieron 350 invitados, transportó también a los comensales hasta Lleida. La elaboró **Joel Castanyer**, Premi Nacional de Gastronomía 2018, del restaurante La Boscana de Bellvis (Pla d'Urgell): *espardenyes* con caviar de esturión, hígado de pato con jengibre y lima, conejo con caracoles, cabrito al vino negro y, de postre, pera de Lleida con helado de yogur. ■



Nombres propios

Abdel Fattah
Al-Burhan
Jefe militar
de Sudán



La represión contra la población sudanesa, que se manifiesta en las calles, ha causado al menos 100 muertos. El ataque se centra en una acampada de protesta de la oposición en Jartum. ►Pág. 17



J. **Chory** S. M. **Díaz**

Biólogas



Las dos científicas han sido distinguidas con el Premio Princesa de Asturias de Investigación por sus aportaciones a la lucha contra la crisis climática. ►Pág. 31

Seth

Autor de cómics



El canadiense Gregory Gallant, más conocido por su nombre artístico, está considerado uno de los grandes del género de la historieta en la actualidad y presenta su ambiciosa obra maestra, *Ventiladores Clyde*. ►Pág. 52



F. **Pladevall** Pau **Arenós**

Chef

Periodista



La dueña de Les Cols de Olot, premio Nacional de Gastronomía, y el especialista de EL PERIÓDICO fueron reconocidos en la gala de la Acadèmia Catalana de Gastronomía. ►Pág. 64

Natalia
De Molina

Actriz



La intérprete protagoniza, junto a Greta Fernández, la historia del primer matrimonio homosexual en España. Netflix estrena mañana la cinta, un proyecto de Isabel Coixet. ►Pág. 65

La Acadèmia Catalana de Gastronomia premia la excelencia

Descárgate gratis la app "La vanguardia Edición impresa"

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Periodismo a pie de fogones

El arte de la cocina y el periodismo han casado bien desde siempre. Son dos expresiones culturales que se potencian mutuamente y que nos permiten aspirar a aquellas formas de civilización que hacen el mundo un poco mejor. Por eso, este año, los P...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)



TRIBUNA

Carles Vilarrubí
*Presidente de la Acadèmia Catalana
de Gastronomia i Nutrició*

Periodismo a pie de fogones

El arte de la cocina y el periodismo han casado bien desde siempre. Son dos expresiones culturales que se potencian mutuamente y que nos permiten aspirar a aquellas formas de civilización que hacen el mundo un poco mejor. Por eso, este año, los Premis Nacionals de Gastronomia han querido valorar especialmente el papel de aquellos que, desde los medios y también desde la literatura, contribuyen a explicar, analizar y divulgar el trabajo de la gente del sector. Hemos concretado este reconocimiento en dos personas que practican el buen periodismo gastronómico, lo que piensa y se escribe a pie de los fogones: Cristina Jolonch y Pau Arenós, profesionales, de la prensa de larga y acreditada trayectoria. Ambos se merecen sobradamente este premio especial de la Academia.

Este año, que celebramos el treinta aniversario de la fundación de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, el resto de premiados son: Fina Puigdevall, chef y propietaria del restaurante Les Cols, de Olot, premio Nacional de Gastronomia; Rafa Zafra, chef del restaurante Estimar, de Barcelona, premio Revelación; y Joan Carles Ibáñez, del restaurante Lasarte, de Barcelona, premio Jefe de Sala.

Si hablamos de periodismo y de cocina es obligado mencionar a uno de los nuestros referentes e inspiradores, el fundador de nuestra Academia, el añorado Nèstor Luján, cuyo magisterio todavía pervive en todos nosotros. Cristina Jolonch y Pau Arenós son grandísimos continuadores de esta escuela de periodismo gastronómico de altos vuelos, que Luján representó como nadie. Gracias al trabajo riguroso y ameno de Jolonch y Arenós, la cocina de Catalunya es hoy más conocida y reconocida, y también más apreciada, por los de casa y por los de fuera, en ambientes populares y entre las élites que marcan tendencias.

Cristina Jolonch –que es la presidenta de *The*

Jolonch y Arenós nos recuerdan, con su magnífico trabajo, que la buena cocina es siempre también un buen relato, una buena historia

World 50's Best Restaurants para España y Portugal– empezó su carrera profesional hace treinta años en *La Vanguardia*, diario donde todavía sigue iluminando todos los aspectos de nuestro rico universo gastronómico. Ha escrito varios libros, el último *De carne y hueso: conversaciones sobre gastronomía y vida*, (Libros de Vanguardia), una obra que recoge cuarenta entrevistas en profundidad a personajes de todo el mundo vinculados a la gastronomía. Por otra parte, impulsa el admirable proyecto social *Cocina Conciencia*, con la fundación Raíces.

