

# Albert Adrià, Premi Nacional de Gastronomia 2020

*Alfred Romagosa, premi Cap de Sala, Jordi Coromina, premi Revelació i Javier de las Muelas, premi Especial*



Albert Adrià. | Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

**Albert Adrià**, xef del restaurant *Tickets* de Barcelona, ha estat nomenat aquest dilluns Premi Nacional de Gastronomia. Al seu costat, **Jordi Coromina**, xef del restaurant *l'Horta de Tavertet* (Osona), ha obtingut el Premi Revelació; **Alfred Romagosa** del restaurant **Fermí Puig**, s'ha endut el Premi Cap de sala, i **Javier de las Muelas**, cocteler i empresari, ha estat distingit amb el Premi Especial de l'Acadèmia.

Els premis volen abastar els diferents actors que fan de la gastronomia un dels motors econòmics del país i preservar la cultura gastronòmica catalana. **Carles Vilarrubí**, president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) ha volgut destacar la feina dels premiats per "fer del nostre país un referent en la gastronomia mundial". També ha assegurat que els guardons són un "reconeixement a la resiliència" dels professionals de la gastronomia en un any "tan excepcional per a un sector cabdal per a la reactivació econòmica del país".

Els guanyadors d'aquests premis nacionals són el resultat d'un procés de votació secret que els acadèmics fan 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 catalanes.