

Oriol Llavina, de El Cigró d'Or, de Gelida, gana el Premio Cuiner de l'Any, Juli Soler, de El Bulli, recibe el Premio Especial Costa Brava y Josep Font, Pere Bahí, Agustí Ensesa, Joaquim Martell y Jaume Fàbrega reciben los Premios Josep Mercader 100 años Costa Brava

20.02.2009 – *Nandu Jubany, Joan Maria Ribas i Rúben Álvarez participen com a ponents al Fòrum Gastronòmic Girona 09, així com Ramon Morató que és l'encarregat de fer el pastís del 10è aniversari. Així mateix, els cuiners del col·lectiu Osona Cuina participaran al II Congrés de col·lectius de cuina de Catalunya. A la fira, també hi haurà presència osonenca amb diferents empreses i productors del sector agroalimentari.*

Hoy, en el Auditori Palau de Congressos de Girona, ha tenido lugar el acto de celebración de los 10 años del Fòrum Gastronomic y de los 100 años de la Costa Brava, en el marco del cual se ha hecho entrega de los Premios Josep Mercader Costa Brava, el Premio Especial Costa Brava y el Premio Cuiner de l'Any.

Esta es la segunda edición de los Premios Josep Mercador que este año y con motivo del centenario de la Costa Brava se otorga, de mutuo acuerdo con el Patronat de Turisme Costa Brava Girona, a personas que han destacado tanto por los méritos profesionales cómo por el trabajo a favor de la Costa Brava.

Estos premios reconocen la larga trayectoria de profesionales que han destacado en diferentes ámbitos gastronómicos: en el de la cocina, en el servicio de sala del restaurante, en el mundo de los vinos, en el de la artesanía alimentaria, y en la difusión de la cocina catalana.

El premio Josep Mercader 100 años Costa Brava al **servicio de sala** ha sido para Josep Font, en reconocimiento a la tarea infatigable y ejemplar para que el servicio de sala este al nivel de la excelencia culinaria, manteniendo siempre el nivel exigido, desde uno de los restaurantes más emblemáticos de la Costa Brava, el Sa Punta, de Pals. El premio lo

ha entregado el consejero de Innovació, Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya, Josep Huguet.

El premio Josep Mercader 100 años Costa Brava a la **dedicación a los vinos** ha sido atorgado a **Agustí Ensesa**, en reconocimiento a tantos años de trabajo abnegadamente en el mundo de los vinos. Por su implicación perseverante en dar soporte a las bodegas y *tastavins* (cata vinos) del Empordà y la Costa Brava. El premio lo ha recibido de manos del presidente del Institut de la Vinya i el Vi, Joan Aguado.

El Premio Josep Mercader 100 años Costa Brava en el ámbito de la **artesanía alimentaria**, ha sido concedido a **Joaquim Martell**, en reconocimiento a la preservación de uno de los productos lácticos más típicos y de más prestigio popular del Empordà y la Costa Brava, el requesón de Fonteta. El premio lo ha entregado el coordinado de los Serveis Territorials de las comarcas de Girona del Departament d'Agricultura i Acció Rural (DAR), Josep Guix.

El Premio Josep Mercador 100 años Costa Brava a la **difusión de la de la cocina catalana** se ha concedido a **Jaume Fàbrega** por su tarea docente y la investigación y edición literaria sobre la cocina catalana, que ha dado lugar a una creación enciclopédica de magnitud ingente y que ha contribuido extraordinariamente a la divulgación de la cocina catalana. El premio lo ha entregado la alcaldesa de Girona, Anna Pagans.

El Premio Josep Mercader 100 años Costa Brava a la cocina se ha entregado a Pere Bahí por haber ofrecido siempre platos propios de la cocina tradicional de la Costa Brava desde los fogones de su restaurante de Palafrugell, la Xicra, por esforzarse para dar protagonismo a los productos locales, dejando constancia con la edición de distintos libros de cocina, y todo con la más firme tenacidad, la pasión más sentida, y desde la más loable humildad. El premio lo ha entregado la directora del Patronat de Turismo Costa Brava Girona, Dolors Batallé.

