

El xef Rafel Muria, del prioratí Quatre Molins, distingit per l'Acadèmia catalana de Gastronomia i Nutrició

El cuiner del restaurant barceloní Alkimia, Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomia d'enguany



Una imatge del xef Rafel Muria | artmuria.com

Jordi Vilà (1973), xef del restaurant barceloní Alkimia, ha rebut el **Premi Nacional de Gastronomia 2021**, que concedeix l'**Acadèmia catalana de Gastronomia i Nutrició**. El xef del **Quatre Molins** (Cornudella, Priorat) **Rafel Muria** ha obtingut el **premi Revelació** d'enguany, Javier Oliveira (Via Veneto) el premi Cap de sala, i l'associació d'empreses majoristes Mercabarna, Assocom, el premi Especial de l'Acadèmia. L'entrega dels guardons s'ha fet aquest dimarts al Palau de Pedralbes, amb la participació del president del Govern, Pere Aragonès.

Per rubricar els reconeixements, TV3 estrenarà dimarts vinent *La Sopa d'all, i el món que ve*, un documental sobre el moment "d'inflexió" que viuen la gastronomia i la indústria agroalimentària a Catalunya. La cerimònia d'entrega dels Premis Nacionals de Gastronomia 2021 s'ha celebrat aquest dimarts a Pedralbes en un format més restringit del previst inicialment per "adaptar-se a les mesures actuals" de lluita contra la pandèmia. La gala com a tal es va cancel·lar i ha consistit en un acte sense públic, amb assistència dels guardonats, els membres de la Taula Directiva,

autoritats i la premsa.

El president Pere Aragonès i la consellera de Canvi Climàtic, Alimentació i Acció Rural, Teresa Jordà, han encapçalat la nòmina d'autoritats. Per part de l'Acadèmia, no hi ha faltat el seu president Carles Vilarrubí, entre altres membres. Jordi Vilà i Badia, xef del restaurant Alkimia de Barcelona, ha rebut el Premi Nacional de Gastronomia de mans d'Aragonès i el mateix Vilarrubí. L'Acadèmia reconeix així la feina de Vilà al capdavant del seu restaurant, emplaçat dins de la històrica fàbrica de cerveses Moritz, i que la Guia Michelin distingeix amb una estrella. Vilà es va formar a l'escola d'Hostaleria Joviat de Manresa i des d'aleshores ha passat per moltes cuines.

El 1998 va obrir el seu primer restaurant a Barcelona amb Sònia Profitós, l'Abrevadero. El 2002 el tàndem inaugura l'Alkimia i el 2004 ja rep l'estrella Michelin. Després de 13 anys van canviar de local, reobrint a la planta principal de l'edifici de la fàbrica Moritz, cervesera amb la qual Vilà col·laborava des del 2011 com a director gastronòmic del grup. El nou restaurant té dues propostes. L'Alkimia, més gastronòmica i rupturista, i 'Al Kostat', amb el traç més personal i proper de Vilà.

Els altres premiats

Carme Rusalleda, vicepresidenta de l'Acadèmia, i la consellera Jordà han fet a mans el premi Revelació 2021 a Rafel Muria i Franch, del restaurant Quatre Molins, situat a la comarca del Priorat i també conegut com **"el xef de la mel"**.

El premi al millor cap de sala d'aquesta edició ha recaigut en la persona de Javier Oliveira Onieva, de l'històric restaurant barceloní Via Veneto, on ha desenvolupat la seva carrera. Finalment, l'Acadèmia ha distingit també un premi especial a Assocome, l'Associació d'Empreses Majoristes de Mercabarna, una entitat sense ànim de lucre que aglutina les empreses i els gremis majoristes de fruites i hortalisses i peix i marisc que operen al polígon alimentari.

Aquest ha estat un reconeixement "a la solidaritat i voluntat extremes dels majoristes i empleats de les empreses Mercabarna" especialment durant els primers mesos d'estat d'alarma (2020) "i segueixen fent-ho durant tota la pandèmia, no deixant de proveir totes les botigues, mercats o supermercats fruites i hortalisses, peix i marisc, i carn i aviram per garantir que tothom pogués alimentar-se", en paraules del jurat.

L'Acadèmia produeix un documental

Els Premis Nacionals volen reconèixer els diferents actors que fan de la gastronomia un dels motors econòmics del país. Segons ha expressat Carles Vilarrubí, "aquests premis van néixer com a reconeixement d'un ofici tan noble i antic com el de cuinar, produir, abastir o aconseguir l'harmonia entre el plat, el comensal i el lloc. Un premi que sense dubte ajuden a preservar la identitat de la nostra cultura gastronòmica?".

Per reforçar aquest reconeixement, el dimarts 27 de juliol s'estrenarà a TV3 *la Sopa d'all, i el món que ve*, un documental produït per la mateixa Acadèmia "que convida a reflexionar sobre el moment crític i el punt d'inflexió que viuen el sector de la gastronomia i la indústria agroalimentària del país". Al voltant d'una taula, set comensals (gastrònoms, cuiners i productors) gaudeixen d'un àpat i una conversa distesa sobre com de rica i saludable ha estat i és la nostra gastronomia.

Els guanyadors d'aquests premis nacionals 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.