

Media review



Índice

Albert Adrià, sobre el possible tancament del Tickets: "No puc garantir res, però no vull tancar res" @ RAC1 - 15/12/2020	4
Entrevista a Albert Adrià, chef. Catalunya Radio - EL MATI DE CATALUNYA RADIO (MAGAZINE) - 15/12/2020	5
Entrevista a Albert Adrià, chef. RAC 1 - EL MON A RAC 1 (MAGAZINE) - 15/12/2020	7
La Academia Catalana de Gastronomía premia a Albert Adrià @ 7CANIBALES.COM - 15/12/2020	10
Albert Adrià, guardonat amb el Premi Nacional de Gastronomía 2020 @ TIMEOUT.CAT - 15/12/2020	11
Albert Adrià es el nuevo Premio Nacional de Gastronomía 2020. RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 15/12/2020	12
El chef Albert Adrià es el nuevo Premio Nacional de Gastronomía, que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 15/12/2020	13
Segona estrella Michelin per a Bo.TiC i Cinc Sentits @ FEDERACIÓ D'HOSTALERIA DE LES COMARQUES - 15/12/2020	14
Albert Adrià, guanyador dels Premis Nacionals de Gastronomía: "La clau de l'èxit és la bona cuina i el bon producte" @ CCMA.CAT - 15/12/2020	15
La Llotja de Mar acoge a esta hora la gala de entrega de los Premios Nacionales de Gastronomía. RAC 1 - ISLANDIA - 14/12/2020	16
El chef Albert Adrià ha sido reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. Catalunya Radio - EL MATI DE CATALUNYA RADIO - 15/12/2020	17
Albert Adrià se alza con el Premi Nacional de Gastronomía 2020, El prestigioso chef ha conseguido el galardón concedido por la Acadèmia Catalana de Gastronomía i Nutrició @ METROPOLIABIERTA.COM - 15/12/2020	18
Albert Adrià ha sido reconocido hoy por la Academia Catalana de Gastronomía. TV3 - TN VESPRE - 14/12/2020	19
Segona estrella Michelin per a Bo.TiC i Cinc Sentits El Punt Avui - 15/12/2020	20
Jordi Artal aconsegueix el sisè restaurant dues estrelles Michelin per a Barcelona @ THENEWBARCELONAPOST.COM/ - 15/12/2020	21
Segona estrella Michelin per a Bo.TiC i Cinc Sentits @ EL PUNT AVUI - 15/12/2020	22
Jordi Artal consigue el sexto restaurante dos estrellas Michelin para Barcelona @ THENEWBARCELONAPOST.COM/ - 15/12/2020	23
Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomía La Vanguardia Vivir - 15/12/2020	24
LES CARES DEL DIA	25

Ara - 15/12/2020	
De caps de sala, cambrers i clients Ara - 15/12/2020	26
El Cinc Sentits i el Bo.Tic, segona estrella Michelin Ara - 15/12/2020	27
Polémico Premio Nacional de Gastronomía a Albert Adrià @ CRONICAGLOBAL.ELESPANOL.COM - 14/12/2020	30
El chef Albert Adrià obtiene el Premi Nacional de Gastronomía 2020 @ ABC - 14/12/2020	31
Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomía 2020 @ LAREPUBLICA.CAT - 14/12/2020	32
Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomía 2020 @ ELNACIONAL.CAT - 14/12/2020	33
Els restaurants catalans Bo.TiC i Cinc Sentits guanyen la segona estrella Michelin @ CCMA.CAT - 14/12/2020	34
Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomía 2020 @ ELPERIODICO.CAT - 14/12/2020	35
Albert Adrià, Premio Nacional de Gastronomía 2020 @ ELNACIONAL.CAT - 14/12/2020	36
El chef Albert Adrià obtiene el Premi Nacional de Gastronomía 2020 @ EFS.EFESERVICIOS.COM - 14/12/2020	37
Albert Adrià: "Rebo el Premi Nacional de Gastronomía en un moment en què m'ho estic plantejant tot" @ MENGEM.ARA.CAT - 14/12/2020	38
Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomía 2020 @ EL PERIÓDICO DE CATALUNYA - 14/12/2020	39
De caps de sala, cambrers i clients @ ARABALEARS.CAT - 14/12/2020	40
Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomía @ LA VANGUARDIA - 14/12/2020	41

Albert Adrià, sobre el possible tancament del Tickets: “No puc garantir res, però no vull tancar res”

El xef català ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2020 és el nou Premi Nacional de Gastronomia que otorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El xef català ha rebut aquesta distinció enmig d'una situació excepcional on la pandèmia...

Entrevista a Albert Adrià, chef.

