

ISIDRE GIRONÈS, PREMI NACIONAL DE GASTRONOMIA PER L'ACADÈMIA CATALANA DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ

02 Març 2018



Isidre Gironès, amb més de 60 anys d'experiència en el sector de la restauració i amb 48 anys al capdavant del restaurant Ca l'Isidre, ha estat guardonat aquest dijous amb el Premi Nacional de Gastronomia per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

Els Premis Nacionals de Gastronomia 2018, que s'han celebrat a la Casa Llotja de Mar de Barcelona, també han reconegut el xef del restaurant La Boscana, Joel Castanyé amb el Premi Revelació.

Isabelle Brunet, de Monvínic, ha rebut el Premi Cap de Sala, i l'empresa Pordamsa ha estat guardonada amb el Premi Especial de l'Acadèmia, que ha recollit el president de la companyia, Manel Puigdemont.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha concedit el Premi Nacional de Gastronomia a Isidre Gironès, del restaurant Ca l'Isidre, fundat el 1970 juntament amb la seva esposa Montserrat Salvó, al carrer de les Flors de Barcelona. La Casa Llotja de Mar de Barcelona va acollir el lliurament de premis, que també han distingit Joel Castanyé, xef del restaurant La Boscana, guardonat amb el Premi Revelació; Isabelle Brunet de Monvínic, guardonada amb el Premi Cap de Sala; i Pordamsa, guardonada amb el Premi Especial de l'Acadèmia, que ha recollit Manel Puigdemont, president de l'empresa.

Més de 300 persones han assistit al lliurament de premis, entre acadèmics, empresaris i destacats representants de la gastronomia catalana, com Òscar Manresa i Carme Ruscalleda, premiada en l'anterior edició, durant el transcurs d'un sopar ofert pel xef Nandu Jubany.

La presidenta de la Diputació, Mercè Conesa, va participar, a l'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2018,

Conesa va assegurar que « la gastronomia no existeix només amb les persones que inventen i cuinen plats: calen productors de qualitat, calen empreses que donin servei als restaurants, cal formació, investigació. Aquest país té talent, compromís i bons productes». Per això, la presidenta de la Diputació de Barcelona, a més de felicitar els guardonats, va encoratjar a continuar posicionant els productes catalans en el mercat internacional. Durant el transcurs de la gala, Mercè Conesa va lliurar el Premi Cap de Sala 2018 a Isabelle Brunet de Monvínic.

D'aquesta manera, els Premis Nacionals de Gastronomia 2018 són el reconeixement a cuiners, restaurants, professionals o col·lectius i institucions, relacionats amb el món de la gastronomia catalana que, al llarg de l'any o per la seva trajectòria, han destacat per la seva tasca i aportació a la cuina del nostre país.

El president de la Cambra de Comerç de Barcelona, Miquel Valls, ha fet entrega del primer dels guardons, el Premi Especial de l'Acadèmia a Pordamsa; la presidenta de la Diputació de Barcelona, Mercè Conesa, ha fet entrega del Premi Cap de Sala a Isabelle Brunet; l'alcalde de

Lleida, Àngel Ros, ha fet entrega del Premi Revelació a Joel Castanyé; i finalment, Carles Vilarrubí, ha fet entrega de l'últim guardó, el Premi Nacional de Gastronomia, a Isidre Gironès.

Amb aquests Premis l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició reconeix els cuiners, restaurants, professionals o col·lectius i institucions relacionats amb el món de la gastronomia catalana que, al llarg de l'any o per la seva trajectòria, han destacat per la seva tasca i aportació a la cuina de Catalunya.

Isidre Gironès

Isidre Gironès, amb més de 60 anys d'experiència en el sector de la restauració, fa 48 anys que és al capdavant de l'emblemàtic restaurant Ca l'Isidre. El restaurant és un espai d'ambient clàssic que té una destacada col·lecció d'art. La seva filla Núria va prendre el relleu generacional l'any 2016. Ca l'Isidre és un referent a la ciutat que basa la seva proposta gastronòmica en el receptari tradicional català i una bona matèria prima.