

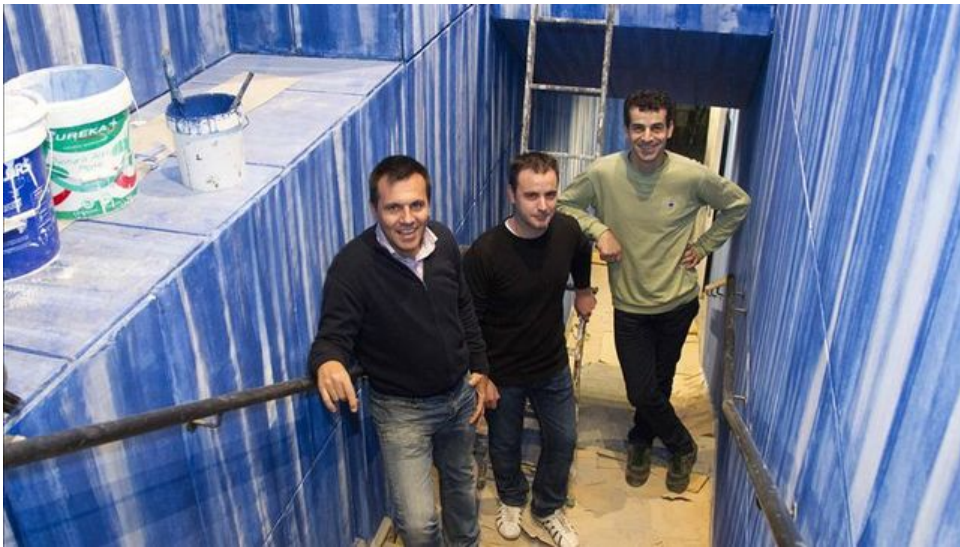
(cultura/)

**Cultura** (/cultura/)

## "Disfrutar" y Escuela Hofmann, premiados por Academia Catalana de Gastronomía

EFE - Barcelona

10/12/2015 - 01:09h



"Disfrutar" y Escuela Hofmann, premiados por Academia Catalana de Gastronomía

El restaurante "Disfrutar", de los chefs Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, ha sido elegido hoy Mejor Restaurante del Año 2015 por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición, que también ha reconocido al cocinero Arnau Bosch y a la Escuela Hofmann de hostelería.

Los premios, que se entregarán el próximo mes de mayo de 2016, se han hecho públicos esta noche durante un acto de los académicos celebrado en el restaurante Via Veneto de Barcelona.

"Disfrutar" ha sido elegido Mejor Restaurante del Año porque, según el jurado, sus responsables "han sido capaces de crear con una fuerte impronta personal, una nueva experiencia gastronómica", partiendo del nuevo paradigma de la cocina instaurada por el Bulli de libertad absoluta, y no sujeto a cánones preestablecidos.

Casañas, Castro y Xatruch, que durante más de quince años participaron activamente en el desarrollo de la cocina creativa de el Bulli, iniciaron una nueva etapa en el restaurante "Compartir" en Cadaqués (Girona), y a finales de 2014 abrieron en la capital catalana "Disfrutar", que hace poco ha obtenido una estrella Michelin, y que en apenas un año ya ha recibido varios reconocimientos.

El premio al cocinero joven y emprendedor ha sido para Arnau Bosch, del Restaurante Can Bosch, porque, después de tres generaciones y siguiendo las directrices de su padre, Juan Bosch, ha sabido continuar en este proyecto respetando la tradición culinaria del país, pero con la vista puesta en una constante renovación.

También ha destacado la Academia cómo su cocina, de base mediterránea y de mercado, ha evolucionado de cocina marinera a cocina vanguardista y de autor, sin olvidar la tradición culinaria catalana.

El premio especial del Academia Catalana de Gastronomía ha sido para la Escuela Hofmann, creada por Mey Hofmann después de formarse en las mejores escuelas y cocinas de toda Europa, y sentir la necesidad de compartir sus experiencias.

La Escuela Hofmann se abrió en 1983 en Barcelona cuando, en ese momento, la hostelería era muy poco reconocida desde el punto de vista mediático y social, y para ello se rodeó de grandes profesionales para que los alumnos aprendieran materias tan complejas como química culinaria o derecho mercantil, algo insólito y rompedor en aquel entonces.

También impartió idiomas como el inglés y el francés para que el alumno pudiera estudiar y aprender recetas de libros extranjeros, o simplemente hacer "stages" en restaurantes en Francia o Inglaterra.

Desde la Academia Catalana de Gastronomía se ha remarcado que la Escuela Hoffman cambió el concepto de escuela de cocina, siendo la primera en invitar a grandes maestros cocineros como Arzak o Ducasse, para que enseñaran sus nuevas recetas y métodos a los alumnos.

La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición otorga anualmente a cocineros, restaurantes, profesionales o instituciones relacionadas con el mundo de la gastronomía catalana unos premios a quienes, a lo largo del año, han destacado como mejor restaurante, y mejor cocinero joven, y otorga además un premio especial de la Academia.

El periodista, gastrónomo e historiador Néstor Luján y un grupo de gastrónomos fundó en 1989 la Academia Catalana de Gastronomía, siguiendo el modelo de otras Academias Europeas de Gastronomía fundadas a lo largo del Siglo XX, como la francesa, la italiana, la lombarda, la internacional, la española o la vasca, con las que tiene relaciones institucionales.

10/12/2015 - 01:09h

---

## COMENTARIOS

---

## COLABORA

**Nuestra independencia depende de ti. Necesitamos tu apoyo económico para poder hacer un periodismo riguroso y con valores sociales.**