Pau Arenós es un polifacético a quien mueve el atrevimiento y, desde las páginas de *El Periódico de Catalunya* y desde sus libros, sabe explicarnos los detalles y las categorías del mundo de la comida y del beber, y todo aquello que lo rodea. Ha escrito obras que han abierto camino, como *Los genios del fuego*, *Los Once* y *Plato! Plato!*. Hace poco, ha publicado la versión ampliada de *La cocina de los valientes*. Su nuevo proyecto *Cata Mayo*, una serie de videos que, de la mano de varios especialistas, nos muestran el secreto de algunos platos. Entre otros galardones, ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía 2005.

Jolonch y Arenós nos recuerdan, con su magnífico trabajo, que la buena cocina es siempre también un buen relato, una buena historia.



MANÉ ESPINOSA

La Acadèmia Catalana de Gastronomia premia la excelencia

La Casa Llotja de Mar de Barcelona acogió anoche la gala de entrega de los Premis Nacionals de Gastronomia 2019, que concede la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició y que cuentan con el apoyo de Agbar y la Fundació Bancària La Caixa. Los premios, entregados en el curso de una ce-

na servida por el chef Joel Castanyé, premio Revelación del año anterior, son elegidos en un proceso de votación secreta. La academia, que este año cumple su 30.º aniversario en defensa y promoción de la gastronomía catalana, selecciona aquellos cocineros, profesionales, instituciones o colectivos que

han destacado por la excelencia de su trabajo y su aportación a la cocina del país. Este año los galardonados son la chef Fina Puigdevall, del restaurante Les Cols; Rafa Zafra, de Estimar (premio Revelación); el jefe de sala del Lasarte, Joan Carles Ibáñez, y los periodistas Cristina Jolanch y Pau Arenós.

Periodismo a pie de fogones

Carles Vilarrubí Presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició El arte de la cocina y el periodismo han casado bien desde siempre. Son dos expresiones culturales que se potencian mutuamente y que nos permiten aspirar a aquellas forma...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Periodismo a pie de fogones

Carles Vilarrubí Presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició El arte de la cocina y el periodismo han casado bien desde siempre. Son dos expresiones culturales que se potencian mutuamente y que nos permiten aspirar a aquellas forma...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La gran nit de la cuina catalana

Fina Puigdevall rep el premi nacional i el periodista Pau Arenòs, premi especial juntament amb Cristina Jolonch

Festa gran i saborosa per a l' Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició , que aquest dimecres ha entregat els Premis Nacio...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La xef i propietària del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia 2019

BARCELONA, 5 Juny (EUROPA PRESS) -

La xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot (Girona), Fina Puigdevall, ha estat guardonada amb el Premi Nacional de Gastronomia 2019, una distinció que ha lliurat aquest dimecres l'Acadèmia...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La gran nit de la cuina catalana

Fina Puigdevall rep el premi nacional i el periodista Pau Arenòs, premi especial juntament amb Cristina Jolonch Festa gran i saborosa per a l' Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que aquest dimecres ha entregat els Premis Nacionals de Gas...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online **aquí**

La xef i propietària del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia 2019

BARCELONA, 5 Juny (EUROPA PRESS) -

La xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot (Girona), Fina Puigdevall, ha estat guardonada amb el Premi Nacional de Gastronomia 2019, una distinció que ha lliurat aquest dimecres l'Acadèmia...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La gran nit de la cuina catalana

Fina Puigdevall rep el premi nacional i el periodista Pau Arenòs, premi especial juntament amb Cristina Jolonch

Festa gran i saborosa per a l' Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició , que aquest dimecres ha entregat els Premis Nacio...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online **aquí**

La gran nit de la cuina catalana

Fina Puigdevall rep el premi nacional i el periodista Pau Arenòs, premi especial juntament amb Cristina Jolonch Festa gran i saborosa per a l' Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que aquest dimecres ha entregat els Premis Nacionals de Gas...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online **aquí**

La gran noche de la cocina catalana

Fina Puigdevall recibe el premio nacional y el periodista Pau Arenòs, premio especial junto con Cristina Jolonch Fiesta grande y sabrosa para la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que ha entregado este miércoles los Premis Nacionals de G...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La gran noche de la cocina catalana

Fina Puigdevall recibe el premio nacional y el periodista Pau Arenòs, premio especial junto con Cristina Jolonch Fiesta grande y sabrosa para la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que ha entregado este miércoles los Premis Nacionals de G...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La chef y propietaria del restaurante Les Cols, Premio Nacional de Gastronomía 2019

La chef y propietaria del restaurante Les Cols de Olot, Fina Puigdevall , ha sido galardonada con el Premi Nacional de Gastronomía 2019 , una distinción que ha entregado este miércoles la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición (ACGN) en una ...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La chef y propietaria de Les Cols, Premi Nacional de Gastronomía

