

Media review



Índice

SAL Y PIMIENTA José L. Conde @ ABOCADOS.ES - 23/07/2021	6
salu pinienta Diario de Avisos - 23/07/2021	7
La Ciutat 22/07/2021 @ ONDA CERO - 22/07/2021	8
El xef barceloní Jordi Vilà, premi Nacional de Gastronomia 2021 @ ONDA CERO - 22/07/2021	9
Tapas llena de vida la isla blanca con su 'Ibiza Issue' @ FORBES.ES - 22/07/2021	10
Rafel Muria, el chef de la miel, galardonado con el Premio Revelación en los Premios Nacionales de Gastronomía 2021 @ ECONOMIADEHOY.ES - 22/07/2021	11
Jordi Vila es el nuevo Premio Nacional de gastronomía 2020 que otorga el academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 21/07/2021	12
El cocinero y propietario del restaurante Alkimia, Jordi Vilà, ha sido galardonado con el Premi Nacional de Gastronomia 2021 de la Acadèmia Catalana. TV3 - TN VESPRE - 20/07/2021	13
El chef Jordi Vilà ha ganado el Premio Nacional de Gastronomía que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. RAC 1 - NO HO SE - 20/07/2021	14
El chef Jordi Vilà es el nuevo Premio Nacional de Gastronomía 2020. RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 21/07/2021	15
Jordi Vila, chef de restaurante Alkimia de Barcelona, ha sido distinguido con el Premio Nacional de Gastronomía 2021 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía. Catalunya Radio - EL MATI DE CATALUNYA RADIO - 21/07/2021	16
Pere Aragonès: "La gastronomia catalana és una de les millors coses del país" @ CAPGROS.COM - 22/07/2021	17
Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomia 2021 @ CAPGROS.COM - 22/07/2021	18
EL CHEF JORDI VILÀ RECIBE EL PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA 2021 Periódico de Ibiza y Formentera Última Hora - 22/07/2021	19
Emocions de cuiners i cambres Ara - 22/07/2021	20
L'Ebre Notícies. Dimecres 21 de juliol @ EBREDIGITAL.CAT - 21/07/2021	21
Rafel Múria Guanya el Premi Revelació dels Premis Nacionals de Gastronomia @ EBREDIGITAL.CAT - 21/07/2021	22
El xef Rafel Muria guardonat amb el Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia 2021 @ SETMANARILEBRE.CAT - 21/07/2021	23

Trío de ases en Cataluña: Via Veneto @ EL IMPARCIAL (ES) - 21/07/2021	24
Rafel Muria guardonat amb el Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia 2021 @ EBREDIGITAL.CAT - 21/07/2021	25
Jordi Vilà, xef d'Alkimia, és el nou Premi Nacional de Gastronomia @ TIMEOUT.CAT - 21/07/2021	26
Rafel Muria, el xef de la mel, guardonat amb el Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia 2021 @ IMAGINARADIO.CAT - 21/07/2021	27
Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomia 2021 @ REVISTABAIXEMPORDA.CAT - 21/07/2021	28
Rafel Muria, guardonat amb el Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia @ CANALREUSTV.CAT - 21/07/2021	29
Rafel Muria obté el Premi Revelació en els guardons nacionals de gastronomia 2021 @ LAREPUBLICACHECA.CAT - 21/07/2021	30
Rafel Muria, el chef de la miel, galardonado con el Premio Revelación en los Premios Nacionales de Gastronomía 2021 @ INFOHORECA.COM - 21/07/2021	31
Premi nacional de gastronomia per a Jordi Vilà @ CUINA.CAT - 21/07/2021	32
El xef de l'Alkimia, Jordi Vilà, distingit amb el Premi Nacional de Gastronomia 2021 @ BTV.CAT - 21/07/2021	33
Ganadores de los Premios Nacionales de Gastronomía 2021 en Catalunya @ 7CANIBALES.COM - 21/07/2021	34
LES CARES DEL DIA Ara - 21/07/2021	35
Jordi Vila, xef de rAlkimia Premi Nacional de Gastronomia La Mañana Diari de Ponent - 21/07/2021	36
El xef Jordi Vilà, del restaurant Alkimia, Premi Nacional de Gastronomia 2021 @ CCMA.CAT - 20/07/2021	37
El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomia 2021 @ ELESPANOL.COM - 21/07/2021	38
Jordi Vilà, premio Nacional de Gastronomía La Vanguardia Vivir - 21/07/2021	39
El chef Jordi Vilà, galardonado con el Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ THENEWBARCELONAPOST.COM - 20/07/2021	40
Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomía Ara - 21/07/2021	41
El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ NOTICIASDE.ES - 20/07/2021	43
El xef Rafel Muria, del Quatre Molins (Cornudella), rep el premi revelació de Gastronomía 2021 @ DIARIMES.COM - 20/07/2021	44
Jordi Vilà, chef del Alkimia, galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía @ ELNACIONAL.CAT - 20/07/2021	45

El chef Rafel Muria, del Quatre Molins (Cornudella), recibe el premio revelación de Gastronomía 2021 @ DIARIMES.COM - 20/07/2021	46
El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ SIGLO XXI - 20/07/2021	47
El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ STICKNOTICIAS.COM - 20/07/2021	48
Jordi Vilà, xef de l'Alkimia, guardonat amb el Premi Nacional de Gastronomía @ ELNACIONAL.CAT - 20/07/2021	49
El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ DIARIODIA.ES - 20/07/2021	50
President Aragonès: "La gastronomía catalana és una de les millors targetes de presentació del nostre país" @ GOVERN.CAT - 20/07/2021	51
El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ EUROPA PRESS - 20/07/2021	52
El xef Rafel Muria, del prioratí Quatre Molins, distingit per l'Acadèmia catalana de Gastronomía i Nutrició @ REUSDIGITAL.CAT - 20/07/2021	53
El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ GENTE DIGITAL - 20/07/2021	54
El xef de Quatre Molins (Cornudella de Monsant), Rafael Muria, premi a la Revelació gastronòmica @ Tarragona21.cat - 20/07/2021	55
L'Acadèmia Catalana de Gastronomía atorga a Rafel Muria (Quatre Molins) el premi revelació 2021 @ DIARI DE TARRAGONA - 20/07/2021	56
Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ CCMA.CAT - 20/07/2021	57
Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ ELPERIODICO.CAT - 20/07/2021	58
Jordi Vilà, del Alkimia, Premio Nacional de Gastronomía 2021, El chef barcelonés ha recibido este prestigioso galardón tres meses después de obtener la máxima distinción de la Guía Repsol @ METROPOLIABIERTA.COM - 20/07/2021	59
Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ EL PERIÓDICO DE CATALUNYA - 20/07/2021	60
Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomía @ LA VANGUARDIA - 20/07/2021	61
Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ LA VANGUARDIA - 20/07/2021	62
Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomía 2021 @ LAREPUBLICA.CAT - 20/07/2021	63
Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomía @ ARA.CAT - 20/07/2021	64
Jordi Vilà, Premio Nacional de Gastronomía 2021 en Cataluña @ EFS.EFESERVICIOS.COM - 20/07/2021	65
Albóndigas con trufa y bechamel ligera Lecturas Cocina - 01/08/2021	66

De trabajo"

Diario del AltoAragón Ecos - 17/07/2021

68

Gastrohistorias. 'La cocina en pase de revista', por Ana Vega Pérez de Arlucea

El Diario Montañés Cantabria en la Mesa - 17/07/2021

70

SAL Y PIMIENTA | José L. Conde


Jeff bezos entrega un premio de 100 millones a José Andrés El magnate Jeff Bezos ha sido noticia esta semana tras realizar un viaje al espacio en la cápsula New Shepard de Blue Origin de su propia compañía. Bezos, que estuvo acompañado por otros...



