

Amancio Ortega <http://www.lavanguardia.com/gente/20160501/401489966458/fiesta-sorpresa-amancio-ortega-plagio.html>

Sorteo ONCE <http://www.lavanguardia.com/loterias/20160501/401496957865/sorteo-once-hoy-dia-madre-16-h>

Ocio <http://www.lavanguardia.com/ocio>

CAT-PREMIOS GASTRONOMÍA

Chefs de "Disfrutar": el mejor premio son los clientes y trabajar para ellos

Comparte en Facebook

Comparte en Twitter

0 0

02/05/2016 23:27

Barcelona, 2 may (EFE).- Los chefs Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, han destacado tras recibir de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición el premio que acredita al "Disfrutar" como el Mejor Restaurante del Año 2015, que para ellos el mejor premio "son los clientes y trabajar para ellos".

La Academia también ha concedido al chef Arnau Bosch, del Restaurante Can Bosch, de Cambrils (Tarragona), el Premio al Cocinero Joven y Emprendedor; y el Premio Especial de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición a la Escuela de cocina Hofmann.

Los premios se han entregado durante una cena preparada en el Recinto Modernista de Sant Pau por Casañas, Castro y Xatruch, por Can Bosch y por la Escuela Hofmann, a la que han asistido Carles Mundó, conseller de Justicia de la Generalitat, y Meritxell Serret, consellera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Tras recibir el premio, Eduard Xatruch ha declarado a Efe que están muy contentos, pero que a lo que aspiran es a que "Compartir", su restaurante de Cadaqués (Girona), y "Disfrutar", de Barcelona, "sigan gustando y creciendo a nivel gastronómico, de experiencia y de clientela", y a poder seguir en el día a día como hasta ahora.

La Academia ha reconocido a "Disfrutar" por ser capaz 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 sin cánones preestablecidos.

"Disfrutar" que se abrió en diciembre de 2014, ya tiene una estrella Michelin, dos soles en la Guía Repsol, y la semana pasada recibió del Blog Salsa de Chiles el Premio del Jurado al Mejor Restaurante de Cocina Creativa.

De Arnau Bosch el jurado ha destacado que 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.

1/6 Aquest número és indicatiu del risc del producte. 1 / 6 és indicatiu de baix risc i 6 / 6, d'alt risc.

Bankinter, SA es troba adherit al Fons de Garantia de Dipòsits d'Entitats de Crèdit d'Espanya. La quantitat màxima garantida actualment pel fons esmentat és de 100.000 euros per dipositant.

bankinter.
Decididament personal.

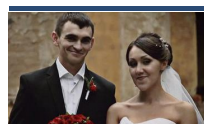
Lo + Visto



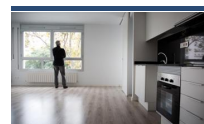
La broma menos graciosa de José Mota
<http://www.lavanguardia.com/television/20160502/401508261060/jose-mota-broma-enfermos-terminales.html>



La increíble transformación física de John Goodman
<http://www.lavanguardia.com/gente/20160304/40192568110/john-goodman-cambio-fisico.html>



Alexander Prokhorenko, el soldado ruso que dio su vida para recuperar Palmira
<http://www.lavanguardia.com/internacional/20160501/401491363799/alexander-prokhorenko-soldado-ruso-palmira.html>



La odisea de encontrar piso de alquiler en Barcelona
<http://www.lavanguardia.com/local/barcelona/20160429/401455077367/odisea-encontrar-piso-alquiler-barcelona-escasez-precios.html>

¿Debería sus accie

Si tiene un valores igt a 350.000 descargars la empresa columnist Forbes, Ke ella encon opinión se dirección mercados Este infor lectura ob incluye nu prediccion mercados además de podrá usa desde hoy ¡No se lo j



¡Des su guía FISHER INVE

A la Escuela Hofmann se le reconoce por crear en 1983 una escuela de cocina cuando nadie apostaba por la hostelería y por ser la primera en invitar a grandes maestros cocineros como Arzak o Ducasse, para que enseñaran sus nuevas recetas y métodos a los alumnos, idiomas y hasta gestión para formar a los alumnos de una forma integral.

A la cena han asistido unas 135 personas entre las que había una treintena de académicos, empresarios y personas vinculadas al mundo de la gastronomía, que han disfrutado de un menú hecho a tres manos por los premiados, y que ha consistido en un primer plato de espárragos blancos en diferentes texturas con escabeche de saúco y almendras (Disfrutar).

De segundo, se ha servido jarret de ternera cocido a baja temperatura, con cremoso de apio, castañas y mostaza (Can Bosch), y de postre un El Cactus, una crema de chocolate blanco con un toque de tequila (Hofmann).

La consellera Meritxell Serret ha señalado tras entregarse los premios que si desde la consellería se tenía la idea de que la gastronomía es una mezcla de arte y ciencia que nos da placer, tras la cena hay que agradecer la iniciativa de la academia y felicitar a los premiados por la forma de hacer arte que tienen con la cocina.

También se ha referido a la iniciativa "Cataluña, Región Europea de la Gastronomía" como una fórmula para potenciar productos de mejor calidad para el consumidor, y ha recordado que entre las actividades que están previstas en este marco destacan "Bienvenidos a payés (Benvinguts a pagès)" en la que más de 200 agricultores celebrarán en junio una jornada de puertas abiertas en sus explotaciones .

La Academia Catalana de Gastronomía la fundaron en 1989 el periodista, gastrónomo e historiador Néstor Luján y un grupo de gastrónomos, siguiendo el modelo de otras Academias Europeas de Gastronomía fundadas durante el Siglo XX. EFE

Temas relacionados :

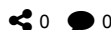
- Gastronomía (<http://www.lavanguardia.com/temas/gastronomia>)
- Nutrición (<http://www.lavanguardia.com/temas/nutricion>) Agricultura (<http://www.lavanguardia.com/temas/agricultura>)
- Guía Repsol (<http://www.lavanguardia.com/temas/guia-repsol>)
- Meritxell Serret (<http://www.lavanguardia.com/temas/meritxell-serret>)
- Carles Mundó (<http://www.lavanguardia.com/temas/carles-mundo>)
- Estrella Michelin (<http://www.lavanguardia.com/temas/estrella-michelin>)
- Repsol (<http://www.lavanguardia.com/temas/repsol>)



Comparte en Facebook



Comparte en Twitter



Publicidad



Climatice su nave industrial y cumpla con la legislación laboral
FRESCO SE TRABAJA MEJOR



La tecnología que necesitas, exactamente cuando la necesitas. Llévate desde 12.900€*

NISSAN PULSAR



NISSAN PULSAR
LA TECNOLOGÍA QUE NECESITAS,
EXACTAMENTE CUANDO LA NECESITAS.

desde **12.900€*** **PLAN PIVE** INCLUIDO
+3 años de mantenimiento,
garantía y asistencia en carretera

SOLICITA ESTA OFERTA



Carlos Sainz estalla en Twitter
(<http://www.mundodeportivo.com/motor/f1/20160502/401509903090/carlos-sainz-gp-rusia-toro-rosso-twitter-estalla-sancion-jolyon-palmer-renault.html>)

Ofrecen a Courtois al Barça
(<http://www.mundodeportivo.com/futbol/fc-barcelona/20160502/401521660045/courtois-se-ofrece.html>)

ENROLLABLES · VERTICALES
VENECIANAS PLISADAS
PLEGABLES · PANEL JAPONES



GRAVENT

Otras noticias