

PREMIS NACIONALS DE GASTRONOMIA

Jordi Cruz, guardonat per l'Àbac

Corren bons temps per a **Jordi Cruz**, que viu entre la cuina i la carretera que uneix els dos restaurants que dirigeix: Angle (Sant Fruitós de Bages) i Àbac (Barcelona). Ahir va tenir un moment de descans i de reconeixement, ja que l'Acadèmia Catalana de Gastronomia li va concedir el premi al Restaurant de l'Any pel local barceloní. La distinció se suma a la consecució, al novembre, de la segona estrella Michelin (amb la que té pel de Món Sant Benet, compta amb tres). I només té 33 anys. El jurat va valorar que és «jove, dinàmic i creatiu», i va destacar una «llar-

ga trajectòria» que va començar amb l'estrella guanyada als 25 a L'Estany Clar de Berga, cosa que el va convertir en el més jove d'Espanya que l'aconseguia.

Hi va haver més premis nacionals de Gastronomia, que es van donar al Palau de la Generalitat. El de Millor Cuiner Jove, a **Marc Gascons** (Els Tinars, Llagostera), «per preservar la catalanitat de molts plats, sobretot els de cuina empordanesa». I el del Professional de l'Any, a l'expert gastronòmic d'EL PERIÓDICO **Pau Arenós**, pels seus articles en aquest diari i el llibre *La cocina de los valientes* (Ed. B).



ALVARO MONGE

El jurat va aplaudir-ne «l'elevada intel·lectualitat i la capacitat de promoure la nostra cuina de manera crítica quan fa falta i constructiva quan s'ho mereix».

La Fundació Àlicia va rebre el premi especial de l'Acadèmia per la seva tasca d'investigació alimentària i divulgació, i l'acció solidària *Restaurants contra la Fam* es va emportar el premi a l'Acte Gastronòmic de l'Any (487 establiments d'Espanya van col·laborar en una campanya contra la malnutrició infantil). Després dels premis, hi va haver sopar a càrrec de les noves promeses de la cuina catalana: a més de **Cruz**, van cuinar **Dani Lechuga** (Caldeni), **Guillem Pla** (Cal Mayoral), **Ana Ruiz** (AQ), **Victor Quintillà** (La Lluerna) i els xefs de la Fundació Àlicia. ■