el Premi Nacional de gastronomia 2020 Albert Adrià molt bon dia M'has de podem celebrar que estan intentant connectar amb ella oratoria Bon dia Ara Ara Sí sí t'escoltem Enhorabona que suposa aquest aquest premi el Premi Nacional de gastronomia 2020 que tornar La academia Catalana de gastronomia i nutrició en un any que si no sé si estaràs D'acord albertet nan negre per parlar-te cuina suposo Bueno Mar Tàrrega 51 ja porta 36 anys amb aquest ofici i li toca no estic molt content per parlar a la vegada també és una mica un sentiment contradictori perquè Doncs amb tu em dius lo oficial negoci l'han Bueno no estava nostra part parlarem un moment molt molt difícil però no només nosaltres i sinó tot el que envolta el món de la gastronomia que són tantes i tantes coses la restauració Albert ha estat un dels sectors més afectats Creus Una altra manera perquè no pateixo tant molt però no el poden moure Barcelona turistes avions aquests turistes van a hotels els hotels Doncs portant el carrer a passejar fan gasto que m'anava així així és que m'ha comprat roba i acaben donant suport a un taxi i va anar a veure un musical Fires tractament de copes aquesta cadena està trencada llavors em despertí crec que no ens estem en el desembre porto tot el matí escoltant doncs la que vindràs I això que fa mig any Llavors aquí el tema que ja que estem com sempre buscant metes No ara ara el Nadal i després s'estira tercera onada que vindran al tenir després que sí per nostre ofici Setmana Santa però el que sí que necessitem un primer ajuts directes Això està claríssim perquè és que haurem de veure quants ho quan Sobretot quan quan sobrevivim i després doncs per part del govern dels Cabanes Terrassa utilitat que prenen decisions Doncs missatges més clar Més clar Sí perquè no ens hem de pensar 9:30 un restaurant perquè és que no surt M'encanta propi dels teus restaurants Albert perquè segurament més conegut el tiquet Ho entens d'altres a la ciutat de Barcelona de fet aquest projecte global que has netejat amb el nom del barri com com us ha faltat com que està significant a aquesta aquesta pandèmia un club a Eivissa que dones que t'estimen pogut obrir tinc una una pastisseria Londres que me la van obrir fa 10 dies i demà al maletger en tinc un restaurant a Nova York estar un any que va morir amb una inversió enorme vibren tancat doncs ahir me l'han tancat que només podem fer arribar a Terrassa Vull dir que sí déu-n'hi-do que és No és que no és un problema si voldrà mundial és un problema no és nostre la dona de sota del rescat Són tantes veritats que hi han i amb el meu cas diguem que nosaltres tenim una empresa que les tipologies Local de que tenim degut a dos mira sense anar més lluny el preu falta i molt difícil obrir explico tinc perquè entre 50 cadires de les quals 220 Valenciana euro d'homes No no no fa falta ser molt interessant per entendre que ara mateix no hi han 200 pipades a Barcelona que puguin estar així tota hem de menjar per tant el futur A quin és com com surt d'aquí amb sentit comú Aquest invent esperant Crec que moment a poc de esperant doncs això s'acaba fent primer que aquests contactes quedaràs edició de la tercera onada lo primer però ja tancar una altra vegada la cultura i restauració Doncs bueno què vol dir Que vols que passi jo si és això el que he esperat després de Nadal Doncs penjar La la vista posada amb el començament podríem dir a la temporada estiuenca que setmana santa complir amb la vacuna i això doncs sí que crec que recuperar molt ràpid i al final farem la tribu Come Home quan passen els lleons de la sabana al segle XII els hi han Doncs caure en primer per la restauració Quant de temps pensar resistia a una situació com aquesta no només els del local que tens aquí a Barcelona Si no ara aquests d'una recordaves que tens a Nova York a Londres Ibiza Can de Guardiola evidentment Vila guardioles va buidant invents i no l'encerto doncs llavors ja veurem perquè això són cinc restaurants dos-centes persones treballant-hi i hem de veure aviam com com ho fem és com una partida d'escacs de moure una peça però sé que reparar Tirada amb tota la guerra llavors tanqui la ment ja et dic perquè estic treballant Jo personalment estic treballant a tope i tant altres coses acabant dos llibres i treballant a mi m'has de dir però algunes empreses cosa que m'encanta i el per per per tapar forats una mica també i sobretot pensant de cara a finals de febrer De quina manera Esperem la part una progressiva I què és el però ja et dic que no tot del període de inventar me'l vull dir s'alcen restant ja els hi donen cascun no sé jo si me'n sortiré m'encantaria però amb el tema Que guai no doncs ha hagut com una com una necessitat obligada fer-ho perquè la gent està el pare de la gent vol fer coses la gent no es vol aturar però és que el tinc avui primera cita Ha vingut per quedar-se fora o Carla gayan Artis de cuina que no que no que la tercera vegada que el diumenge de casa dius quan el vaig al restaurant No suportes no no Albert Adrià Doncs déu-n'hi-do

▶ 15 diciembre 2020

[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

quina és la radiografia de del sector tot i així avui estat Enhorabona amb aquest premi Ens alegrem molt i us trobem molt a faltar a tots els restaurant ja m'emplena en ple funcionament Una abraçada horeta de practiques tonta que la teva lluitat per treure-les seu negoci les seves famílies i el equip que tirar endavant i això no canviarà però torno a dir necessitem ajuts claríssima que aquesta crida Tant de bo tinguis resposta per part de les administracions Albert Moltes gràcies i enhorabona de nou bon dia

Entrevista a Albert Adrià, chef.

