

La gran noche de la cocina catalana

Fina Puigdevall recibe el premio nacional y el periodista Pau Arenós, premio especial junto con Cristina Jolonch

LUIS MIGUEL MARCO

BARCELONA - Miércoles, 05/06/2019 | Actualizado el 06/06/2019 a las 09:41 CEST



De izquierda a derecha, el jefe de sala Joan Carles Ibáñez, los periodistas Cristina Jolonch y Pau Arenós y los chef Fina Puigdevall y Rafa Zafra, todos ellos premiados por la Academia de la Gastronomía Catalana este 2019, este miércoles en la Llotja de Mar. / FERRAN NADEU

Fiesta grande y sabrosa para la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, que ha entregado este miércoles los Premis Nacionals de Gastronomia 2019 durante el transcurso de una cena celebrada en la casa Llotja de Mar de Barcelona y conducida por Laura Rosel y Antoni Bassas.

Entre los premiados, el periodista especializado en gastronomía de *El Periódico* Pau Arenós. "Para mí este reconocimiento significa dar visibilidad a tu trabajo. Te están diciendo de alguna manera que cuando prendemos la llama y explicamos qué se cuece en determinados fogones estamos poniendo el foco en la dirección correcta", explicaba. Arenós ha recibido el premio especial de la Acadèmia en reconocimiento a su labor de difusión y promoción de la cultura gastronómica catalana 'ex aequo' con la periodista de *La Vanguardia* Cristina Jolonch. "Me hace una ilusión tremenda que me lo den con ella –decía Arenós– porque Cristina y yo somos amigos desde hace 35 años y hemos compartido mucho. Ambos tenemos una visión similar del oficio y hemos podido vivir lo mucho que ha significado el despegue de la gastronomía en estos años. Somos apasionados y rigurosos y cada uno desde nuestro medio, tenemos una competencia amistosa y eso nos hace mejores". Arenós y Jolonch han recogido el premio de manos de Joan Roca y de Ángel Simón, presidente de AGBAR, uno de los patrocinadores de la gala.

30 aniversario de la Acadèmia

La noche ha tenido más nombres propios. La Acadèmia, que como ha recordado su presidente Carles Valarrubí celebra su 30º aniversario, lleva ya un par de años reconociendo el trabajo de los jefes de sala, figura clave también en un restaurante. En esta edición se ha querido ensalzar el trabajo de Joan Carles Ibañez, jefe de sala del restaurante Lasarte de Barcelona, que trabajó también durante años como sumiller de El Racó de Can Fabes y que, en dos ocasiones, sabe qué supone conseguir tres estrellas Michelin. "Un cocinero puede ser muy bueno y hacer un gran plato, pero si luego no se sabe transmitir al cliente... es como una película con un final triste, desangelada", reivindicaba. En su discurso ha dado también un toque de atención: "Hemos de mejorar la calidad de las salas. Quedan pocos bailarines bailando y quizá no lo hagan con las mejores zapatillas". También quiso tener un rescuerdo para Santi Santamaria y para Martín Berasategui.

El premio revelación 2019 tiene este año sabor a mar.... Ha sido para el sevillano Rafa Zafra, ex de El Bulli, que junto a su pareja, Anna Gotanegra, abrió el restaurante Estimar en el Gòtic de Barcelona hace tres años en un espacio en el que la cocina y la sala están separadas únicamente con un expositor con el mejor pescado, uno de esos restaurantes imprescindibles en la capital catalana. El chef 'hipster', con barba y zapatillas Gucci, ha asegurado que este premio le rejuvenece. "Nos habéis posicionado en un lugar que no sé si nos merecemos", ha dicho. "Yo miraba desde Sevilla al norte, hacia el País Vasco y Catalunya. Y ahora creo que he perdido el Sur", ha añadido en su discurso de agradecimiento.

Fina Puigdevall, Premi Nacional 2019

Y el premio gordo, el Nacional de Gastronomía 2019 tiene nombre de mujer y viaja hasta tierras gerundenses. En palabras de Arenòs, "es para una auténtica 'crack' que ha situado en el mapa gastronómico mundial la comarca de La Garrotxa": Fina Puigdevall, chef y propietaria del restaurante Les Cols de Olot, con dos estrellas Michelin, recibe este reconocimiento 29 años después de la apertura de su local y con la satisfacción de tener a sus hijas detrás como relevo generacional. Ha recibido el premio de manos de Meritxell Budó, la 'consellera' de presidència y de Carles Vilarrubí, presidente de l'Acadèmia. "Quiero seguir haciendo una cocina ética, social y ecológica, con un alimento no viajado, muy ligado a la tierra de los volcanes. Quiero seguir sumergiendo el paisaje que me rodea en el plato, dar felicidad al comensal en un entorno donde el silencio es un lujo", ha asegurado antes de dar las gracias al equipo de arquitectura SCR por hacer de Les Cols también un referente para la arquitectura moderna, a todo su equipo y en especial a sus hijas Clara, Martina y Carlota.

La cena de gala ofrecida en la Llotja ha hecho viajar a los 350 comensales reunidos en la gran sala gótica de la Llotja hasta Lleida. Los platos llevaban el sello del chef Joel Castanyer, Premi Nacional de Gastronomía 2018, del restaurante La Boscana de Bellvís (Pla d'Urgell): 'espardenyes' con caviar de esturión imperial, hígado de pato con jengibre y lima, conejo con caracoles, cabrito al vino negro y, de postre, pera de Lleida con helado de yogur.

Una larga trayectoria

Cronista gastronómico de este diario, Pau Arenós (Vila-real, 1966) es notario de lo que se cuece entre fogones desde mediados los años 90. Ha publicado una docena de libros, de los cuales ocho se dedican a la gastronomía, entre ellos 'Los genios del fuego', 'La cocina de los valientes' y 'Los once'. Sus crónicas sobre los restaurantes catalanes que vale la pena conocer se publican en 'On Barcelona' el suplemento semanal de ocio de 'El Periódico'. Además del premio recibido hoy, Arenós es poseedor de otros cinco galardones gastronómicos: el Nacional de Gastronomía (2005), el premio Juan Mari Arzak (2007), el premio a la Excelencia Gastronómica de la Academia Internacional de Gastronomía (2008), el premio al profesional del año de la Acadèmia Catalana de Gastronomia (2011) y el premio internacional Pau Albornà (2014).

Este jueves por la tarde comienza la segunda temporada de la serie de vídeos gastronómicos que conduce Arenós ['Cata Mayor'](#) con Albert Adrià explicando cómo se hace un pincho moruno. Después desfilarán grandes cocineros como Carme Ruscalleda o los chicos del restaurante Disfrutar. La serie contará también con Oriol Balaguer explicando cómo se hace un 'cheesecake' perfecto o el dos estrellas Paco Pérez, que enseñará a hacer una hamburguesa gourmet en casa.