

Paco Solé i Xavier Pellicer, Premis Nacionals de Gastronomia: consulta tots els guardons

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició també reconeix la cuinera Núria Bonet, la cap de sala Fina Navarro, el gastrònom i nutricionista Toni Massanés i la periodista Empar Moliner

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha lliurat aquest dijous al vespre els guardons de la **24a edició dels Premis Nacionals de Gastronomia** durant un sopar de gala al Palau de Pedralbes, a Barcelona.

Aquest any l'entitat **ha desdoblada la categoria principal** per fer valdre les dues ànimes del patrimoni gastronòmic català: la cuina tradicional, que busca preservar el patrimoni, i la d'avantguarda.

L'entitat ha distingit el propietari del restaurant 7 Portes de la capital catalana, **Paco Solé Parellada**, amb el **Premi Nacional de Cuina Tradicional** per la seva tasca de divulgador del receptari tradicional català.

L'Acadèmia també ha guardonat el xef **Xavier Pellicer** amb el **Premi Nacional de Cuina d'Autor** per la seva aposta per la cuina saludable i ecològica que ofereix al restaurant barceloní que porta el seu nom.

També hi ha hagut reconeixement a la figura de **Núria Bonet**, propietària del restaurant Ca La Núria, de Bellver de Cerdanya, que ha recollit el **Premi Revelació**. Alhora, el **Premi al Cap de Sala** ha estat per a **Fina Navarro**, dels restaurants Gaig Barcelona i Petit Comitè.

El jurat, com és tradicional, també ha concedit un **Premi Especial de l'Acadèmia**. L'ha rebut el director de la Fundació Alícia, **Toni Massanés**, per la seva dedicació a la docència, l'escriptura i la recerca en el camp de la gastronomia.

Finalment, el **Premi Néstor Luján de Periodisme Gastronòmic** ha estat per a **Empar Moliner**, per una sèrie de 22 articles dominicals publicats al diari Ara on l'autora explora el món del vi.

Els guanyadors dels Premis Nacionals de Gastronomia 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**.

El sopar de la festa l'ha preparat **Nandu Jubany**, xef del restaurant Can Jubany, que el 2010 va ser reconegut en aquesta mateixa gala amb el premi al restaurant de l'any.

Paco Solé Parellada, el catedràtic que divulga la cuina tradicional i de proximitat

Enginyer industrial i economista, i catedràtic a la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), Paco Solé és també restaurador i un gran divulgador de la cuina catalana.

És el propietari i director gastronòmic del **restaurant 7 Portes** des dels anys 70, un establiment des d'on ha conservat i recuperat moltes receptes tradicionals, i ha promocionat els productes del país. També ha compaginat la gastronomia amb tertúlies culturals i culinàries.

És el creador de la "Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana", que recull per ordre cronològic les edicions de tots els receptaris catalans des del de Sent Soví, del segle XIV.

Recentment, va guanyar també el premi al millor prescriptor de la cuina catalana de la Gala Nacional de l'Enoturisme i la Gastronomia.

Xavier Pellicer, honors per al rei de l'alta cuina vegetal

Pellicer és un cuiner veterà que, en els últims 30 anys, ha comandat els fogons de restaurants amb estrelles Michelin com Can Fabes, Arzak, Àbac o els francesos Jacques Maximin, Le Diamant Rose o Le Carré dels Feuillants.

Ha tingut projectes propis com Carmelitas o Céleri, i l'actual restaurant, que porta el seu nom, al carrer Provença, on també hi ha El Menjador, **s'ha consagrat a la cuina biodinàmica amb productes ecològics, de proximitat i saludables.**

El seu lema és "equilibri entre el plaer de la ingestió i el benestar de la digestió". **Treballa sobretot amb vegetals**, i va ser guardonat com a millor Restaurant de Verdures del Món el 2018 per la We're Smart Green Guide, però presenta tres menús degustació: vegà, vegetarià i omnívor.

Núria Bonet, una revelació amb segell ceretà

Creadora i responsable del **restaurant Ca la Núria, a Bellver de Cerdanya**, Núria Bonet va estudiar hostaleria a Manresa i va compaginar el curs treballant a la Torre del Remei de Bolvir.

També va realitzar una estada a El Bulli de Ferran Adrià i ha treballat amb Nandu Jubany. El 2010 va decidir tornar al seu poble i obrir un restaurant que destaca per una **proposta culinària tradicional i moderna** basada en els productes de temporada ceretans.

Fina Navarro, dedicació i passió per 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.

Fina 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 de Carles Gaig, sinó per l'equip que han fet durant una trajectòria professional i vital conjunta.

Toni Massanés, dedicació a la recerca i a la docència de la gastronomia

Diplomat en cuina a Barcelona i Tolosa, Massanés és un gastrònom dedicat a **la docència, l'escriptura i la recerca** en el camp de la gastronomia.

La curiositat per conèixer les diferents cultures alimentàries li ha permès viatjar arreu del món i adquirir els coneixements que després ha compartit en llibres, estudis, guies i plans estratègics sobre alimentació, salut i cuina històrica.

Amb el seu treball com a **director general de la Fundació Alcía**, el primer laboratori d'R+D gastronòmic amb rigor científic, ha contribuït a millorar la manera com mengem i a promoure una alimentació adequada, saludable, sostenible i plaent. Alcía és avui el màxim referent internacional en medicina culinària.

Empar Moliner, exploradora de la cultura gastronòmica catalana

La periodista **Empar Moliner** compta amb una destacada trajectòria literària i reconeixements, entre els quals figuren el Premi Josep Pla i el Premi Mercè Rodoreda.

A més, dirigeix i presenta el programa **"Tast vertical" a Catalunya Ràdio**, on explora el món del vi català recomanant una varietat amb ànima, acompanyada d'un llibre i una cançó.

Moliner ha rebut el guardó per "La tria de l'Empar", una sèrie de 22 articles on explora el món del vi i que ha publicat al diari Ara durant l'any 2023, cada diumenge.