

Viure als Pirineus 13/06/24

Núria Bonet, propietària de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, Premi Revelació als Premis Nacionals de Gastronomia

Paco Solé guanya el Premi Nacional de Gastronomia Tradicional i Xavier Pellicer el Nacional d'Autor



photo_camera Núria Bonet, propietària de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, Premi Revelació 2024 / Feliu Sirvent

viurealspirineus /ACN

13/de juny/24 - 21:44 Act@alitzat: 13/de juny/24 - 23:06

Paco Solé, propietari del restaurant 7 Portes, ha estat distingit amb el **Premi Nacional de Gastronomia Tradicional**, i **Xavier Pellicer**, del restaurant que porta el seu nom, ha rebut el **Nacional de Gastronomia d'Autor** en la cerimònia anual de l'**Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició** que aquest any ha desdoblant la categoria principal per posar en valor les dues ànimes del patrimoni gastronòmic català. El **Premi Revelació 2024** ha estat per **Núria Bonet**, propietària de **Ca la Núria** de Bellver de Cerdanya; **Empar Moliner** s'ha erigit amb el **Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic**; mentre que Fina Navarro ha recollit el guardó a millor cap de sala. **Toni Massanés** ha estat el **Premi Especial de l'Acadèmia** a la recerca i a la docència gastronòmica.

Aquest any, per primera vegada, els Premis Nacionals de Gastronomia celebren l'excel·lència de la cuina catalana a partir de dos valors que posen en relleu les dues ànimes de la gastronomia al país: la cuina tradicional, que busca preservar el patrimoni, i la d'avantguarda. L'objectiu és motivar a les disciplines a continuar convivint i gaudir del mateix reconeixement.

ADVERTISING

El president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, **Carles Vilarrubí**, ha assegurat que l'entitat vol valorar així la riquesa innovadora de Catalunya, però continuar encoratjant la de sempre, per preservar el patrimoni. "Motivar a les dues cuines perquè continuïn convivint i tinguin la mateixa valoració, és l'objectiu d'aquest reconeixement dual, que repetirem en les pròximes edicions dels Premis de Nacionals de Gastronomia", assegura.

Pellicer, una aposta per una cuina saludable i ecològica

Xavier Pellicer, mestre culinari nascut a Barcelona, ha destacat sempre per la seva dedicació a utilitzar productes frescos, ecològics, biodinàmics i de proximitat en les seves creacions culinàries. Al llarg de la seva trajectòria, ha treballat en restaurants com La Llar a Rosas, Arzak a San Sebastián i Le Carré des Feuillants a París.

El seu retorn a les arrels catalanes va marcar un punt d'inflexió en la seva carrera, especialment quan va treballar com a cap de cuina d'El Racó de Can Fabes o va obrir el seu propi restaurant ABaC a Barcelona.

Amb una passió per una alimentació saludable i ecològica, Pellicer va obrir el restaurant Céleri el 2015, on els vegetals prenen el protagonisme. L'any 2018 va marcar un nou capítol amb l'obertura de Xavier Pellicer i El Menjador by Xavier Pellicer.

El compromís i l'excel·lència de Paco Solé

Des del **Restaurant Portes**, Paco Solé ha dedicat la seva vida a preservar i fomentar la cultura culinària del país. Fill d'una família vinculada a la restauració des del segle XVIII amb establiments a Granollers i a Caldetes, des del menjador del 7 Portes, que aviat celebrarà el 190è aniversari, va absorbir els secrets de la cuina catalana amb una base sòlida d'estudis acadèmics.

Solé ha preservat les antigues receptes i gustos de la cuina catalana, oferint als comensals segons les temporades més de 300 plats documentats i actualitzats.

Fina Navarro, un reconeixement a la passió a la sala

L'any 1999 va entrar a la cuina del Restaurant Gaig d'Horta de la mà d'en Pepe, cap de cuina. En poc temps la cuina la va anar atrapant fins que uns mesos després va sortir a la sala. Navarro ha demostrat la seva habilitat i passió per la sala i ha contribuït a l'èxit

del Restaurant Gaig. És coneguda com a Fina Gaig, no per ser la dona d'en Carles, sinó per l'equip que han fet durant una trajectòria professional i vital conjunta.

La gala de la gastronomia

Els Premis Nacionals de Gastronomia valoren la varietat, la tradició i la innovació de la cuina catalana, reforçant el reconeixement internacional de la seva excel·lència gastronòmica.

Són el resultat d'un procés de votació secret que els Acadèmics realitzen al llarg de l'any. L'Acadèmia selecciona els cuiners, professionals, institucions o col·lectius per l'excel·lència en la seva tasca i per l'aportació a la cuina i a la gastronomia del nostre país.