COORDINADO POR
JOSÉ LUIS CONDE



JEFF BEZOS ENTREGA 100 MILLONES DE DÓLARES A JOSÉ ANDRÉS

 El magnate Jeff Bezos ha sido noticia esta semana tras realizar un viaje al espacio en la cápsula New Shepard, de Blue Origin, su propia compañía. Bezos, que estuvo acompañado por otros tres pasajeros a bordo, tuvo la oportunidad, una vez alcanzada la altura máxima de 107 kilómetros, de experimentar la ingravidez y admirar desde los ventanales de la nave la curvatura del planeta, su superficie y la oscuridad del espacio exterior. No sabemos qué impresiones le ha causado a Bezos, pero lo cierto es que una vez en tierra presentó un galardón dotado con 100 millones de dólares para premiar a "las personas que unen y que se dedican a ayudar a los demás". Y entre los elegidos estaba el chef de origen asturiano, pero afincado en EE.UU., José Andrés.

UN DINERO PARA ACCIONES SOCIALES

 El galardón ha recaído no solo en el chef, sino también en el abogado y activista por los derechos civiles Van Jones. El cocinero creador de World Central Kitchen ha señalado a EL ESPAÑOL que su ONG "surgió de una idea muy simple, pero muy poderosa. La comida puede cambiar el mundo.



EL CHEF JOSÉ ANDRÉS CONTINÚA SU LABOR SOLIDARIA POR TODO EL MUNDO. J.L.C.

Un plato de comida es un plato de esperanza. Y un plato de comida es la manera más efectiva de restaurar vidas y comunidades destruidas". Ahora afirma que con este premio "no puede alimentar al mundo. Pero es el principio de un nuevo capítulo para nosotros. Nos permite pensar más allá del siguiente desastre natural". José Andrés, que ha sido candidato al Premio Nobel, ha aprovechado para recordar que la pobreza no solo se mide por la falta de alimentos, sino que también afecta a cosas tan sencillas como no tener un plato limpio para comer.



LA DOP VINOS DE ABONA Y LA UNIVERSIDAD LAGUNERA REALIZAN CURSOS DE FORMACIÓN EN ENOTURISMO.DA

LA ULL Y LA DOP VINOS DE ABONA APUESTAN POR LA PROFESIONALIZACIÓN



La DOP de Vinos Abona y la Cátedra de

Agroturismo y Enoturismo de Canarias, del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna han clausurado el curso de *Gestión de visitas en bodega* con la entrega de diplomas al alumnado que ha participado en la acción formativa, empresarios, bodegueros y técnicos de la comarca vitivinícola del sur de la isla de Tenerife. Más de una decena de bodegas han participado en las jornadas, que han tenido el propósito de formar a los especialistas en enoturismo y profesionalizar el sector.

EL CHEF JORDI VILÀ RECIBE EL PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA

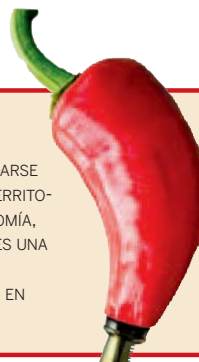


El chef del restaurante Alkimia de

Barcelona, Jordi Vilà, ha recibido el Premi Nacional de Gastronomía 2021 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, según comunicó la Generalitat de Catalunya. Al acto de celebración, que ha tenido lugar en el Palau de Pedralbes de Barcelona, han asistido el presidente de la Generalitat, Pere Aragonès, y la *consellera* Teresa Jordà, que han presentado la entrega de los galardones que fomentan la gastronomía.

>> Los vinos canarios

ESTAMOS YA EN EL PERIODO VACACIONAL Y YA HAY MUCHA GENTE QUE HA DECIDIDO QUEDARSE POR LAS ISLAS, APROVECHAR LAS OFERTAS, O NO, Y CONOCER UN POCO MÁS NUESTRO TERRITORIO FRAGMENTADO. HAY QUE DECIR, ADEMÁS, QUE CADA ISLA TIENE SU PROPIA GASTRONOMÍA, CON PRODUCTOS ESPECÍFICOS Y QUE VARÍAN DE UN TERRITORIO A OTRO. PERO NO SOLO ES UNA BUENA OPORTUNIDAD PARA DEGUSTAR NUESTROS PLATOS, SINO TAMBIÉN PARA HACER UN ESFUERZO, QUE NO SERÁ TANTO, Y APLICARSE EN CONOCER LOS VINOS QUE SE ELABORAN EN CADA TERRITORIO. SEGURO QUE MUCHOS SALDRÁN MÁS QUE ASOMBRADOS



La Ciutat 22/07/2021

Podcast complet de La Ciutat amb Mònica Günther. Avui parlem amb Jordi Vilà, el xef reconegut amb el Premi Nacional de Gastronomia. Jordi Folck ens porta recomanacions literàries per l'estiu. Fem tertúlia política municipal amb Carlos Hornero, Jor...

El xef barceloní Jordi Vilà, premi Nacional de Gastronomia 2021

Jordi Vilà, xef del restaurant Alkimia, ha passat avui pels micròfons de La Ciutat.

Tapas llena de vida la isla blanca con su 'Ibiza Issue'

Tapas Magazine presentó este miércoles en Roto de Ibiza su número de verano, dedicado a todos aquellos que están devolviéndole a la isla su vida mágica. Este miércoles Ibiza ha acogido la presentación de The Ibiza Issue, el número de verano de Tap...

Rafel Muria, el chef de la miel, galardonado con el Premio Revelación en los Premios Nacionales de Gastronomía 2021

Share La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición hizo entrega de los Premios Nacionales de Gastronomía 2021. Rafel Muria, que lidera el restaurante con una Estrella Michelin Quatre Molins y 6ª generación de la familia de apicultores de Mel Mu...

Jordi Vila es el nuevo Premio Nacional de gastronomía 2020 que otorga el academia Catalana de Gastronomía y Nutrición.

les 9:00 al cep del restaurant Alkimia Jordi Vila és el nou Premi Nacional de gastronomia 2020 que atorga el acadèmia Catalana de gastronomia i nutrició els altres premiats són havia Oliveira del Via Veneto com el millor cap de sala el premi revelació és Rafel muria Chef del restaurant Quatre Molins de Cornudella del Montsant al Priorat i el premi especial del acadèmies per assocome l'associació d'empreses majoristes Mercabarna rons es van entregar ahir en un acte al jardins de Pedralbes i va fer la Marta Vilageliu per primer cop en molt de temps d'ahir al restaurant Alkimia Barcelona estava tancat era a prop perquè els teus Sergi propietaris Jordi Vilà havia de recollir el reconeixement més important del gremi a Catalunya el Premi Nacional de gastronomia 2021 la quedem i el va guardonar per la seva cuina innovadora però pixada en la tradició culinària catalana i de la terra undervila va reconèixer apuntalar Norwegian una mica Doncs aquesta cuina Rebre-Les del acadèmia que som dies amb els grans experts de la gastronomia que tenim aquí al país Doncs pletòric Pilar com Olivella Núria altra mica de sal i revelació respectivament van fer esment a la gran tanquen El Tato malgrat les complicacions que dura la pandèmia i els agraïments van anar dirigit sobretot els seus equips i especialment al client que no desisteix i retroben el restaurants un lloc on arrecerar-se ja està a Flix acadèmia va aprofitar també per anunciar que el 28 de juliol es projectarà a TV3 el documental Camprodon recentment les operaris

El cocinero y propietario del restaurante Alkimia, Jordi Vilà, ha sido galardonado con el Premi Nacional de Gastronomía 2021 de la Acadèmia Catalana.

El cuiner i propietari del restaurant Alkimia, Jordi Vilà, és el Premi Nacional de Gastronomía 2021. L'Acadèmia Catalana l'hi ha concedit per la seva trajectòria i aportació a la cuina del país, Un guardó que ha rebut de mans del president de la Generalitat, en un acte de petit format a causa de la pandèmia, Vilà va obrir l'Alkimia el 2002, I només dos anys després ja tenia una estrella Michelin, que ha mantingut sempre, Recentment, també va obtenir els tres sols, la màxima distinció de la guia Repsol, Però el premi d'avui, diu, és especial, Aquest premi segurament és el que a nivell personal em fa més il·lusionat, Independentment de la repercussió, és un premi de la gent propera, u n p rem i d'afecte, i a i xò no es pot mesuraren popularitat, Es un premi queva al cor,

El chef Jordi Vilà ha ganado el Premio Nacional de Gastronomía que otorga la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición.