Este año y en motivo de la celebración del centenario, el Fòrum y el Patronat de Turisme Costa Brava Girona han decidido crear un galardón pensado específicamente para la conmemoración, el Premio Especial Costa Brava que se ha otorgado a Juli Soler, d'elBulli. Soler ha recibido el premio de manos del presidente de la Diputación de Girona y de el Patronat Costa Brava Girona, Enric Vilert. Este premio homenajea la larga trayectoria que con acierto, perseverancia, rigor, profesionalidad, saber, intuición y dedicación, ha permitido, desde el restaurante de Cala Montjoi que regenta junto a Ferran Adrià, el Bulli, llevar Catalunya en todo el mundo, liderando esta edad de oro de la cocina catalana y difundiendo las excelencias de la Costa Brava en todo el mundo.

Oriol Llavina, premio Cuiner de l'Any

El cocinero Oriol Llavina, del restaurante El Cigró d'Or, de Gelida, ha sido el ganador de la primera edición del Premio Cuiner de l'Any, que ha recibido de manos del codirector del Fòrum Gastronomic, Jaume von Arend. Un premio de nueva creación impulsado conjuntamente por el Fòrum Gastronomic y El Periódico, que nace con el objetivo de reconocer la tarea de cocineros emergentes y emprendedores de Catalunya.

En esta primera edición del Premio y en sintonía con el tema central del Fòrum, se ha puesto especial atención a los cocineros que incorporan valores éticos en la cocina, profesionales que priorizan el uso de productos locales o ecológicos, que mantienen una relación de proximidad y estrecha colaboración con los productores y hacen difusión y pedagogía de estos valores.

Oriol Llavina

Con las bases técnicas adquiridas en la escuela Jovial de Manresa, trabaja en distintos restaurantes hasta llegar en el Drolma en el que, al lado de Fermí Puig, se forma profesionalmente.

Cocinero joven, conocedor de la tradición abierto a las innovaciones, en el 2002 inicia su proyecto gastronómico en El Cigró d'Or. Se pone al mando de este establecimiento para ofrecer una cocina sincera, con la utilización de productos sencillos para conseguir los mejores platos. La cocina de autor y la tradicional se mezclan con naturalidad.

Sabe sacar zumo de los ingredientes más cotidianos con las legumbres y en sus elaboraciones y apuesta claramente por el sabor. Todo en un entorno en consonancia con la filosofía culinaria, cómoda, no presuntuosa, agradable.

Como miembro del colectivo de cocina Penedès Fogons, comparte con otros chefs del Penedès un gran interés por hacer cocina de alta calidad y para promover los valores enogastronómicos vinculados a este territorio.

Desde hace pocos meses, comparte proyecto gastronómico con Lluís Fàbrega (restaurant Sant Josep, Santa Margarida y los Monjos) en el remodelado Mercat de la carn de Vilafranca del Penedès, MerCat. Una propuesta de cocina catalana de mercado, adaptada y creativa.

Todos los premiados han recibido como galardón una escultura de Enric Pladevall, escultor y pintor de Vic instalado en el Empordà.

GIRONA: 21-25/02/2009
www.forumgirona.com



El acto de celebración de los 10 años del Fòrum Gastronòmic y de los 100 años de la Costa Brava ha finalizado con una degustación de platos elaborados para los seis finalistas del Cuiner de l'Any -Oriol Llavina (El Cigró d'Or, Gelida); Artur Martínez (Capritx, Terrassa); Rafa Peña (Gresca, Barcelona); Lola Puig (El Fort, Ullastret); Fidel Puig y Santi Rebés (Embat, Barcelona) y Joan Maria Ribas (Melba, Vic)- y con un pastel de cumpleaños, elaborado por el Aula Chocovic, del Fòrum Gastronòmic y del centenario de la Costa Brava.

Para más información

Àrea de Comunicació Fòrum Gastronòmic Girona 09

Nati Palomo, Montse Pujol y Núria Canó

T 93 883 30 45 / 660 59 31 22

F 93 889 43 04

npalomo@forumgastronomic.com

comunicacio@forumgastronomic.com

web@forumgastronomic.com

www.forumgirona.com

**SPEPPALAU
VONAREND
& ASSOCIATS**

El Dolcet
Ctra. de Sant Hipòlit a Manlleu, s/n
08560 Manlleu (Barcelona)
Apt. Corr. 64
T 93 883 30 45 / F 93 889 43 04
info@forumgastronomic.com