

10 AÑOS 7 CANÍBALES

REVISTA GASTRONÓMICA DIGITAL



SNACKS

Los Premios Nacionales de Gastronomía, mentidero gastronómico catalán



Ibañez, Arenós, Jolonch, Vilarrubí, Puigdevall y Zafra

David Salvador

6/6/2019

La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición celebró anoche su gran gala anual con la concesión de los Premios Nacionales de Gastronomía 2019. Lo hizo en

el edificio de la Lonja de Mar de Barcelona donde congregó a tres centenares de profesionales de la restauración y amigos para conmemorar, además, sus 30 años de historia, tres décadas desde que el periodista y gastrónomo **Néstor Luján** la creara en 1989.



Ibañez, Arenós, Jolonch, Vilarrubí, Puigdevall y Zafra

Tres décadas de “compartir, de cultivar estima y afecto a través de los sentidos que se despiertan en una mesa” -en palabras de **Carles Vilarrubí**, presidente de la ACGN- que se celebraron en una **cena oficiada por Joel Castanyé (La Boscana*, Bellvís), ganador del Premio al Cocinero Revelación de 2018.** Entre cocinas estaba el ilerdense, que cedía el testigo a **Rafa Zafra (Estimar, Barcelona)**, un sevillano de la escuela del **Bulli** que **ha hecho bandera del producto mediterráneo desde el Gótico barcelonés.**

Zafra se lleva al nuevo chef ejecutivo de Heart a Madrid

Zafra recogió el título de Cocinero Revelación 2019 y adelantaba a 7caníbales cómo está el proyecto de replicar Estimar en Madrid: “Abriremos en breve, en la segunda mitad de julio pero cerramos en agosto”, como un *soft opening*. Después, tras las vacaciones, “volveremos a la carga con ayuda, ya que se incorporará **Ricardo**

Martin Acquista", el nuevo chef ejecutivo de **Heart Ibiza**, el que relevó esta temporada al sevillano al frente del coloso ibicenco.

Junto a Acquista ("veremos cómo compaginamos en 2020 con el inicio de temporada de Heart"), Zafra ha diseñado una réplica gastronómica de Estimar en Madrid "aunque con más guiños andaluces por cercanía y cultura de degustación". El aforo, eso sí, y como en Barcelona, será todo sentado. "La de Madrid será una carta de producto aunque no sólo Mediterráneo como en Barcelona, mucho más pensada para compartir pero siempre en silla".



Los Premis Nationals se entregaron el Casa Llotja de Mar

El futuro de Les Cols pasa por Mirazur

Tras el sevillano, llegó el turno a la gran protagonista de la noche, una **Fina Puigdevall (Les Cols****, Olot) que recibía el Premio Nacional de Gastronomía por, según la Academia, "trabajar con una visión particular y utilizando los mejores productos, productores y artesanos de la Garrotxa para transmitir así sinceridad, equilibrio y naturalidad".

Puigdevall también hablaba y departía, feliz entre amigos y familia: "Este verano, **Carlota** (la hija pequeña de la chef, actualmente estudiando Cocina en el CETT barcelonés) se va a hacer un stage con **Mauro Colagreco (Mirazur*****, Menton, Francia), aunque le quedan aún dos años de estudio". En el futuro cercano de Les

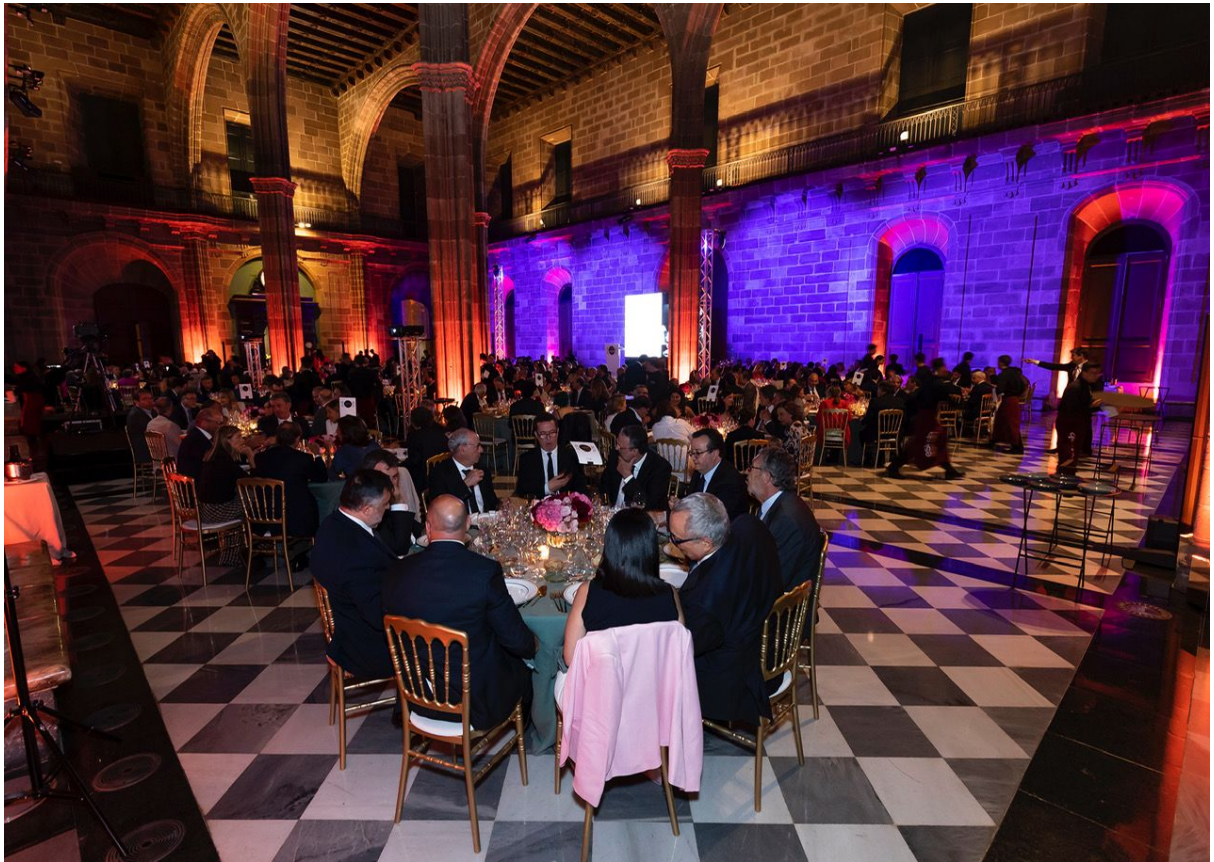
Cols ya despuntan las tres hijas. “**Clara y Martina** ya está con nosotros y, en breve, vendrá súper preparada Carlota. **El nuevo Les Cols**”. Puigdevall sonreía.