(EUROPA PRESS) -

La chef y propietaria del restaurante Les Cols de Olot (Girona), Fina Puigdevall, ha sido galardonada con el Premi Nacional de Gastronomía 2019, una distinción que ha entregado este miércoles la Academia Catalana de...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La xef i propietària del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia 2019

La xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot, Fina Puigdevall , ha estat guardonada amb el Premi Nacional de Gastronomia 2019 , una distinció que ha lliurat aquest dimecres l' Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) en una gala a...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La xef i propietària del restaurant Les Cols, Premi Nacional de Gastronomia 2019

La xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot, Fina Puigdevall , ha estat guardonada amb el Premi Nacional de Gastronomia 2019 , una distinció que ha lliurat aquest dimecres l' Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) en una gala a...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La chef y propietaria de Les Cols, Premi Nacional de Gastronomía

(EUROPA PRESS) -

La chef y propietaria del restaurante Les Cols de Olot (Girona), Fina Puigdevall, ha sido galardonada con el Premi Nacional de Gastronomía 2019, una distinción que ha entregado este miércoles la Academia Catalana de...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia els talents del país

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició va fer l'acte d'entrega, dimecres al vespre, dels Premis Nacionals de Gastronomia en un sopar de gala en què també es van commemorar els 30 anys de vida de la institució. La celebració, que va tenir ll...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La chef y propietaria del restaurante Les Cols, Premio Nacional de Gastronomía 2019

La chef y propietaria del restaurante Les Cols de Olot, Fina Puigdevall , ha sido galardonada con el Premi Nacional de Gastronomía 2019 , una distinción que ha entregado este miércoles la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición (ACGN) en una ...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia els talents del país

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició va fer l'acte d'entrega, dimecres al vespre, dels Premis Nacionals de Gastronomia en un sopar de gala en què també es van commemorar els 30 anys de vida de la institució. La celebració, que va tenir ll...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Llega la 3ª edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s

Es el primer concurso que lleva aparejada una campaña de difusión de los vinos premiados, a través de Internet y redes sociales, además de una cata para casi 200 personas en el Casino de Madrid El 14 de junio de 2019, se celebrará la 3ª edición de...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La Boscana de Bellvís cuina a la gala dels Premis Nacionals de Gastronomia i Nutrició

La Boscana de cuina a la gala dels Premis Nacionals de Gastronomia i Nutrició 05/06/2019

Bellvís »

L'equip, liderat pel xef Joël Castanyé, és l'encarregat de preparar l'àpat que se servirà a la gala

L'equip del rest...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Restaurante Escánez lleva a Garrucha los vinos más selectos de España

La marisquería ubicada en el paseo del Malecón garruchero celebra el próximo martes la decimotercera edición de la Cata de los cinco mejores vinos tintos. Disfrutar de la gastronomía almeriense y de los productos del mar, regados con un buen vino, ...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

La Boscana de Bellvís cuina a la gala dels Premis Nacionals de Gastronomia i Nutrició

La Boscana de cuina a la gala dels Premis Nacionals de Gastronomia i Nutrició 05/06/2019

Bellvís »

L'equip, liderat pel xef Joël Castanyé, és l'encarregat de preparar l'àpat que se servirà a la gala

L'equip del rest...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall, la discreta xef amb estrella

L' Acadèmia Catalana de Gastronomia ha reconegut amb el seu premi nacional 2019 la trajectòria de Fina Puigdevall . Un reconeixement que li arriba a la xef del restaurant Les Cols d'Olot després de 29 anys al capdavant d'aquest negoci que ha fet d...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Fina Puigdevall, la discreta xef amb estrella

L' Acadèmia Catalana de Gastronomia ha reconegut amb el seu premi nacional 2019 la trajectòria de Fina Puigdevall . Un reconeixement que li arriba a la xef del restaurant Les Cols d'Olot després de 29 anys al capdavant d'aquest negoci que ha fet d...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Agustí Colom assisteix a la XVII Edició dels Premis Nacionals de Gastronomia

Dimecres 5 de juny, a les 20:30 hores (Casa Llotja de Mar, Passeig d'Isabel II, 1), el regidor de Turisme, Comerç i Mercats, Agustí Colom, assistirà a la Gala de lliurament de la XVII Edició dels Premis Nacionals de Gastronomia de l'Acadèmia Catal...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)

Agustí Colom assisteix a la XVII Edició dels Premis Nacionals de Gastronomia

Dimecres 5 de juny, a les 20:30 hores (Casa Llotja de Mar, Passeig d'Isabel II, 1), el regidor de Turisme, Comerç i Mercats, Agustí Colom, assistirà a la Gala de lliurament de la XVII Edició dels Premis Nacionals de Gastronomia de l'Acadèmia Catal...

PDF de la noticia sujeto a copyright. Versión online [aquí](#)