

El restaurant Disfrutar, premiat per la Reial Acadèmia espanyola de Gastronomia

'La Bullipèdia' i el valencià Ricard Camarena reben altres dels premis de la jornada

04/11/2019 17:29



El president de la Reial Acadèmia de Gastronomia, Rafael Ansón, al costat dels cuiners Ferran Adrià, Ricard Camarena i Eneko Atxa, a l'extrem dret / EFE

Ricard Camarena, del restaurant homònim de València, ha obtingut el Premi Nacional espanyol de Gastronomia al millor cap de cuina del 2018, mentre que José Félix Paniego ha rebut el de millor director de sala pel seu treball a El Portal de Echaurren, a La Rioja, i Valerio Carrera, el de millor sommelier. Aquests guardons, que, tal com relata Efe, atorguen la Reial Acadèmia de Gastronomia (RAG) i la Confraria de la Bona Taula des del 1974 i que han estat lliurats avui en un acte celebrat al museu Reina Sofia, reconeixen la

tasca dels millors professionals vinculats a la cultura gastronòmica espanyola durant l'any anterior.

Avui també ha sigut el dia de Juan Mari Arzak, que va ser el primer Premi Nacional de Gastronomia al millor cap de cuina que es va donar i avui ha rebut l'homenatge de tots els professionals del sector. També han rebut l'aplaudiment del sector Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, que han merescut el Reconeixement Especial 2018 a la cuina en equip per la seva feina al restaurant Disfrutar de Barcelona.

La cuina de Camarena (3 sols Repsol i 2 estrelles Michelin) està marcada pels productes de proximitat que li ofereix el seu rebost: el mar i l'horta valenciana. La seva proposta gastronòmica es caracteritza pel sabor, el producte fresc i la seva temporalitat, amb plats plens de matisos als quals converteix en una proposta personal i innovadora que ha anat forjant des de fa més de 20 anys.

"És la meva tercera nominació, i encara que em considero massa jove, agraeixo als acadèmics que hagin entès que aquest era el meu any", ha dit el cuiner, que també ha valorat el guardó com "un regal que perdura en el temps" perquè "el sentit de pertinença és etern". Ha dedicat als seus clients, motor de la gastronomia, al "nucli dur" del seu equip i a la seva dona haver aconseguit aquest premi, que sol ser el més discutit i al qual concorren més candidats.

Arzak, de Sant Sebastià i de 77 anys, no ha acudit a recollir el seu premi, tot i que ha enviat un vídeo gravat al seu restaurant de Sant Sebastià al costat de la seva filla Elena, en el qual ha dedicat el seu reconeixement al seu col·lega Ferran Adrià i tot el seu equip. El premi al millor sommelier ha estat per a Valerio Carrera, del restaurant A'Barra, i el de millor director de sala per a José Félix Paniego d'El Portal de Echaurren, a Ezcaray, La Rioja.

La RAG ha considerat Eneko Atxa la personalitat més destacada en l'àrea de gastronomia saludable. Amb tres estrelles Michelin, l'amo del restaurant

Azurmend ha assenyalat que "cal usar el coneixement gastronòmic no només per fer plats magnífics sinó en pro d'una societat més saludable i sostenible".

El Basque Culinary Center ha obtingut el mateix guardó en la categoria d'institucions pels deu anys que porta dedicat a la formació de professionals d'un sector "estratègic que genera riquesa, ocupació i que és part de la nostra cultura", en paraules del seu director, Joxe Mari Aizega.

El premi a la millor publicació en llibre ha estat per a *La Bullipèdia*, de Ferran Adrià, que va recordar que el nou Bulli iniciarà la seva activitat el 10 de gener, cosa que culminarà un treball "de bojos" de vuit anys en què han participat més de cent persones. El que va començar com un projecte d'una enciclopèdia de 30 volums ha arribat als 45, tot i que "ningú creia que això fos possible". Una enciclopèdia ara en paper que després serà online i que espera ser "una referència en el món" perquè "la pròxima revolució és la del coneixement", ha assenyalat Adrià.

El guardó a la millor publicació periòdica en paper va recaure en la revista *Condé Nast Traveler* i el de millor publicació periòdica en línia a la web de l'Acadèmia Madrilenya de Gastronomia, mentre que el de millor tasca periodística va ser per Ana Vega, també coneguda com a Biscayenne, especialitzada en investigació i divulgació sobre història culinària, que actualment escriu als diaris del Grup Vocento.

Finalment, el premi per Toda una vida li va ser concedit a Lorenzo Cañas, pels seus més de 60 anys al capdavant del restaurant La Mercedes, a Logronyo. Ha destacat "el maridatge perfecte" aconseguit per la gastronomia espanyola que ha sabut unir "avantguarda i tradició i joventut i experiència amb una cuina saludable".