Los focos y el doble ganador de tres estrellas Michelin

El tercer premio de la noche fue a parar a la “fábrica” **Berasategui**. Se trataba de **Joan Carles Ibáñez (Lasarte*****, Barcelona), quien recibía el Premio al Jefe de Sala, galardón creado en 2018 por la Academia (y que en esa primera edición fue a parar a **Isabelle Brunet, Monvnic**, Barcelona). La historia de Ibáñez da para un libro: conoció a **Fermí Puig** y **Ferran Adrià** en la mili en Cartagena, y volvió con su consejo a Barcelona para formarse y trabajar. Con **Jean Paul Vinay** (ex Bulli) o con **Santi Santamaría**, al lado de quien estuvo 20 años consiguiendo la tercera estrella Michelin. Tras el fallecimiento de Santamaría, Ibáñez habló con el megaestrellado vasco, quien le propuso unirse a su gran proyecto barcelonés -Lasarte-, donde volvió a conseguir el tercer macaron.

Por último, el Premio Especial de la Academia fue a parar en este 2019 a **Cristina Jolonch** y **Pau Arenós**, periodistas gastronómicos de La Vanguardia y El Periódico, respectivamente, quienes ya fueron premiados por la ACGN en 2010 y 2011 por su “Tasca de Divulgació”.

La periodista de La Vanguardia, que recientemente ha publicado el libro **“De carne y hueso”**, admitía cierto rubor: “Estoy más acostumbrada a estar en el otro lugar, detrás de los focos”. Lo quiera o no, como Arenós, forma parte ya de la historia de la gastronomía catalana. Y, junto a Zafra, Puigdevall o Ibáñez, ayer quedó escrito, y dicho.



La cena la formó Joel Castanyé, de La Boscana, Premio Cocinero Revelación 2018

Anteriores galardonados

***Premio Nacional de Gastronomía** (hasta 2015, Premio Restaurante del Año)

Isidre Gornés (Ca l'Isidre, Barcelona) 2018

Carme Rusalleda (Sant Pau, Sant Pol de Mar) 2016

Disfrutar (Barcelona) 2015

Miramar (Llançà) 2014

Ramón Freixa (Barcelona) 2013

Aligué (Manresa) 2012

ABaC (Barcelona 2011)

Can Jubany (Caldetenes) 2010

Dos Cielos (Barcelona) 2009

Els Casals (Sagàs) 2008

Ca L'Enric (La Vall de Bianya) 2007

Caelis (Barcelona) 2006

***Premio Cocinero Revelación**

Joel Castanyé (La Boscana, Bellvis) 2018

Àlvar Ayuso (Alvart, 2016)

Arnau Bosch (Can Bosch, Cambrils) 2015

Antonio Simões (La Taverna del Clínic, Barcelona) 2014

Harry Wieding y Nico Cabañas (Sant Pere del Bosc, Lloret de Mar) 2013

Victor Quintillá (Lluerna, Santa Coloma de Gramenet) 2012

Marc Gascons (Els Tinars, Llagostera) 2011

Dani Lechuga (Caldeni, Barcelona) 2010

Sergi De Meià (Monvínic, Barcelona) 2009

Rafa Peña (Gresca, Barcelona) 2008

Oriol Ivern y Guillem Pla (Hisop, Barcelona) 2007

Albert Ventura (Coure, Barcelona) 2006

***Premio Especial**

Pordamsa 2018

Balfegó 2016

Escola Hofmann 2015

Jean Luc Figueras 2014

Secció de Filosofia i Ciències Socials de l'Institut d'Estudis Catalans 2013

Pau Albornà i Torras 2012

Fundació Alicia 2011

Francesc Fortí 2010

Eliane Thibaut Comelade 2009

Josep Maria Boix 2008

Ferran Adrià 2007

Jean Louis Neichel 2006

***Premios Jefe/a de sala**

Isabelle Brunet (Monvinic, Barcelona) 2018