Hauser Jordi Vilà guanyat el Premi Nacional de gastronomia del 2021 que atorga el acadèmia Catalana de gastronomia i de nutrició li han entregat aquest vespre en un acte Els Jardins de Pedralbes de Barcelona Marta Vilageliu i la seva cuina Mira endavant però munteu fixar-te la tradició culinària catalana ia la terra Vila explicar-te Rakuten reconeixement Alpha sentir especialment Orgullós del meu punt de vista treball sempre fiquen el Focus amb la cuina catalana no profunditzant una mica doncs sempre amb aquest que amb aquest com aquesta cuina diguessin rebre des de l'academia que són dies amb els grans experts de la gastronomia que tenim aquí al país Doncs pletòric diguéssim els altres protagonistes dels premis han estat Javier Oliveira del Via Veneto com a millor cap de sala el premi rebrà Zalando Rafel muria Chef del restaurant Quatre Molins de Cornudella El Priorat i el premi especial del acadèmia anat a parar a la sukomi la associació d'empreses majoristes del Mercabarna

El chef Jordi Vilà es el nuevo Premio Nacional de Gastronomía 2020.

realista de gastronomia 2020 culinària catalana i de la terra amb gespa vilatges del restaurant Alkimia de Barcelona va reconèixer profunditzant una mica doncs sempre amb aquest amb aquest com aquesta cuina diguessin rebre-les de l'academia que són dies amb els grans experts de la gastronomia que tenim aquí al país doncs eh pletòric diguéssim els altres protagonistes dels premis van ser Javier Oliveira del Via Veneto com a millor cap de sala al premi revelació salvando Rafael moria del Chef del restaurant Quatre Molins de Cornudella al Priorat i el premi especial del acadèmia va ser per esopo més l'associació d'empreses majoristes mercabarna-flor

Jordi Vila, chef de restaurante Alkimia de Barcelona, ha sido distinguido con el Premio Nacional de Gastronomía 2021 que otorga la Academia Catalana de Gastronomía.

Jordi Vila Chef del restaurant Alkimia de Barcelona estat distingit amb el Premi Nacional de gastronomia 2021 aconseguix acadèmia Catalana de Sonia i després de tres anys d'activitat al Carrer Indústria de Barcelona alquimia baixa la persiana i va arribar obrir el juny del 2016 la planta principal de l'edifici de la Fabra de la fàbrica Moritz Cervesera amb la qual Vilar col·labora des del 2011 com a director astronòmic del grup mirar-se puta premi nacional Astronomia tres mesos després de veu tingut la màxima distinció de la lliga Repsol els tres sols un reconeixement a la seva trajectòria que continua aprofundint en el receptari El Rebot de la cuina catalana a Prim el premi al millor xef revelació recaigut en Rafel muria nascut a Perelló en una família de llarga tradició apícola una mel que ha marcat la seva cuina

Pere Aragonès: "La gastronomia catalana és una de les millors coses del país"

El president de la Generalitat agraeix al sector de la restauració "l'esforç i la capacitat de resiliència" durant la pandèmia als Premis Nacionals de Gastronomia 2021 El president de la Generalitat, Pere Aragonès, va agrair "l'esforç i la capacitat..."

Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomia 2021

El xef Rafel Muria, del Quatre Molins, rep el premi revelació i Javier Oliveira, de Via Veneto, és el millor cap de sala Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2021, que concedeix l'Acadè...

GASTRONOMÍA

EL CHEF JORDI VILÀ RECIBE EL PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA 2021

Europa Press | BARCELONA

El chef del restaurante Alkímia de Barcelona, Jordi Vilà, ha recibido este martes el Premi Nacional de Gastronomia 2021 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, ha explicado este martes en un comunicado la Generalitat de Catalunya.

Al acto de celebración, que ha tenido lugar en el Palau de Pedralbes de Barcelona, han asistido el presidente de la Generalitat, Pere Aragonès, y la consellera Teresa Jordà, que han presentado la entrega de los galardones.

Durante su intervención, Aragonès ha agradecido al sector de la restauración su esfuerzo y capacidad de resiliencia durante la pandemia y ha destacado a Catalunya como un referente gastronómico: «la gastronomía catalana es una de las mejores tarjetas de presentación de nuestro país», ha dicho.

«Somos un país pequeño, pero estamos obligados a pensar en grande y la gastronomía es uno de los pocos sectores donde se ha empezado a pensar en grande», ha añadido Aragonès.

En esta edición de los premios también se ha galardonado al chef del restaurante Quatre Molins de Cornudella de Montsant (Tarragona), Rafel Muria, con el Premi Revelació; a Javier Oliveira del restaurante Via Veneto de Barcelona, con el Premi Cap de sala; y a la asociación de empresas mayoristas de Mercabarna, Assocomer, con el Premi Especial de l'Acadèmia.



El chef Jordi Vilà en una visita al restaurante Noma.



Vilà junto a Miquel Barceló.

EL CHEF BARCELONÉS HA RECIBIDO ESTE PRESTIGIOSO GALARDÓN TRES MESES DESPUÉS DE OBTENER LA MÁXIMA DISTINCIÓN DE LA GUÍA REPSOL



Una de sus creaciones para combatir el calor.

BONDIA

Emocions de cuiners i cambrers

HE VIST de la vora les emocions dels guardonats amb el Premi Nacional de Gastronomia. A Javier Oliveira, cambrer del Via Veneto, escollit per l'Acadèmia com a millor cap de sala del 2021, se li va trencar la veu quan va esmentar la seva família. I és que el premi a un cap de sala compensa la quantitat de focus que tenen els xefs, comparats amb l'escàs reconeixement que tenen uns professionals que, segons com tractin el client, poden arruïnar la feina del millor cuiner. Quan va baixar de l'escenari amb el trofeu del Premi Nacional de Gastronomia, el cuiner Jordi Vilà li va comentar a Carme Rusalleda que esperava que el premi no li fes baixar l'exigència. Però aquest risc només se sol presentar quan només escoltes les lloances, i uns cuiners com Jordi Vilà i la seva dona, Sònia Profitós, segur que continuaran honorant el receptari de la cuina catalana.



ANTONI BASSAS

L'Ebre Notícies. Dimecres 21 de juliol

L'alcaldesa de Tortosa, Meritxell Roigé, ha confirmat que, des de l'Ajuntament, estan estudiant la possibilitat d'interposar recurs contra les mesures cautelars que han paralytat el desmantellament del Monument de la Batalla de l'Ebre. D'altra...

Rafel Múria Guanya el Premi Revelació dels Premis Nacionals de Gastronomia

Rafel Múria Guanya el Premi Revelació dels Premis Nacionals de Gastronomia

El xef Rafel Muria guardonat amb el Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia 2021

TERRES DE L'EBRE // El xef Rafel Muria que lidera el restaurant amb una Estrella Michelin Quatre Molins i 6a generació de la família d'apicultors de Mel Muria, ha estat guardonat amb el Premi Nacional de Gastronomia 2021. Han fet entrega del guar...

Trío de ases en Cataluña: Via Veneto

(Foto: De izda. a dcha.: Pedro Monje, Rafael Ansón y José Monje, en Via Veneto.) miércoles 21 de julio de 2021

En una reciente visita a Cataluña tuve la oportunidad de almorzar en Via Veneto, luego cenar en El Cellar de Can Roca y, al día si...

Rafel Muria guardonat amb el Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia 2021

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet entrega aquest vespre dels Premis Nacionals de Gastronomia 2021. Rafel Muria, que lidera el restaurant amb una Estrella Michelin Quatre Molins i 6^a generació de la família d'apicultors de Mel ...