com mos hem anat dient Albert Adrià és el nou Premi Nacional de gastronomia tutorial acadèmia Catalana de gastronomia de nutrició els seus català rebut aquesta distinció Misu nacional o la pendent i ens està afectant a tots però especialment el sector de la gastronomia i de la restauració a l'Albert Adrià Bon dia i moltes felicitats Enhorabona Bon dia Com estàs Bé bé Molt bé Molt bé personalment molt bé i content una mica de sentiments contradictoris Doncs que obviament treballa tota la vida per veure un premi tan important com aquest i el moment que Descansa moment que li donen doncs imagina't no No sé però podràs dir si no podràs dia Albert que va rebre el premi nacional de gastronomia l'any que es pitjor estava lo de la gastronomia aviat però és que crec que la roba cama blades Premià estan important que això és una gent problema global de tants i tants sectors que que que estem a dir la gastronomia la moda anar el turisme i el turisme va a l'hotel i els hotels d'agafar un taxi que pels turistes compren joies i després se'n va anar al restaurant clar tot aquesta roda Perquè ara mateix està aturada i a la mama Tu passa Tu Albert Cardona ja per descomptat Però hi ha la discoteca que els pròxims anys fins que ara tenim un problema que és això que quan posem los hi posem Que el sector de l'oci introduïm Cinemes teatres sales de festa discoteca tot això està vivint un any terrible terrible clar Et recordo que tinc una restaurant Eivissa correu de l'any que ve una mica m'agrada moment Bueno després de tot el matí més Bueno per això Sara obert Veurem Veurem quan quan estigui quan arribi a la consulta he jugat en compte Fa tota la pandèmia la restriccions de mobilitat i del aforament a tots els restaurants que tenim per exemple qui el país obrir En el mateix doncs cada un referent petitó Cat està pagat i treballa una família doncs que un restaurant com tinc que imagina't que és com tothom sinó que és com obrir el camp del Barça el que li passava el Barça ara obrint el camp de futbol càlcul dels costos apertura podríem dir imagina-t'ho e240 dies perquè ho Està assegurada complirà que tingut temps de pensar a mi els números vam dona'm això volia origen nombre però tanquen a les 10:30 no és possible començarem obrir finals de febrer tu Jo m'ho digueu volia obrir Això sí no surten els números petita com no no quan dius a finals de febrer que vull és a finals de febrer Aviam Aviam alguna fitxa de totes les altres els hi toca llavors La moral a moure tota sola vegada Ara mateix encara no ho sé crec que començarem amb monedes i segons com vagi jo estarem treballant preguntar fet ja no et sonarà vacances treballarem perquè vingui el més aviat possible cosa que no la tenda mi només ho necessitem també doncs una mica de sensibilitat per part dels que manen de que entenguin que les 2:30 pels cotó acabeu No no no podem obrir per tancar els hi hauria d'anar però és que no no Del cabell control Indústria total Albert mira jo per obrir el dia que tengan Demà tinc una treballaven 17 si no m'equivoco a Nova York avui Ahir em van tancar totes del calcaris Interior prop de crec que treballant prop de 400 aquí són 200 imagineframa Nadal res 0071 totes ingrés Hero clar això historicament Story Camela del al gener al febrer fan mesos per sobreviure no em vas guanyant diners perquè el turisme amb el meu casa Més clar ja et dic a cagar cagar restaurant és molt llavors ja no hi ha un restaurant que tingui del 90% de Turistas La també al debat moral No si jo tinc quatre restaurants amb una estrella Michelin que valen entre 100 i 270 euros i la marxa Boquera matí dient Però això toca el papa perquè entenc perfectament que ell de continuar capítol dia i que això canviarà Doncs va inventar no és molt bo no és una gran idea Ara mateix hem preguntat a ara ho comentava abans de d'entrevistar t'ho deia que si hi ha un restaurant diferent El país es diu tiquets que tens un restaurant de referència No només a Barcelona Sí a nivell europeu ara mateix i i Mundial perquè et ve tothom des d'arreu que més m'ajuda i sempre ho dic i el paralelo una zona que estava el penal fa molts anys dels anys 60 70 una meravella Que era un dels símbols de Barcelona de setmana a fer punyetes i ara s'esta intentant revifar i un dels llocs on va ser L'Espurna que va encendre Cal tic que a la que els pogués tornar a revifar el marge dels teatres i no era era el tiquets que serien aquells del punt de vista de ciutat i de país seria un desastre que no pogués continuar i per tornis a preguntar-te si has arribat a plantejar tancar Rossi perill el tiquet en aquests moments o si pots garantir que el tiquet tornarà a obrir Quan puja res però no vull tancar res Ja et dic estem treballant perquè tot torni a la normalitat i i amb el meu amb el meu clave treball no hi ha tancat cap restaurant el que passava és que quan quan digui la Font 1 quan ho comuniqui tot vull vull fer-ho ja et dic el que et parlava abans de retirar-se vull vull fer-ho tot de cop i explicar-ho establiments com els teus on es fa cuina del nivell sigui això de quan es parla del tete i de les

