

Guardons

Els Premis Nacionals de Gastronomia guardonen Toni Massanés i Núria Bonet

L'escriptora Empar Moliner, resident a Castellbell i el Vilar, s'ha erigit amb el Nèstor Luján que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

ACN
Barcelona

El gastrònom berguedà i director de la Fundació Alícia Toni Massanés distingit amb el Premi Especial de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició a la recerca i a la docència gastronòmica. El Premi Revelació 2024 ha estat per Núria Bonet, propietària de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, gràcies a una cuina de muntanya basada en productes de temporada i proximitat de la seva comarca.

Enguany, l'Acadèmia ha desdoblant la categoria principal per posar en valor les dues ànimes del patrimoni gastronòmic: la del català Paco Solé, propietari del restaurant 7 Portes, que ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia Tradicional, i Xavier Pellicer, del restaurant que porta el seu nom, que ha rebut el Nacional de Gastronomia d'Autor en la cerimònia anual. Empar Moliner, resident a Castellbell i el Vilar, s'ha erigit amb el Nèstor Luján de Periodisme Gas-



El cuiner berguedà i director de la Fundació Alícia Toni Massanés

tronòmic; mentre que Fina Navarro ha recollit el guardó a millor cap de sala.

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 pre-

servar el patrimoni, i la d'avantguarda. L'objectiu és motivar a les disciplines a continuar convivint i gaudir del mateix reconeixement.

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 sem-

El Premi Revelació ha estat per Núria Bonet, propietària de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya

pre, 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.

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. ■

arxiu