Jordi Vilà, xef d'Alkimia, és el nou Premi Nacional de Gastronomia

Rafel Muria, xef del restaurant Quatre Molins i Javier Oliveira, cap de sala del Via Veneto, també tenen premi Merescudíssim Premi Nacional de Gastronomia a Jordi Vilà : sobretot perquè el xef porta quasi un quart de segle de cuina a Barcelona amb...

Rafel Muria, el xef de la mel, guardonat amb el Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia 2021

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet entrega aquest vespre dels Premis Nacionals de Gastronomia 2021 al Palau de Pedralbes de Barcelona

Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomia 2021

Barcelona (ACN).- Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2021, que concedeix l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El xef del Quatre Molins (Cornudella, Priorat) Rafel Muria ha ...

Rafel Muria, guardonat amb el Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia

El xef del restaurant Quatre Molins de Cornudella és conegut a l'Alta Cuina com a el Xef de la Mel L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha fet entrega aquest dimarts al vespre dels Premis Nacionals de Gastronomia 2021. Rafel Muria, que li...

Rafel Muria obté el Premi Revelació en els guardons nacionals de gastronomia 2021

Muria , xef del restaurant Quatre Molins (Cornudella, Priorat), ha obtingut el premi revelació en els guardons nacionals de gastronomia 2021. D'altra banda , el Premi Nacional de Gastronomia d'enguany ha estat per a Jordi Vilà, xef del restauran...

Rafel Muria, el chef de la miel, galardonado con el Premio Revelación en los Premios Nacionales de Gastronomía 2021

La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición en el Palacio de Pedralbes de Barcelona. Rafel Muria, que lidera el restaurante con una Estrella Michelin Quatre Molins y 6ª generación de la familia de apicultores de Mel Muria El Palacio de Pedralb...

Premi nacional de gastronomia per a Jordi Vilà

El xef de l'Alkimia ha estat guardonat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició El Palau de Pedralbes de Barcelona ha acollit, aquest 20 de juliol, el lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia, que reconeixen la tasca i el talent de...

El xef de l'Alkimia, Jordi Vilà, distingit amb el Premi Nacional de Gastronomia 2021

El premi al millor cap de sala d'aquesta edició ha recaigut en Javier Oliveira Onieva, del restaurant Via Veneto | (ACN) Jordi Vilà xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2021 , que concedeix l'Acadèmia ...

Ganadores de los Premios Nacionales de Gastronomía 2021 en Catalunya

Ayer tarde se celebró la entrega de los Premios Nacionales de Gastronomía 2021 organizada por la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en el Palacio de Pedralbes de Barcelona. Este año los galardonados han sido: Jordi Vilà, Rafel Muria, Jav...

LES CARES DEL DIA



Mateusz Morawiecki

● El primer ministre de Polònia ha anat massa lluny en el seu pols amb la UE. El règim sancionador que retalla la independència judicial en aquell país ha portat el Constitucional a negar-se a acatar una sentència del TJUE. La Comissió Europea dona a Morawiecki fins al 16 d'agost per recular si vol evitar sancions d'Europa. **p. 08**



Toshiro Muto

● La pressió del COI per respectar els seus contractes televisius és molt forta, i la de l'opinió pública japonesa també. El president del comitè organitzador dels Jocs de Tòquio va haver d'admetre ahir que no es descarta la suspensió de la cita. A 24 hores de l'inici de les primeres proves (softbol) i a 72 de la cerimònia d'inauguració no és moment d'especular. **p. 31**



Jordi Vilà

● El xef del restaurant Alkímia ha estat distingit amb el Premi Nacional de Gastronomia per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Vilà destaca perquè ha desenvolupat tota la seva trajectòria a Catalunya i perquè els seus projectes giren sempre al voltant de la interpretació de la cuina tradicional del país. **p. 32-33**

Jordi Vila, xef de l'Alkimia, Premi Nacional de Gastronomia

Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia –ubicat dins de la històrica fàbrica de cerveses Moritz i que té una estrella Michelin– va rebre el Premi Nacional de Gastronomia 2021, que concedeix l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició en l'acte de lliurament al Palau de Pedralbes. El xef del Quatre Molins (Cornudella, Priorat) Rafel Muria va obtenir el premi Revelació d'enguany, Javier Oliveira (Via Veneto) el premi Cap de sala, i l'associació d'empreses majoristes Mercabarna, Assocome, el premi Especial de l'Acadèmia.

El xef Jordi Vilà, del restaurant Alkimia, Premi Nacional de Gastronomia 2021

El xef Rafel Muria, del Quatre Molins, ha rebut el premi revelació i Javier Oliveira, de Via Veneto, el de millor cap de sala. El cuiner i propietari del restaurant Alkimia Jordi Vilà, és el Premi Nacional de Gastronomia 2021. L'Acadèmia Catalan...

El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021

El chef del restaurante Alkimia de Barcelona, Jordi Vilà, ha recibido este martes el Premi Nacional de Gastronomía 2021 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, ha explicado este martes en un comunicado la Generalitat de Catalunya

La Associació d'Empreses Majoristes de Mercabarna obtiene el premio especial de la Acadèmia; Javier Oliveira, de Via Veneto, el de sala, y Rafa Muria, del restaurante Quatre Molins, el de chef revelación

Jordi Vilà, premio Nacional de Gastronomía

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició celebró ayer en el Palau de Pedralbes su entrega anual de los premios Nacionales de Gastronomía. Reconocimientos a la labor en un año atípico, en el que a pesar del difícil panorama que afronta la restauración con las restricciones de horarios, aforos y cierres forzados, no han querido perder la oportunidad de premiar el talento, el trabajo y el esfuerzo.

El principal galardón, el premi Nacional de Gastronomía 2021, lo ha obtenido el chef de los barceloneses Alkimia y Al Kostat, Jordi Vilà, quien lo recibió de manos del presidente de la Generalitat, Pere Aragonès. Un tributo importante que le llega con más de 75.000 horas en la cocina y cuando desde hace años está considerado uno de los grandes cocineros catalanes que ha contribuido a la evolución del recetario de la cocina catalana y barcelonesa.

Vilà empezó con 15 años trabajando en la pastelería Baixas, estudió en la Escola Joviat de Manresa y pasó por las cocinas de Casa Irene, Neichel, Joan Piqué y Jean Luc Figueras. El primer restaurante, que abrió junto a su pareja y directora de sala Sonia Profitós, fue Abrevadero, en la avenida del Paral·lel, que más adelante cerrarían para abrir en 1992 el primer Alkimia, donde obtuvieron una estrella Michelin en el 2004 y que desde el 2016 ocupa la planta principal del edificio de la Fàbrica Moritz. Allí, regentan también Al Kostat, con una propuesta más asequible, pensando en que el cliente local pueda acudir con mayor frecuencia que a Alkimia, El chef reconocía anoche que es un premio que le ilusiona especial-



Vilà, a la derecha, junto a Vilarrubí, Muria, Oliveira y el resto de premiados y autoridades

mente porque se centra en la gastronomía, “algo a lo que he dedicado todo mi esfuerzo, y aquello que, además de la familia, más me conecta con la vida y da sentido a lo que hago”. Vilà señalaba también que el galardón es un premio de ámbito catalán, “que es la cocina que yo trabajo. Lo siento como un premio de reconocimiento y de conocimiento. Es bonito sentirte un poco profeta en tu tierra y recibir un afecto que nos hace pensar que quizás no lo hemos hecho tan mal, y que llegue de la Acadèmia de Gastronomia le da una connotación cultural que creo importante”. El premio al cocinero reve-

‘La sopa d’all i el món que ve’

■ Una mesa con un menú de cocina tradicional catalana y siete comensales es el punto de partida de *La sopa d’all i el món que ve*, un documental producido por la Acadèmia Catalana y dirigido por Manuel Huerga que se estrenará el 28 de julio en TV3. Siete comensales, la chef Carme Ruscalleda; Carles Vilarrubí, presidente de la Acadèmia; Toni Massanés, director

general de la Fundació Alícia; el catedrático y propietario del 7 Portes, Paco Solé Parellada; la periodista Cristina Jolonch; el agricultor Josep Martorell, y Josep Capdevila, de Avinova, que debaten sobre los efectos de la pandemia en la restauración, la preservación del patrimonio gastronómico o el elemento socializador de la cocina. / Redacción

lación, del que hizo entrega Carme Ruscalleda, ha sido para Rafel Muria, del restaurante Quatre Molins, en el Priorat. De este cocinero, formado en la Escuela Hoffmann, que trabajó en el restaurante Villa Retiro (Xerta), y pasó por los restaurantes de Michel Bras (Laguiole) o el parisino L’Atelier de Joel Robuchon Saint-Germain, la Acadèmia destaca “su tenacidad, valentía y equilibrio, junto

Al chef de Alkimia le satisface que el premio llegue del ámbito catalán, “que es la cocina que trabajo”

con el amplio conocimiento del producto y las técnicas de cocina”. El galardón al mejor jefe de sala fue para el gallego Javier Oliveira, que entró siendo muy joven en el barcelonés Via Veneto como ayudante de camarero y se ha convertido en uno de los grandes jefes de sala del país.