entregues a domicili Això això Clar jo mira també els parla molt del ecologia i em sembla que ara m'ha dependent hi ha quedat segon Carme perquè estic marginat tot el cartonatge que ha fet falta ara no és per deixar deliberi no és només un apunt No però dintre de les desgràcies sempre hi han possibilitats i et dic que hi han els fills de cuina aquest cas donen es donen més facilitat per poder ser allà Jo crec que som amics tenim una cultura fan d'una manera de fer que a la tercera que et menges un altre cantat demà ja me'n vaig al Restaurante El tinc obert per cantar-les més vegades habitacions de Nadal comunicar-nos Llanes agradat per la contracultura m'agrada estar dos dels parcial restaurants per això és tan important per la nostra manera de ser no no sé com el Dani vingut per quedar-se porta que estic quedaran els especialitzat i una cosa que comentaves no sé quants treballadors a Nova York secuestro belladona Londres i començo que tancant allà a les ajudes Que teniu com a sector No tenen res a veure amb els carrers per estàs aquí Tardà d'Espanya compra fora i està clar que ens direm ajuts Ara mateix estic una cosa no és bo era empresària en aquest món Suposo quan cap però sempre seria salmon d'anar a Ja no és molt bo o eritema directe claríssim clar la gent també dirà que no mirem jo entenc perfectament també però clar això és proporcional La Teruel i els guanys nacional-cat jugat he passat el que passa que tampoc sembla un enterro estem defallir som un gremi seguro física sempre lluitat i jo sóc el primer que lluitaré ja et dic que estem treballant per obrir però hauríem condicions i obrir per viure no pots d'abril No perquè no vull obrir per sobreviure Imagina't si tu estàs tu que digamos que ets un dels grans estàs així abans Demà de rebre el premi nacional de gastronomia no em vull imaginar com estan els petits bueno tot el món 47 amb tot el carinyo Un lactància el càstig entenc que és veritat d'aquí que és que va tenir el seu moment per sortir elit socialitzada l'alta cuina i portar-la Alonso amb una vista més del carrer Dos de la bodega la incorporació de noves fulles com la Parla ara Hola mexicana i un projecte personal com és Enigma Doncs ara Música Bueno estic netejant tot i veiem que les decisions que prenem que hauran de ser ràpid perquè clar bueno Ara falta el terra és el 31 de gener si s'allarga No no ja veurem No Tinc dubtes si es vol el volem que s'allargui però segurament una gran t'agrada o no si no que perquè tenir Gual o pitjor perquè tens dubtes Grupo matutes No necessito cap allà per dinar algo per què però clar és com aquella malaltia que no té cura Per mòbil una altra que no sigui el meu cas perquè no fotis tu estic molt pessimista Vaiana dictat per això et dic que al cine obert encara et parquet insurgents motius per infart perquè ara mateix potser no Ara ara a partir del mes d'abril que falta molt bé Cuidado falta molt poc perquè arribi April no posem quitar no Ara dinarem malament que després tancar llavors tarda baixará això amb la amb la 1:00 i indrets Doncs Setmana Santa Coloma Digue'm com a punt d'inflexió no hi ha qui és broma hem preparat deu-n'hi-do deu-n'hi-do deu-n'hi-do Escolta una cosa però jo espero que també t'estic explicant El que passa que potser es diu una entitat el que estic explicant unitat és com aquell que no tingut la sort de prop Per un familiar i que la feina encara manté sembla que això no li toqui sembla que no els hi toqui les mitjans a vegades me sobren Terrassa Terrassa si setmana el primer dia a la terrassa del bar No sé on que està al mig del passeig a preguntar-li com li va tres mesos després un pijama a la Barceloneta com arribar Jo només demano que tots us aixequen ahir que puguem tornar a veure i viure Perquè aquí hi ha una cosa és un mirades el cantó positiu i optimista que és que quan hi haurà una haurà un moment que quan està aquesta merda s'acabi perdó eh l'acabarà pues no sé si d'aquí 4 5 6 mesos 8 mesos en tinc ni idea però vaja gos tornem una certa normalitat a un estat anormalitat que sortirem un altre vegada com ella més com vam sortir Malauradament l'estiu i ara amb motius per aquí Brava Cuní perquè era la solució l quan surti millora un efecte rebut i que els primers que faltaran positiu Esperem i desitgem Sobretot els que hagin pogut sobreviure aquestes històries La supervivència ara hi haurà un efecte rebot segur segur unes oportunitats tremendes per als que manen els Governants Sant Joan de cursa fàcil i començar a prendre decisions amb una mica més de criteri Per què diem que m'expliquin o sigui que és Quina diferència hi ha entre tancar-la O Va canviar tot perquè jo no tinc els estrangers que vénen a les 7:00 si saps que jo de certa 8:30 i el 40% de tot però aquesta gent noies llavors ja es lliuri a les 8:00 8:30 i el nacional vosaltres 80 evidentment està allà mitja hora més Paulita Consum És que és una altra cosa Perdona obertes que hi ha una altra cosa consolidada sopar fora i m'encanta fins i tot els dies que la tenia llevar d'hora però ja coses que ara passo pels restauradors està passant Perquè m'ho ha algú que és que per exemple fem horaris europeus de nit i fem horaris llatins de dir ahir que vol que la gent va dir a les 3:00 i acaba a quarts de sis les 6:00 o les 5:00 és igual i llavors clar està preparat per servir sopars que serveixes a les 7:00 quarts de vuit perquè les noves a tancar paper Oblidada que s'havien de complimentar tantes hores a la setmana clar com li deies tu un client que venia un divendres a la tarda Ara esperant a la nit que estava molt diners de que havia de marxar a 12:30 perquè si no abans del cambriell feia moltes ganes de feina i dius avall Avui el meu gintonic que és part de la meva cultura i que puc porto Quines obres de fa molts anys i dos i 2:30 que tancar el Restaurant Europa tenim una una particularitat com a país incultura que amb el nostre sector és molt peculiar perquè jo el que dius Estem estem acabant de dinar a 4:30 i ara a les 10:30 de sortir del pas aquesta nit també s'ha fet al marge d'aquesta atorgat aquest magnífic Premi Nacional de gastronomia 2020 Com que no té veu però té nom i ara mateix està passant molt malament i el telèfon i parlar Amb un programa com el teu per dir el que pensa agraeixo molt que tu diguis tu facis portaré tots ells coneixen els cinc sentits el botic ànima 6 8 ara estarà bastant entens Efectivament però conec No he anat Digue'm equivoco Parlen pel govern després que no és el to Problema que és que més l'alta cuina com la petita eh Tota eh obrir a vegades i bueno teniu obrir amb la que està caient val la pena obrir perquè sobretot per oferir una gran 58,2% plegar i jo vaig fer números i com menys de 30 no era possible per les característiques del poble del Papiol oferia ens hauríem un mínim de condicions del Cadí gent esperava tu perquè tens un nom per Llavors clar Doncs que hi ha molta gent que se sent també obligada a obrir per diferents motius però amb compte de fer el persones tancat però evidentment no sortirà a la ràdio dient que no en té vuit Moltes gràcies Albert Adrià i molta felicitat i aquesta va gran força del premi d'ahir que és que malgrat tot la gastronomia encara continuen primer nivell celebrant jornades com la que es va celebrar ahir i a l'espera de qui serà el guanyador de l'any que

▶ 15 diciembre 2020

[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

ve aquest any ho mereixia i molt l'Albert Adrià un dels grans ànims Força i esperem retrobar-nos el restaurant que és un nen que no faltin mai Una abraçada molt forta Albert Igualment 5 minuts a

La Academia Catalana de Gastronomía premia a Albert Adrià

Albert Adrià, chef del barcelonés Tickets, es el Premio Nacional de Gastronomía de este 2020, un galardón que otorga cada año la Academia Catalana de Gastronomía.

Albert Adrià recogiendo el premio

Como reconocimiento a la excelencia ...

Albert Adrià, guardonat amb el Premi Nacional de Gastronomia 2020

L'acadèmia Catalana de Gastronomia ha distingit la reputada trajectòria del xef català en un acte limitat per la pandèmia. L' Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha guardonat el xef de l'Hospitalet Albert Adrià amb el Premi Nacional de Gast...

Albert Adrià es el nuevo Premio Nacional de Gastronomía 2020.

