

Reconeixen Marc Gascons d'Els Tinars com a millor jove cuiner de l'any

El guardó valora el restaurador de Llagostera per la conservació de la cuina tradicional catalana



El guardonat elaborant un dels seus plats a la cuina del restaurant.

GIRONA | DDG

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha guardonat el cuiner Marc Gascons, que dirigeix el restaurant Els Tinars, a Llagostera, com a Millor Jove Cuiner de l'Any. Els acadèmics han reconegut el restaurador "per ser representant d'una saga generacional de

restauradors, amb capacitat demostrada, fent una cuina tradicional, amb màxim respecte al producte i a la qualitat de la matèria primera i preservant la catalanitat de molts plats, especialment de la cuina empordanesa". Gascons, integrant del col·lectiu Joves Cuiners, pertany a una nissaga de cuiners i professionals de la restauració, amb gairebé un segle d'història a Sant Feliu de Guíxols. Actualment, el jove cuiner dirigeix, juntament amb la seva germana Elena, el restaurant familiar Els Tinars -amb una estrella Michelin des de 2008- on ofereixen un carta que proposen dues opcions: la cuina tradicional de sempre i la cuina d'en Marc, on s'apliquen les tècniques més actuals, intentant oferir els millors productes de temporada, mantenint la base de la cuina catalana. Al restaurant s'elabora el pa, la pastisseria, els gelats i la resta de les postres de forma artesanal. A més, Els Tinars, un restaurant tipus masia catalana amb un estil clàssic-modern, compta amb un celler amb unes 500 referències de vins i caves nacionals i estrangers.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2011/12/22/reconeixen-marc-gascons-dels-tinars-millor-jove-cuiner-lany/537848.html?utm_source=rss