Como todos los años, la Acadèmia Catalana, que preside Carles Vilarrubí, entregó también su premio especial, esta vez para la Associació d'Empreses Majoristes de Mercabarna (Assocome), entidad que agrupa a 140 asociados, además de los gremios de frutas y hortalizas (AGEM) y de pescado (GMP). De todos ellos, que suman unas 600 empresas, se destacó “la solidaridad y voluntad extremas, que han demostrado con creces durante los primeros meses del estado de alarma y han seguido haciéndolo durante toda la pandemia, no dejando de suministrar a tiendas, mercados o supermercados para garantizar que todos podamos alimentarnos”. ●

El chef Jordi Vilà, galardonado con el Premi Nacional de Gastronomia 2021

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha distinguido también al cocinero Rafel Muria, al jefe de sala del restaurante Via Veneto y a la Asociación de Mayoristas de Mercabarna La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) ha oto...

Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomía

El xef del restaurant Alkímia rep el guardó atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomía i Nutrició

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ
BARCELONA

El cuiner Jordi Vilà, del restaurant Alkímia de Barcelona, confessa sentir-se "il·lusionat" pel Premi Nacional de Gastronomía i Nutrició. "La il·lusió és especial perquè el reconeixement prové de professionals de casa nostra, de gent propera, i considero que premien la meua trajectòria, que sempre ha girat al voltant de la cuina catalana", explicava Vilà. Els altres premis enguany han sigut Javier Oliveira, del restaurant Via Veneto, que va recollir el premi al millor cap de sala; el cuiner Rafel Múria, del restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant (Priorat), amb el premi revelació, i l'associació Assocom, concessionaris de Mercabarna, que ha aconseguit el premi especial de l'Acadèmia.

En el món dels premis n'hi ha que marquen un abans i un després per a un restaurant. "També hi ha guies prestigioses, de les quals mai no en saps ben bé el funcionament, i després hi ha el premi de l'Acadèmia, que per a mi és molt important pel que significa personalment", diu Vilà, que afegeix que la seva professió sempre l'ha exercit a Catalunya. Primer va començar estudiant l'ofici a l'Escola d'Hostaleria Joviat de Manresa, perquè era el que intuïa que li podia agradar. "M'agradava molt menjar i volia saber fer el que cuinava la meua mare", diu, i explica que els estudis a les aules no el motivaven. "Amb la intuïció que m'agradava menjar, em vaig apuntar a l'escola Joviat, i d'aquest món ja no n'he sortit mai". I això que els primers estius de feina els havia passat netejant cassoles, com molts cuiners. "En aquest ofici es comença per baix, per l'últim esglaó, i si quan acabes la jornada laboral te'n tornes a casa content, que és el que em passava a mi, és que ho has encertat".

Els inicis de l'Alkímia

Amb la seva parella, Sònia Profitós, com a companya de feina –es van conèixer al restaurant del cuiner Je-

an Luc Figueres–, van obrir el restaurant Alkímia, que en el seu origen era al carrer de la Indústria de Barcelona. I va ser allà on aviat la Guia Michelin li va donar l'estrella que encara avui ostenta però ara en un nou emplaçament: al primer pis de l'edifici Moritz, situat a la ronda de Sant Antoni. "Des de llavors no he parat, perquè, inquiet de mena com soc, he tingut més restaurants", diu, i els enumera: "El Vivanda, la pizzeria Mucho i la botiga de menjar per emportar Va de Cuina, que vaig posar en marxa durant el confinament però que era un projecte anterior a la pandèmia".

El fil conductor de tots els seus projectes ha sigut sempre la cuina catalana, que Jordi Vilà interpreta personalment a partir de dos plats insígnia: l'arròs i les receptes de mar i muntanya. Sobre els plats de mar i muntanya, el cuiner opina que són les receptes que representen millor un concepte que ens defineix: el seny i la rauxa. "El seny prové d'aprofundir en el lligam d'un producte i l'altre; la rauxa, perquè els dos ingredients són d'origens molt diferents i aparentment antagonics". A la pràctica, la unió de l'un i de l'altre pel xup-xup del foc farà que les formes i les textures s'acabin lligant amb perfecció. Per a Jordi Vilà, dos dels plats que més bé representen la seva interpretació personal del mar i muntanya són les ostres amb careta de porc, d'una banda, i les espadnyes amb orella de porc, de l'altra. Per a ell, el concepte mar i muntanya és un dels més importants de la cuina catalana, i "probablement és únic, perquè fora d'aquí no s'hi dona tanta importància".

De la carta actual d'estiu, Jordi Vilà subratlla un altre plat insígnia de la cuina catalana: el suquet. "Actualment estic fent el suquet cru de gambes", revela. Per preparar-lo, parteix d'una ceba, al cop de puny, amb vinagre, tomàquet i gambes. "A la gamba li traiem el cap, n'aprofitem el suc i el servim amb sal i vinagre, i així es converteix en la màxima representació del gust de mar en cru". "I en dic suquet perquè jo no estic d'acord amb la idea que si un plat no es prepara tal com marca la tradició no s'hagi de dir tal

Nexe

El fil conductor de tots els seus projectes és la cuina catalana

Valoració

El cuiner destaca la il·lusió per un guardó "de professionals de casa"



El cuiner Jordi Vilà dilluns al restaurant Alkímia de Barcelona.

MANOLO GARCÍA

com estem acostumats", sosté el cuiner de l'Alkímia, que afegeix que la seva feina diària com a cuiner és construir un discurs propi aprofundint sempre en el receptari de la cuina catalana.

Premi per la joventut i el talent

Per la seva banda, el cuiner Rafel Múria –que recorda sempre: "No em poso accent al cognom"–, del restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant, va rebre ahir el premi en la categoria de revelació, i explicava que se sent "molt content": "Especialment perquè és un premi al qual no m'he presentat, així que l'he rebut sense esperar-me'l". Amb 26 anys, rebia l'any passat una estrella Michelin pel restaurant que havia obert feia tres anys a la comarca del Priorat. Múria treballava a França a L'Atelier de Joël Robuchon quan es va assabentar que hi havia la possibilitat d'establir-se en un restaurant de Cornudella. I és aquí, al Quatre Molins, on el cuiner nascut al Perelló, i provinent de la família creadora de la mel Múria, va rebre l'estrella Michelin a finals de l'any passat. "Abans del reconeixement de la guia vermella ja

tenia les reserves plenes, però des de llavors sí que he notat que el client que em ve a casa tria molt el menú llarg. Això vol dir que vol passar hores menjant a casa nostra".

Ara, amb el premi revelació de l'Acadèmia Nacional de Gastronomía i Nutrició, els reconeixements continuen subratllant la seva joventut, que té uns fonaments de gran fortaleza, la que li dona la trajectòria en restaurants catalans i francesos. "I sobretot remarco els anys que vaig estar treballant per a l'empresa de casa, fent mel, que avui s'ha convertit en el fil conductor dels meus plats", diu el cuiner.