Economía 2020 14 al acadèmia Catalana de gastronomia i nutrició els altres grans protagonistes dels premis Bertrana romegosa del Restaurant Fermí Puig com el millor cap de sala el premi de la relació Jordi Coromines de l'Horta de Taverdet Muelas necessari per a una aquest sector en moment tan complicat com el cabell i banyera la Marta Vilageliu amb la pendent i elaborar una nova dimensió per senyora el retrobament amb els cuiners als restaurants per això i la acadèmia va insistir que més que mai s'havia de visibilitzar l'alta gastronomia i homenatge als actuara que passar per un dels seus pitjors moments en aquest sentit Albert Adrià va compartir les seves reflexions de reculls Un any per rebre el premis és el premi una trajectòria entenc també doncs que les coses amb la tornada normalitat I això és un exemple Hem de seguir que hem de lluitar i nosaltres som un gremi que lluitar sempre per sortir endavant i així continuarem Adrià Flamant guanyador del premi Gastronòmic més De Catalunya el reconeix no només per la seva trajectòria sinó també pel seu caràcter innovador ara per ara continua tenint els seus quatre restaurants tancats però espera poder riuria de cara l'any que ve en canvi Romagosa va explicar RAC1 Cal Restaurant Fermí Puig sí que està obert i se senten afortunats Però sols tenim els horts com 12:00 tenim molta demanda i funciona molt bé dintre les restriccions que hi han la nit és molt complexa perquè la nit a 9:30 fermesa el país tinc la sensació que tots anem a menjar abans i tot això a 9:30 fer fora la gent és molt impopular compra tant als guardonats Jordi Coromines bayron carcoma revelació d'aquest 2020 entre Javier de Las Muelas Fernández es va consagrar amb el premi especial de l'entitat avui Albert Adrià alguna recuperar 10:45 al matí mentre parlem

El chef Albert Adrià es el nuevo Premio Nacional de Gastronomía, que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición.

Per cert que encara parlem sobre Fogons el Pep Albert Adrià és el nou Premi Nacional de gastronomia 2020 és el premi que atorga el acadèmia Catalana de gastronomia i nutrició els altres protagonistes dels premis han estat Alfred Romagosa del Restaurant Fermí Puig com el millor cap de sala Jordi Coromines de l'hort de l'Horta de Tavertet que s'ha endut el premi el premi especial del acadèmia l'has rebut havia de les Fernández acadèmia va entregar els guardons de la Lotja de Mar de Barcelona aquest matí parlarem amb l'hora Adrià nou premi Flamant Premi Nacional de gastronomia 2020 Pel que fa als esports

Segona estrella Michelin per a Bo.TiC i Cinc Sentits

El Punt. Cap nou 'triestrellat' en un any de pandèmia que ha danyat l'hostaleria. Els restaurants Bo.TiC, a Corçà (Baix Empordà), del xef Albert Sastreger, i Cinc Sentits, a Barcelona, del cuiner Jordi Artal, van aconseguir ahir la seva segona e...

Albert Adrià, guanyador dels Premis Nacionals de Gastronomia: "La clau de l'èxit és la bona cuina i el bon producte"

14/12/2020

Aquesta tarda, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia d'aquest 2020 a la Llotja de Mar de Barcelona. El guanyador d'aquesta edició ha estat el xef Albert Adrià, que...

La Llotja de Mar acoge a esta hora la gala de entrega de los Premios Nacionales de Gastronomía.

La Llotja de Mar acoge a esta hora la gala de entrega de los Premios Nacionales de Gastronomía. Entre los galardonados, Albert Adrià y Javier de las Muelas.

El chef Albert Adrià ha sido reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición.

Parlament el xef Albert Adrià estat guardonat amb el Premi Nacional de gastronomia la trajectòria Entrega el acadèmia Catalana de gastronomia i nutrició i en podrem anar a parlar amb ella d'aquí a una estona cap a les 11:00 del matí al

Albert Adrià se alza con el Premi Nacional de Gastronomia 2020, El prestigioso chef ha conseguido el galardón concedido por la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

ARCHIVADO EN: Bares y Restaurantes RecomendacionesEl chef Albert Adrià, nacido en L'Hospitalet de Llobregat en 1969, ha obtenido el Premi Nacional de Gastronomia 2020, galardón concedido por la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

E...

Albert Adrià ha sido reconocido hoy por la Academia Catalana de Gastronomía.

al reconeixement d'estrelles ja consolidades, com Albert Adrià, que ha estat distingit per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, Premi Nacional de Gastronomia per a Albert Adrià, El xef del restaurant Tickets de Barcelona ha vist reconeguda la seva trajectòria professional que va començar al Bulli, al costat del seu germà, i que els últims 15 anys l'ha portat a obrir diversos restaurants d'èxit a la ciutat. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha volgut destacar la resiliència i l'esforç de tot el sector, en un any especialment afectat per la pandèmia, Barcelona tindrà dos nous espais dedicats



Segona estrella Michelin per a Bo.TiC i Cinc Sentits

■ Cap nou 'triestrellat' en un any de pandèmia que ha danyat l'hostaleria

Redacció
BARCELONA

Els restaurants Bo.TiC, a Corçà (Baix Empordà), del xef Albert Sastreger, i Cinc Sentits, a Barcelona, del cuiner Jordi Artal, van aconseguir aahir la seva segona estrella en la *Guia Michelin* d'Espanya i Portugal 2021. En una gala telemàtica en la qual cap restaurant va aconseguir entrar-hi com a nou *triestrellat*, també es va anun-

ciar la incorporació de tres establiments catalans amb la seva primera estrella, dels dinou reconeguts. Es tracta d'Atempo, a Sant Julià de Ramis (Gironès), i Quatre Molins, a Cornudella de Montsant (Priorat), així com L'Aliança 1919, a Anglès (Selva), que la recupera després de perdre-la el 2014.

La gala de les estrelles Michelin, retransmesa en directe des de la Reial Casa de Correus de Madrid i presentada per Cayetana Guillén Cuervo i Miguel Ángel Muñoz, va tenir com a notícia destacada la inamovibilitat dels restaurants *triestrellats*, ja que no n'hi va



Un moment de la gala telemàtica presentada per Cayetana Guillén Cuervo i Miguel Ángel Muñoz ■ ACN

entrar cap de nou. Així, la guia continua reconeixent onze establiments, entre els quals es mantenen els catalans El Cellar de Can Roca, Lasarte i ABaC.

