



L'equip del restaurant La Boscana, de Bellvís, amb una estrella Michelin,

## LA BOSCANA CUINA A LA GALA DELS PREMIS NACIONALS DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ

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



[Per Totlleida](#) Última actualització Jun 5, 2019

*L'equip del restaurant La Boscana, de Bellvís, amb una estrella Michelin, serà l'encarregat de cuinar els plats de la gala de lliurament dels Premis Nacionals de Gastronomia que tenen lloc a La Llotja de Mar de Barcelona, que impulsa l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN), i que enguany arriben al 30è aniversari.*

Lequip liderat pel Joël Castanyé cuina en aquesta gala, després que l'any passat el xef del Pla d'Urgell rebés el Premi Revelació 2018. “És un honor que l'Acadèmia confii en nosaltres per a un esdeveniment tan important. Esperem complir amb les expectatives generades”, va assenyalar Joël Castanyé.

El menú el componen una sèrie d'aperitius (albergínia al carbó, coca de recapte, orella de porc de Lleida, pizzeta artesana de La Boscana, crema d'au i préssec amb sangria blanca), i el sopar pròpiament dit són espadenyas al natural amb caviar d'esturió imperial (maridat amb un Taleia 2017, de Castell d'Éncús, DO Costers del Segre), fetge d'ànec de Colomers: escaldat, gingebre i llima (maridat amb un Finca Racons Macabeu 2015, de Tomàs Cusiné, DO Costers del Segre) i cabrit al vi negre (maridat amb un Cérvoles 2015, de Cérvoles, DO Costers del Segre). De postres, Pera de Lleida amb gelat de iogurt, i xocolata amb llima i albercoc (maridat amb un Rasim Vimadur 2016, de L'Olivera, DO Costers del Segre).

Els guanyadors d'aquesta edició 2019 són:

Premi Nacional de Gastronomia: Fina Puigdevall, xef i propietària del Restaurant Les Cols.

Premi Revelació: Rafa Zafra, xef del Restaurant Estimar.

Premi Cap de Sala: Joan Carles Ibáñez, del Restaurant Lasarte.

Premi Especial de l'Acadèmia: Cristina Jolonch i Pau Arenós (ex-aequo).

L'Acadèmia és una entitat que promou, divulga i protegeix la cuina i les activitats gastronòmiques de les diferents comarques de Catalunya.

Els membres de l'Acadèmia són persones representatives de la societat catalana en diversos àmbits, el denominador comú dels quals és un gran interès i coneixement sobre gastronomia i, molt especialment, gastronomia catalana.