Reconeixement a la vocació

Al restaurant Via Veneto, el cap de sala Javier Oliveira explica quines són les premisses del seu ofici, que creu que l'han portat a guanyar el premi al millor cap de sala del 2021. "Escolto sempre el client amb atenció, estic alerta dels detalls que em poden fer entendre els seus gustos i miro de tenir sempre una bona memòria per recordar-ne el nom, que va menjar l'altra vegada, quins vins va prendre i què li va agradar especialment de la carta", explica. L'ús de



la tecnologia hi ajuda, però no s'hi pot confiar "per tot" perquè les reserves no sempre estan fetes amb els noms de les persones que hi han anat altres vegades, diu Oliveira, que explica que la seva vocació com a cambrer li va arribar ben aviat: "A casa, els pares tenien negocis d'hostaleria, i quan em vaig posar a buscar feina als 16 anys em vaig trobar que només sabia i podia trobar feines lligades a aquest sector". Des de llavors, Oliveira –que és tan estimat pels clients com admirat per l'equip– s'ha dedicat al que més li agrada, servir i servir: "Amb el punt de psicologia necessari perquè tothom se senti ben servit però sense fer-los interrogatoris, ni, esclar, fer-me insistent". I tot plegat, diu, ho ha pogut fer "amb el suport de la família" i del seu equip perquè la feina de sala, com també la de la cuina, no s'entén deslligada l'una de l'altra.

Finalment, l'associació Assocomme, concessionaris de Mercabarna, ha rebut el premi especial de l'Acadèmia, que destaca la manera de treballar d'aquesta organització sense ànim de lucre. Va començar el 1999 i agrupa gran part dels empresaris i operadors de Mercabarna. ■

El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021

El chef del restaurante Alkimia de Barcelona, Jordi Vilà, ha recibido este martes el Premi Nacional de Gastronomía 2021 de la Acadèmia Catalana de Gastronomía i Nutrició, ha explicado este martes en un comunicado la Generalitat de Catalunya. Al ac...

El xef Rafel Muria, del Quatre Molins (Cornudella), rep el premi revelació de Gastronomia 2021

Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2021, que concedeix l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El xef del Quatre Molins (Cornudella, Priorat) Rafel Muria ha obtingut el premi ...

Jordi Vilà, chef del Alkimia, galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía

Jordi Vilà , chef del restaurante Alkimia de Barcelona, ha sido galardonado hoy martes con el Premio Nacional de Gastronomía que entrega cada año a la Acadèmia Catalana de Gastronomia y Nutrició (ACGN). Vilà abrió el restaurante en el 2002, junt...

El chef Rafel Muria, del Quatre Molins (Cornudella), recibe el premio revelación de Gastronomía 2021

Jordi Vilà (1973), chef del restaurante barcelonés Alkimia, ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía 2021, que concede la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. El chef del Quatre Molins (Cornudella, Priorat) Rafel Muria ha obtenido e...

El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021

BARCELONA, 20 (EUROPA PRESS) El chef del restaurante Alkimia de Barcelona, Jordi Vilà, ha recibido este martes el Premi Nacional de Gastronomía 2021 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, ha explicado este martes en un comunicado la Ge...

El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021

El chef del restaurante Alkimia de Barcelona, Jordi Vilà, ha recibido este martes el Premi Nacional de Gastronomía 2021 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, ha explicado este martes en un comunicado la Generalitat de Catalunya. Al ac...

Jordi Vilà, xef de l'Alkimia, guardonat amb el Premi Nacional de Gastronomia

Jordi Vilà , xef del restaurant Alkimia de Barcelona, ha estat guardonat avui dimarts amb el Premi Nacional de Gastronomia que lliura cada any l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN). Vilà va obrir el restaurant el 2002, juntament a...

El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021

El chef del restaurante Alkimia de Barcelona, Jordi Vilà, ha recibido este martes el Premi Nacional de Gastronomía 2021 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, ha explicado este martes en un comunicado la Generalitat de Catalunya....

President Aragonès: "La gastronomia catalana és una de les millors targetes de presentació del nostre país"

President Aragonès: "La gastronomia catalana és una de les millors targetes de presentació del nostre país" President Agraeix al sector de la restauració "l'esforç i la capacitat de resiliència" durant la pandèmia als Premis Nacionals de G...

El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021

BARCELONA, 20 Jul. (EUROPA PRESS) - El chef del restaurante Alkimia de Barcelona, Jordi Vilà, ha recibido este martes el Premi Nacional de Gastronomía 2021 de la Acadèmia Catalana de Gastronomía i Nutrició, ha explicado este martes en un comunica...

El xef Rafel Muria, del prioratí Quatre Molins, distingit per l'Acadèmia catalana de Gastronomia i Nutrició

El cuiner del restaurant barceloní Alkimia, Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomia d'enguany Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2021 , que concedeix l'Acadèmia catalana de Gastron...

El chef Jordi Vilà recibe el Premi Nacional de Gastronomía 2021

El chef del restaurante Alkimia de Barcelona, Jordi Vilà, ha recibido este martes el Premi Nacional de Gastronomía 2021 de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, ha explicado este martes en un comunicado la Generalitat de Catalunya. BARC...

El xef de Quatre Molins (Cornudella de Monsant), Rafael Muria, premi a la Revelació gastronòmica

Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2021, que concedeix l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El xef del Quatre Molins (Cornudella de Monsant, Priorat) Rafel Muria ha obtingut...

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia atorga a Rafel Muria (Quatre Molins) el premi revelació 2021

Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomia 2021 Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2021, que concedeix l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El xef del Quatre Moli...

Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomia 2021

ACN Barcelona.-Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2021, que concedeix l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El xef del Quatre Molins (Cornudella, Priorat) Rafel Muria ha ob...

Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomia 2021

El xef d'Alkimia i Al Kostat obté la màxima distinció de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició Jordi Vilà ha sigut reconegut amb el Premi Nacional de Gastronomia 2021 en un sobri acte realitzat al Palau de Pedralbes, que per la pandèmia no...

Jordi Vilà, del Alkimia, Premio Nacional de Gastronomía 2021, El chef barcelonés ha recibido este prestigioso galardón tres meses después de obtener la máxima distinción de la Guía Repsol

ARCHIVADO EN: Bares y Restaurantes Gastronomía Jordi Vilà, chef del restaurante barcelonés Alkimia, ha sido distinguido con el Premio Nacional de Gastronomía 2021, el más importante de los que ha concedido este martes la Academia Catalana de Gast...

Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomia 2021

Jordi Vilà ha sido reconocido con el Premi Nacional de Gastronomia 2021 en un sobrio acto realizado en el Palau de Pedralbes, que por la pandemia no ha venido acompañado con una cena en honor del cocinero y los otros premiados por la Acadèmia Cata...

Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomia

La Associació d'Empreses Majoristes de Mercabarna obtiene el premio especial de la Acadèmia, Javier Oliveira, de Via Veneto, el de Sala y Rafa Muria, del restaurante Quatre Molins, el de chef revelación Barcelona

La Acadèmia Catalana de ...

Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomia 2021

AGENCIAS ACN Barcelona.-Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2021, que concedeix l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El xef del Quatre Molins (Cornudella, Priorat) Rafel Mu...

Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomia 2021

ACN Barcelona.-Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia 2021, que concedeix l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El xef del Quatre Molins [...] ACN Barcelona.-Jordi Vilà (1973), xe...

Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomia

El xef del restaurant Alkímia rep el guardó atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició El cuiner Jordi Vilà, del restaurant Alkímia de Barcelona, confessa sentir-se "il·lusionat" pel Premi Nacional de Gastronomia 2021, atorgat per l...

Jordi Vilà, Premio Nacional de Gastronomía 2021 en Cataluña

Barcelona, 20 jul (EFE).- Jordi Vilà, chef del restaurante Alkimia de Barcelona, ha sido distinguido con el Premio Nacional de Gastronomía 2021, el más importante de los que ha concedido este martes...