En la categoria d'establiments amb dues estrelles, integrada per 38 res-

taurants, enguany se n'hi han incorporat tres, dos d'ells catalans. El primer és Bo.TiC, projecte del xef Albert Sastreger i instal·lat en una antiga fàbrica de carruatges. El cuiner hi defensa elaboracions creatives "de gran nivell

tècnic", respectuoses amb la tradició, però fidels sobretot a aconseguir "nitidesa en cada gust". També ha pujat de categoria el Cinc Sentits de Jordi Artal. El cuiner proposa una singular ruta per la història de la seva família, posant en relleu els gustos de la "cuina catalana moderna" amb l'ajuda de petits productors de confiança

Premi Nacional

D'altra banda, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició va atorgar aahir el Premi Nacional de Gastronomia a Albert Adrià, xef del Tickets de Barcelona, mentre que Jordi Coromina, xef de l'Horta de Taverdet (Osona), va obtenir el premi Revelació; Alfred Romagosa, del restaurant Fermí Puig, es va endur el premi Cap de Sala, i Javier de las Muelas, cocteler i empresari, el premi especial de l'Acadèmia. ■

Jordi Artal aconseguix el sisè restaurant dues estrelles Michelin per a Barcelona

Barcelona continua sent una ciutat on llueixen les estrelles Michelin amb força , fins i tot en aquest any nefast per a la gastronomia a causa de la pandèmia. La guia vermella 2021, que es va presentar ahir a Madrid, ha concedit la segona al Cinc ...

Segona estrella Michelin per a Bo.TiC i Cinc Sentits

Cap nou 'triestrellat' en un any de pandèmia que ha danyat l'hostaleria -

Els restaurants Bo. TiC, a Corçà (Baix Empordà), del xef Albert Sastreger, i Cinc Sentits, a Barcelona, del cuiner Jordi Artal, van aconseguir ahir la seva segona es...

Jordi Artal consigue el sexto restaurante dos estrellas Michelin para Barcelona

En un año difícil para la gastronomía, la guía roja concede también dos estrellas al gironí Bo.TIC y al gallego Culler de Pau. En Catalunya acceden a la primera, Atempo, L'Aliança 1919 d'Anglès y Quatre Molins. Además se crea la estrella verde a l...

Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomia

CRISTINA JOLONCH Barcelona

La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició entregó ayer en la Llotja de Mar y con la colaboración de la Cambra de Comerç, unos Premis Nacionals que tuvieron el mayor reconocimiento, el Premi Nacional de Gastronomia, para Albert Adrià, entregado por la consellera Teresa Jordà, y el presidente de la Acadèmia, Carles Vilarrubí.

Jordi Coromina, de L'Horta (Tavernet), obtuvo el Premi Revelació del que hizo entrega Carme Ruscallada, y Alfred Romagosa, del barcelonés Fermi Puig, el Premi Cap de Sala. El Premi Especial de l'Acadèmia fue para Javier de las Muelas, a quien la Acadèmia reconoce como

“creador de tendencias y uno de los mejores bartenders del mundo”.

Según Carles Vilarrubí, con los premios se pretende “reconocer y agradecer la trayectoria y la actitud de los profesionales del sector para hacer de nuestro país un referente en la gastronomía mundial. Son también un reconocimiento a la resiliencia de todos los profesionales en un año tan excepcional para un sector crucial para la reactivación de la economía de nuestro país”.

Agradecido por el premio, Albert Adrià confesaba sentimientos contradictorios en “un año que no es de celebraciones” y explicaba que espera el momento oportuno para reabrir sus establecimientos, a finales de febrero o principios de marzo. ●



De las Muelas, Jordi Coromina, Alfred Romagosa y Albert Adrià con la consellera y Carles Vilarrubí

LES CARES DEL DIA



Manuel Marchena

● La sala segona del Suprem ordena tornar a jutjar Otegi després que el TEDH sentenciés que no havia tingut un judici just. Otegi ja ha estat sis anys i mig a presó. ¿L'hi farà tornar el Suprem si la nova condemna és superior? ¿L'indemnitzarà si és inferior? I, sobretot, ¿el tornaria a jutjar si Bildu no estigués oferint suport al govern espanyol? **P. 04-05**



Esteve Riambau

● El director de la Filмотeca va anunciar ahir una petita gran heroïcitat, com és un balanç del 2020 amb una mitjana de 92 espectadors per sessió enmig de la pitjor crisi per a les sales comercials. Tot i suspendre el 50% de les sessions, la Filмотeca tanca amb registres comparables a algun dels últims anys. “Sorprenent, paradoxal i, finalment, positiu”, va resumir Riambau. **P. 27**



Albert Adrià

● El cuiner de l'Hospitalet va ser distingit ahir amb el Premi Nacional de gastronomia per l'Acadèmia Catalana, i el primer que va fer és compartir-lo amb “tots els professionals” d'un sector dels més castigats per la pandèmia. Ell mateix, per exemple, no ha pogut obrir des del març cap dels cinc restaurants que té a Barcelona. **P. 33**

BONDIA

De caps de sala, cambrers i clients

JA FA TRES ANYS que l'Acadèmia Catalana de Gastronomia no tan sols atorga el Premi Nacional de gastronomia als xefs, sinó que premia els caps de sala. I aquest 2020 el premi ha correspost, ben merescudament, a Alfred Romagosa, del restaurant Fermí Puig. Des que hi arribes fins que en marxes, aprecies que la mà invisible del cap de sala orienti la vetllada i que el cambrer no interrompi la conversa, et miri a la cara i somrigui, estigui més disposat a escoltar i observar que a preguntar, no et comenci a donar instruccions com si fos un auxiliar de vol a un passatger captiu i, per descomptat, no et faci sentir culpable de no tenir prou cultura gastronòmica. El mateix passa a les botigues amb els dependents. ¿El client hi és benvingut o és un enemic? Aquesta actitud demana amor per la feina i interès per qui entra per la porta. El client també té un deure amb el personal. Si vols conèixer una persona, observa el tracte que dona al cambrer.