Albóndigas con trufa y bechamel ligera



FRANCIS PANIEGO

Hotel Echaurren
(Ezcaray, La Rioja)

No se puede entender la cocina riojana sin los Paniego-Sánchez. Lo que comenzó como un pequeño mesón con caballerizas es hoy el reconocido internacionalmente Hotel Echaurren Relais&Chateaux.

En sus restaurantes suma 3 Soles Repsol y 3 estrellas Michelin, repartidas en El Portal de Echaurren** y Marqués de Riscal*.

Francis no es el único galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía en su familia. También lo han recogido su madre, Marisa Sánchez, anterior jefa de cocina, y su hermano Chefe, director de sala.

4 personas

Para las albóndigas:

- 500 g de carne picada
- 1 diente de ajo
- 2 g de perejil
- 3 huevos frescos
- 50 g de trufa negra (*Tuber melanosporum*)
- 250 ml de vino blanco
- 500 ml de aceite de oliva 0.4
- 200 g de harina floja de trigo
- 2 g de sal fina

Para la bechamel ligera:

- 500 ml de leche entera
- 10 g de maicena
- 40 g de harina floja de trigo
- 50 g de mantequilla
- Media pastilla de caldo de pollo concentrado
- 1 g de sal fina

Para el sofrito:

- 200 g de cebolla blanca
- 1 rebanada de pan blanco
- 75 g de tomate de ensalada
- 3 dientes de ajo
- 250 ml de agua
- 75 ml de brandy
- 75 ml de vino cosechero
- Una pizca de sal

Para emplatar:

- Parmentier
- 1 o 2 láminas de trufa
- 4 puntas de espárragos verdes

Prepara la bechamel. Mezcla la harina y la maicena y dilúyelas en 200 ml de leche fría. Reserva. Hierve aparte los 300 ml de leche restantes con la mantequilla, la sal y la pastilla de caldo. Cuando hierva la leche, añade la mezcla sin dejar de remover para lograr una bechamel clarita.

Elabora las albóndigas.

Mezcla la carne en un bol de acero. Añade la bechamel. Remueve con cuidado **Agrega los huevos** uno a uno, para esta cantidad solemos añadir 6 huevos, pero si la mezcla tolera alguno menos, no pasa nada.

Añade una cucharada

de ajo y perejil machacados, la trufa picada en brunoise (daditos pequeños), un chorrito de vino y rectifica la sal. Deja reposar durante un rato.

Moldea las albóndigas

grandes (de 80 gramos aprox.), pásalas por harina y fríelas en aceite caliente. Ya doradas, las vamos dejando en una cazuela con un dedo de agua. Cuela el aceite y resérvalo para el sofrito.

Prepara el sofrito de la salsa. Corta la cebolla en tro-

zos grandes y fríela con la rebanada de pan, el tomate y los dientes de ajo. Tiene que hacerse lentamente, para que no se quemen.

Cuando la cebolla esté doradita, añade un poco de harina, rehoga unos instantes y pasa, acto seguido, por el pasapurés.

En la cazuela donde tienes las albóndigas, añade el vino y el brandy, el caldo y deja reducir. Se mueve la cazuela con cuidado para que no se deshagan las albóndigas y que hierva a fuego lento unos 15 minutos. Rectifica el punto de la sal.

Emplata colocando un poco de parmentier en el fondo del plato; encima, pon la albóndiga caliente y lamina por encima la trufa, vierte la salsa y las puntas de espárrago verde.

DATO DE PREPARAR

el sofrito de la salsa, emplea el mismo aceite donde has dorado las albóndigas.

EL VINO BLANCO

escogido por Francis Paniego es un cosechero de Ibisate.



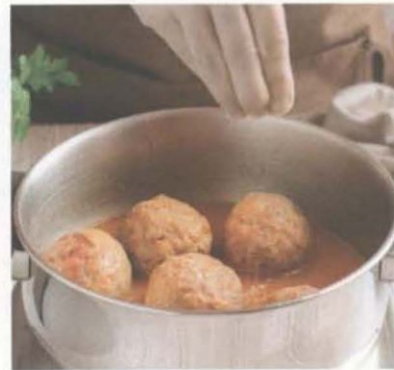
TRUCOS CLAVE DE ESTA RECETA



Mezcla carne de dos tipos para conseguir potenciar su sabor y su untuosidad. Paniego nos recomienda ternera y lomo de cerdo para este plato.



Dora las albóndigas en la cazuela en la que has rehogado la cebolla y el ajo. Si las quieres más jugosas, enharínalas un poco antes de dorarlas, para que se sellen.



No olvides rectificar la sal en la última fase. Al agregar el vino y el brandy puede haber una descompensación de sabores. Es el momento de apuntalar al gusto.



DE CERCA SANTIAGO PARDO

“Es momento de recuperar el ritmo de trabajo”

Página 3

“Tontos hay en todos lados y todos llevamos uno dentro”

Patricia Mairal

¿Cuál es el emoticono que define su personalidad?

—El de la mano que hace el símbolo de ok, porque ok, si me comentas ideas nuevas; ok, si me llamas a quedar; ok, para trabajar; ok, para ir de fiesta; ok, siempre disponible y abierto.

Genio y figura. ¿Se identifica?

—Para ello se trabaja y se forma uno para llegar, que no llegas nunca, a ser genio y figura.

¿Cuál es la excitación que más le irrita?

—La prepotencia y la mentira, me causa rechazo.

La sonrisa es el lenguaje universal de las personas inteligentes. ¿Sonreímos poco?

—Tenemos que sonreír más y no dejarnos llevar por la desilusión o la apatía. La sonrisa no sé si es de inteligentes, pero sonreír nos hace más felices y guapos, nos hace sentir mejor y hacemos sentir mejor a los demás.

¿Por qué visten tan gris los hombres occidentales?

—Los hombres siempre han vestido con colores oscuros: gris, azul marino, marrón, negro, según protocolo era elegante y era señal de respeto, ahora afortunadamente las nuevas generaciones agregan mucho más color, luminosidad y frescura al vestuario y a la vida en general.

¿El negocio es la negación del ocio o usted se divierte cuando?

—Cuando pones un negocio es porque te apasiona, te llena y te divierte, pero tengo tiempo para todo, para mi negocio y para mis ratos de ocio.

¿Cuáles diría que son los pros y los contras de su trabajo?

—Como todos los trabajos tiene sus pros, como la creatividad, la satisfacción de hacer que tu cliente se sienta bien, y contras, como el cansancio de brazos y piernas, las prisas...

Dice Howard Gardner que no hay buen profesional que sea mala persona. ¿No conoce a alguno para contradecirle?

—Para ser buen profesional, has

Santiago Pardo

Nacido en la capital osense (1971), el presidente de la Asociación de Imagen Personal de Huesca y propietario del Salón de Peluquería Mixta Shanty's asegura que siempre le ha gustado y le ha importado la imagen: “la mía pero también el poder ayudar a los demás a que den la mejor imagen en cada momento”. Defiende la idea de asociación para trabajar por la formación y solucionar los problemas que como sector tenemos.



pasado por mucha formación y experiencia y eso te ayuda a ser buena persona, a empatizar con los demás, pero tontos hay en todos lados y todos llevamos uno dentro.

Durante los momentos más complicados de la pandemia ha sido el suyo uno de los sectores con más incertidumbre, ¿aún pagan los efectos?

—Nuestro sector venía arrasando los efectos de la crisis, la subida del IVA, y ahora la pandemia, es un momento bastante complicado, los efectos secundarios de todo esto siempre atacan a nuestro margen de beneficio. Esperemos que los eventos, fiestas, cenas y otros compromisos

sociales, poco a poco, vuelvan a la normalidad y así recuperar nuestro ritmo de trabajo. El que la gente, poco a poco, esté vacunada hará que se vaya perdiendo el miedo.

¿Poderoso caballero es don dinero?

—Poderoso muy poderoso es Don Dinero, es una pena, pero no lo tengas y verás.

Hablando de dinero, la rebaja del IVA es una antigua reivindicación, ¿qué más hacer?