ANTONI BASSAS

P 32-33

ESTILS

**Segona estrella
Michelin per als
restaurants Bo.Tic
i Cinc Sentits**

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ
BARCELONA

Els restaurants Bo.Tic, a Corçà, i Cinc Sentits, a Barcelona, han aconseguit pujar un esglau en la prestigiosa *Guia Michelin*, que els va atorgar ahir al vespre la segona estrella. “No m’ho esperava gens”, deia ahir el cuiner Jordi Artal, del Cinc Sentits, al conèixer la notícia. Per la seva banda, el xef del Bo.Tic, Albert Sastreger, comentava, amb alegria, que no s’ho podia creure. Per contra, la *Guia Michelin* –que va celebrar una gala virtual en lloc de la gran festa anual a causa de les restriccions pel covid-19– considera que aquest any no hi ha cap restaurant de l’Estat que es mereixi la màxima distinció, les tres estrelles. Tot i això, sí que hi ha 19 establiments que aconsegueixen la primera estrella, entre els quals tres de catalans: el Quatre Molins (Cornudella de Montsant), l’Atempo (Sant Julià de Ramis) i L’Aliança 1919, d’Anglès. Enguany també hi ha 21 restaurants que es mereixen la categoria d’Estrella Verda Michelin, que reconeix la cuina que aposta pels vegetals, per l’estacionalitat i la proximitat. D’aquests 21, nou són catalans.

Treballant per reobrir

A Corçà, el cuiner Albert Sastreger rebia la notícia mentre enllestia la feina per reobrir de nou aquest dimecres. “Després de l’estiu hem estat tancats”, deia. Ara reobren amb tres menús degustació i ofereixen la possibilitat de plats per emportar per Nadal. “L’escudella, els canelons de peix i marisc i els de rostit seran els plats que es podran demanar per menjar a casa”, ha dit Sastreger. Entre els plats que el cuiner començarà a preparar de nou dimecres hi haurà un èxit del restaurant, un foie, que és una representació en textures, i que el va fer per primera vegada el 2010. Una altra de les degustacions que cuinarà serà el suquet d’escriba amb escopinyes i gambes; la costella d’escriba a la donostiarra, o el plat que anomena Viatge a Mèxic, i que consta de tres serveis amb preparacions reinterpretades de plats típics del país nord-americà.

El nom Bo.Tic és la unió de l’adjectiu *bo* i l’abreviatura que uneix la parella del restaurant: el Tito, com és conegut el xef, i la Cristina, la cap de sala. El restaurant va encendre els fogons l’11 de desembre del 2007. Durant uns anys va estar en un altre emplaçament, més a prop de la Bisbal, però ara és al lloc que és conegut com a Cal Tonet. Entre els projectes de futur, Sastreger confessa que se centra només en el Bo.Tic. “Si algun dia tinc altres opcions que em permetin créixer, les pensaré, però mai no abandonaré el vaixell insígnia, que és el nostre restaurant de Corçà”, afirma.

Per la seva banda, el cuiner Jordi Artal, del restaurant Cinc Sentits de



La cuina del Bo.Tic, a Corçà, que aconsegueix la segona estrella Michelin. DAVID BORRAT

El Cinc Sentits i el Bo.Tic, segona estrella Michelin

Els establiments de Barcelona i Corçà són els catalans amb més distinció en un any marcat per les dificultats de la pandèmia

Barcelona, assenyalava ahir que la segona estrella implica molta feina d’equip. “Ara mateix som 10 treballant, abans del confinament érem 27, i a tots els agraeixo l’esforç per aconseguir la distinció que ens dona la Michelin”, comentava amb alegria. El Cinc Sentits treballa actualment els divendres, dissabtes i diumenges. “Estem pensant en obrir els dijous, però ho veiem molt complicat”, reconeixia Artal, que afegeix que se sent content perquè els tres dies que obre els omple amb públic local, i amb servei de migdia i nit. De fet, el servei de nit fa horaris europeus, perquè l’àpat comença a les 18.45 h. “Estic molt agraït al públic local, ens ha donat molt de suport, i ens animem a continuar actius”.

Pel que fa a la cuina, els plats del xef destaquen perquè porten noms senzills, d’una única paraula. Així,

Creixement Catalunya suma tres nous establiments amb 1 estrella

Agraïment El xef del Cinc Sentits diu que el mèrit és la feina d’equip

per exemple, l’anomenat La Castanya amaga un plat complex, compost per una crema de castanya, amb moniato cuit al forn de llenya, amb rovellons saltejats, amb un ou de guatlla fregit, unes esferes de closca de castanya al forn i unes fulles de sàlvia. “Sempre m’agrada barrejar gustos, textures i temperatures, i procuro aconseguir els tres conceptes en un plat”, indica Artal. Un altre plat és el suquet de moll de roca, amb paté fet amb els fetges dels peixos. “El peix, abans de cuinar-lo, el cuem amb sal i pebre”, deia. El suquet l’acaba amb un alloli de safrà del Montsec, que atorga un color violeta bonic al plat, i que, a més, “és una aposta personal pels productes de proximitat”. I per postres, La Llimona, és a dir, un plat que aprofita totes les parts del cítric, inclosa la blanca, que tradicionalment

s’ha acostumat a rebutjar per amargant, però que el xef del Cinc Sentits defensa i aprofita. Al plat, un gelat, amb molles de pa de pessic, amb sucre, puré i merenga. Tot de llimona.

El cuiner Jordi Artal va néixer a la Torre de l’Espanyol, i va treballar durant anys a Silicon Valley. “Era el temps del boom informàtic, però quan va petar la bombolla vaig tornar a Catalunya amb la meua germana per reinventar-nos”, recorda Artal. El projecte que van voler impulsar va ser cuinar. “Havíem après les receptes de la mare i de l’àvia, i ens hi vam posar sense haver-ne fet cap curs, ni res, només amb molta passió”, diu el cuiner. El Cinc Sentits l’inaugurava el 2004, i el 2008 estrenava la primera estrella Michelin. Fa dos anys es traslladava a un local nou, més ampli, i ara aconsegueix la segona estrella. —



Albert Adrià, Premi Nacional de gastronomia

El cuiner Albert Adrià va rebre ahir al vespre el Premi Nacional de gastronomia 2020, atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. "És l'any més atípic que he passat, però sé que em premien per la meva trajectòria", va dir Adrià, que va voler dedicar el premi a tots els professionals que es dediquen a la restauració.

Des del primer confinament, al març, Albert Adrià no ha obert els cinc restaurants que té a Barcelona. "A Londres, el Cake & Bubbles me l'han tancat tres vegades durant l'any, i ara el tinc obert tres hores al dia", diu. A Barcelona, el xef sosté que no ha pogut obrir perquè no li surt a compte. Amb la crisi econòmica derivada de la pandèmia sap "que no és fàcil pagar aquests preus i, sense turistes, encara menys". A això cal afegir-hi els nous horaris nocturns. "En restaurants d'estrella Michelin com els que tinc, no puc tancar a les 21.30 h", diu. Per tot plegat, el cuiner confessa que ha tingut molt temps per pensar. "Rebo el premi en un moment en què m'ho estic plantejant tot", i està pensant quina mena de negoci voldrà fer a partir de l'any vinent. El 2020 el tanca amb el Premi Nacional de gastronomia, amb una immersió en el món de la cocteleria, i amb diversos llibres de cuina escrits, de pastisseria i de verdures.

Els altres guardonats són el cap de sala Alfred Romagosa, del restaurant Fermí Puig; Jordi Coromina, xef del restaurant l'Horta de Tavertet, amb el Premi Revelació, i Javier de las Muelas, cocteler i empresari, amb el Premi Especial de l'Acadèmia.



El xef Albert Adrià en una imatge d'arxiu. CRISTINA CALDERER

Polémico Premio Nacional de Gastronomía a Albert Adrià

22:41 h. Actualizado: 14.12.2020 22:57 h.

El chef Albert Adrià ha sido galardonado este lunes como Premio Nacional de Gastronomía por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. El reconocimiento a una de las caras más visibl...

El chef Albert Adrià obtiene el Premi Nacional de Gastronomía 2020

El chef Albert Adrià (L'Hospitalet, 1969) ha obtenido este lunes el Premi Nacional de Gastronomía 2020, galardón concedido por la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El reconocimiento le ha sido otorgado en un acto celebrado esta noche...

Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomia 2020

ACN Barcelona.-Albert Adrià, xef del restaurant Tickets de Barcelona, ha estat nomenat aquest dilluns Premi Nacional de Gastronomia. Al seu costat, Jordi Coromina, xef del restaurant l'Horta de Tavertet (Osona), [...] ACN Barcelona.-Albert Adrià, x...

Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomia 2020

El xef Albert Adrià , propietari d'establiments com Tickets, Pakta, Bodega 1900, Hoja Santa i Enigma , amb quatre estrelles Michelin, ha estat el triomfador d'una nit dels Premis Nacionals de Gastronomia atípica, com ja és el tòpic d'aquest 2020 q...

Els restaurants catalans Bo.TiC i Cinc Sentits guanyen la segona estrella Michelin

L'ABaC, el Celler de Can Roca i el Lasarte mantenen les tres estrelles L'ABaC, el Celler de Can Roca i el Lasarte mantenen les tres estrelles Redacció 14/12/2020 - 21.30 TEMA: Gastronomia

Enguany se celebra la g...

Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomia 2020

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia distingeix la trajectòria del prestigiós xef de l'Hospitalet Albert Romagosa, cap de sala de Fermí Puig, i el jove xef Jordi Coromina (L'Horta, a Tavertet) també són premiats L'empresari Javier de las Muelas, alm...

Albert Adrià, Premio Nacional de Gastronomía 2020

El chef Albert Adrià , propietario de establecimientos como Tickets, Pakta, Bodega 1900, Hoja Santa y Enigma , con cuatro estrellas Michelin, ha sido el triunfador de una noche de los Premios Nacionales de Gastronomía atípica, como ya es el tópico...

El chef Albert Adrià obtiene el Premi Nacional de Gastronomía 2020

Barcelona, 14 dic. (EFE).- El chef Albert Adrià (L'Hospitalet, 1969) ha obtenido este lunes el Premi Nacional de Gastronomía 2020, galardón concedido por la Acadèmia Catalana de Gastronomia i...

Albert Adrià: “Rebo el Premi Nacional de Gastronomia en un moment en què m’ho estic plantejant tot”

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició lliura aquest vespre els seus guardons anuals

Zoom

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ

Comenta 0

Guarda

EL + VIST

0

Més continguts de mengem

Pepe Cabot, al...

Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomia 2020

La Acadèmia Catalana de Gastronomia distinge la trayectoria del prestigioso chef de L'Hospitalet Albert Romagosa, jefe de sala de Fermí Puig , y el joven chef Jordi Coromina (L'Horta , en Tavertet) también son premiados El empresario Javier de l...

De caps de sala, cambrers i clients

Ja fa tres anys que l'Acadèmia Catalana de Gastronomia no tan sols atorga el Premi Nacional de gastronomia als xefs, sinó que premia els caps de sala. I aquest 2020, el premi ha correspost, ben merescudament, a Alfred Romagosa, del restaurant Ferm...

Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomia

“Muy agradecido y con sentimientos contradictorios, porque no son tiempos de premios”. Así es como se mostraba Albert Adrià esta tarde, en el momento de recibir el Premi Nacional de Gastronomia 2020 que otorga la Acadèmia Catalana de Gastronomia i...