—La vuelta al IVA reducido es una reivindicación justa y necesaria, nos lo subieron provisionalmente, somos un sector esencial, y estamos muy defraudados con el PSOE, en 2018 cuando es-

taba en la oposición nos apoyó presentando una PNL y ahora, que está en el gobierno, veta la votación presentada por unanimidad del resto de los partidos que haría posible la vuelta al IVA reducido que es el que corresponde al sector de la imagen personal, se tienen reuniones, se hacen concentraciones, se está trabajando mucho desde asociaciones nacionales y provinciales y otras plataformas pero...

¿En qué momento se encuentra este sector?

—Ahora mismo estamos en el momento de recuperar poco a poco el ritmo de trabajo. El verano, los eventos, aunque, de momento, sean de pocas personas,

“LA SONRISA NO SÉ SI ES DE INTELIGENTES, PERO SONREÍR NOS HACE SENTIR MEJOR Y HACEMOS SENTIR MEJOR A LOS DEMÁS”

y la confianza de que volveremos a la normalidad, hacen que trabajemos con ilusión. Somos un sector positivo, comprometido y responsable, pero también somos luchadores y defendemos lo nuestro, ahora es la vuelta al IVA que nos corresponde, luego será el reconocimiento de nuestras enfermedades laborales y nuestra formación de calidad. Hay mucho trabajo por hacer por eso necesitamos asociaciones fuertes para que nos escuchen.

¿A quién le daría el premio nacional de gastronomía altaoragonesa?

—A todo el que se mete en la cocina con cariño e intenta alagar a su comensal, yo soy fácil de contentar.

¿Digital o analógico?

—Digital. No queda otra, hay que avanzar.

¿A palabras necias, oídos sordos, la otra mejilla o mamporro dialéctico-?

—Soy más de palabras necias, oídos sordos, pero no me calientes mucho que te puede llegar a la media hora un mamporro dialéctico que alucinas, aunque sea en mis adentros. Es mi fallo, me lo trago todo.

¿Es usted más de esperar o de reaccionar a las primeras de cambio?

—Soy de acción rápida y resolutivo, esperar carcome.

Dime con quién te juntas y te diré quién eres. ¿Hace casting para seleccionar amistades?

—Yo como Nati Abascal: “todos son mis amigos, quiero a todo el mundo” (risas). Así me va. ●

Gastrohistorias. 'La cocina en pase de revista', por Ana Vega Pérez de Arlucea **P44**



Me preguntan a veces si no creo desmedida, exagerada y atorrante la atención que hoy en día dedicamos a la gastronomía. Mi respuesta suele ser que sí y que no, las dos cosas a la vez. Aquí entre ustedes y yo les diré que a veces me cansa terriblemente la importancia que los medios otorgan a la alta cocina, a sus estrellas y al infinito ciclo de aperturas, cierres, reseñas, tendencias, listas y otros dimes y diretes que atañen al sector. Creo sin embargo que nunca es demasiado el espacio consagrado a hablar de la alimentación, esa actividad tan obligatoria como placentera para la vida humana.

A pesar de que el Soylent ya se ha inventado –y no hecho a base de gente– parece que de momento comer seguirá impenablemente asociado a cocinar y mientras haya que guisar todos los días (tú, tu abuela, el empleado del restaurante a domicilio) necesariamente seguirán siendo relevantes los contenidos gastronómicos en prensa, televisión, internet o el formato que el futuro nos depare.

Si a ustedes les parece excesivo el runrún culinario actual, imagínense lo que tuvieron que pensar nuestros antepasados cuando hace 140 años la cocina se convirtió en el tema de moda. En poco más de un lustro el asunto coquinario pasó de ser completamente ignorado a convertirse en estrella mediática, materia de conversación habitual y prácticamente obsesión nacional. Aunque algunas publicaciones como ‘La Risa’ (1843), ‘El Hogar’ (1866), ‘El Imparcial’ (1869) o ‘El correo vascongado’ (1873) publicaran habitualmente recetas o tuvieran incluso una sección de cocina, el verdadero bombazo llegó con el cruce de cartas que sobre la manduca y sus filosofías publicó ‘La Ilustración española y americana’ entre los años 1876 y 1877.

Firmadas por el Doctor Thebussem –alias de Mariano Pardo de Figueroa– y un supuesto Cocinero de Su Majestad –pseudónimo de José Castro y Serran-

La cocina en pase de revista

GASTROHISTORIAS
ANA VEGA PÉREZ DE ARLUCEA
Premio Nacional de Gastronomía 2018



Ilustración de un menú del Café Universal y portadas de revistas de cocina. **r. c.**

Aunque el interés de la prensa española por la gastronomía comenzó antes, la primera revista especializada apareció en 1886

no-, aquellas sabrosas epístolas no sólo acabaron siendo recopiladas en 1882 en un libro titulado ‘La mesa moderna’, sino que cambiaron radicalmente la imagen que los lectores españoles tenían de la cocina nacional. Como si de Patrick Swayze en

‘Dirty dancing’ se tratara, de repente los gastrónomos decidieron que no dejarían que nadie (léase flamante cuisine francesa) pudiera arrinconar a los sabores patrios.

Explosión mediática

El renacimiento de los fogones castizos implicó una tremenda explosión mediática reflejada en artículos, columnas o secciones especializadas, en la publicación de infinidad de recetarios y también en el nacimiento de un nuevo género editorial: la revista gastronómica. Sobre esta materia pueden ustedes encontrar trabajos tan interesantes como

‘La gastronomía en la prensa española del siglo XIX’ (Aguirre-goitia y Fernández, 2015) e incluso una señora tesis doctoral presentada en 2018 bajo el título de ‘Génesis y evolución de la revista gastronómica en España’ (Nuria Blanco Hernández).

Les falta un único dato: antes que ‘La mesa moderna’ (1893), ‘El Menú’ y ‘La cocina elegante’ (ambas de 1904), ‘El gorro blanco’ (1906), ‘El arte culinario’ (1907) o ‘Cocina artística y casera’ (1917), antes que todas ellas estuvo otra revista. Tan misteriosa y desconocida que ninguno de sus números ha pasado a la posteridad, que yo sepa,

y solo he encontrado datos de ella a través menciones en otras publicaciones.

Se llamó ‘La cocina española’ y apareció a finales del año 1886, en Madrid. Fue la revista oficial de la asociación de cocineros El Arte Culinario y se publicó fielmente cada diez días al menos hasta marzo de 1889. Sobre ella sé poco más aparte del nombre de uno de sus directores, Julián Rodríguez de Cea, y que a pesar de su limitada tirada tuvo una gran impacto entre los profesionales de la hostelería y los aficionados al buen comer por estar consagrada ‘al fomento y desarrollo del arte culinario español’.

En sus páginas se iban turnando cocineros, gourmets, literatos y científicos: el poeta venezolano Paulo Emilio Romero, el escritor segoviano José Rodao Hernández, el crítico literario Fray Julisil, el periodista gallego Julián Rodríguez de Cea, el médico Luis del Portillo y Mes- tres o el mismísimo Thebussem.

De la parte técnica se encargaban chefs profesionales como Loreto Capella (antiguo jefe de cocinas del Palacio Real) y sus contenidos incluían desde estudios sobre los caracoles comestibles a repaos históricos sobre el arte del trinchado o el uso del tenedor. Le dio una buena pátina de respetabilidad y academicismo a la cocina, siempre priorizando al garbanzo por encima del ‘entrecôte’.

Como dijo el periodista Manuel Ossorio y Bernard (1839-1904) en marzo de 1887, aquella revista se proponía hacer la guerra a la cocina extranjera y su misión debía ser la de restablecer «las cosas a su natural estado en nuestra cocina, llamar al pan, pan y al vino, vino; abogar por los pollos con tomate, el bacalao a la vizcaína, las pescadillas fritas, las alcachofas rebosadas, las natillas con canela, el arroz con leche, las migas con torreznos y otros platos sustanciosos, plásticos y sanos que eran el encanto de nuestros padres». Ojalá haya algún ejemplar de ‘La cocina española’ escondido por ahí.