

# La gastronomia triomfa a la nit dels Premis Barcelona Comerç

*Mercats, restaurants, pastisseries, forns de pa, gelateries i comerciants del sector han estat protagonistes de la XVII edició dels Premis Barcelona Comerç*



Guardó dels Premis Barcelona Comerç 2021. | Brunells.

La gastronomia en totes les seves vessants ha estat la gran protagonista de la XVII edició dels Premis Barcelona Comerç. Un total de 9 guardons, entre els 12 que s'atorgaven han anat a parar a comerços relacionats, d'una manera o altra, en mans del sector gastronòmic.

Prén nota, aquests són els premiats del comerç gastronòmic que has de visitar a Barcelona:

## **Premi a la Millor Botiga: BRUNELLS 1852**

---

La pastisseria Brunells, una de les pastisseries més antigues de la ciutat de Barcelona, ha rebut el Premi Barcelona Comerç a la Millor Botiga per haver demostrat que "un negoci del segle XXI pot mantenir l'essència de les botigues del segle XIX".

A la Brunells han donat vida a un clàssic, amb el forner i pastisser Andreu Sayó al capdavant de l'obrador. En plena pandèmia van apostar per tirar endavant el projecte i només començar van rebre el Premi al Millor Croissant Artesà de Mantega 2020.

Dins hi fan un homenatge a la pastisseria tradicional barcelonina, amb propostes que recuperen i actualitzen les postres més emblemàtiques de la ciutat, però també un recull de les peces més internacionals de l'estimat ofici pastisser. A més, la seva aposta estètica i arquitectònica també l'han convertit en una de les botigues més emblemàtiques de la ciutat de Barcelona.



*Esmorzar. Foto: Pastisseria Brunells.*

### **Premi al Millor Restaurant: GRANJA ELENA - Eix La Marina**

---

Alta cuina de barri. Des de 1974, Granja Elena serveix esmorzars i dinars als veïns i treballadors de la Zona Franca i a la gent que s'hi apropa expressament atrets pel carisma i cuina honesta d'aquest establiment que ha rebut el Premi Barcelona Comerç al Millor Restaurant "per haver sabut convertir un negoci familiar en un destí de peregrinació gastronòmica, a partir d'una cuina engrescadora. I per no perdre mai la connexió amb el barri". Un dels seus peregrins més habituals és el periodista Juan Sota Ivars, qui ho ha confessat obertament més d'un cop a Els

Matins de TV3 o també a *Estat de Gràcia* de Catalunya Ràdio.



*Carxofes confitades amb sopa de botifarra negra i pernil. Foto: Quim Esteve i Pica.*

### **Premi al Millor Producte: LA PASTISSERIA BARCELONA - Eix Nou Eixample**

---

Els seus pastissos són d'allò més reconeixibles. La Pastisseria Barcelona és el negoci de Josep Maria Rodríguez, Campió de la Copa del Món de Pastisseria 2011, i Ana Jarquín, guanyadora del concurs The Best Restaurant Desert o Pastelera Revelación Obrador 2019.

Totes les seves creacions responen l'esperit d'innovació i qualitat. L'any 2019 Pastisseria Barcelona va rebre el reconeixement a la Millor Pastisseria de Catalunya i ara reben el Premi al Millor Producte dels Premis Barcelona Comerç "pel concepte únic de les seves creacions. Per regalar una experiència pels sentits, amb els gustos i textures de cadascuna de les seves peces. I per la visió de la pastisseria clàssica des de l'excel·lència d'una pastisseria d'autor."



*Pastissets de La Patisserie Barcelona. Foto: Jacob Cherian.*

### **Premi al Millor Artesà: BALUARD**

---

Quarta generació de forners per als quals cada pa segueix sent encara, una peça única i gairebé artística que elaboren de forma artesana seguint la tradició dels mestres forners i del seu avantpassat, Pere Bellsolà, qui obrí la seva primera fleca l'any 1892 a Girona.

De la mà de l'Anna Bellsolà, a Baluard Barceloneta i a la resta de mitja dotzena de punts de venda que han inaugurat a la ciutat des de l'any 2007, el flaire de pa, el forn de llenya girant, la farina a tots els racons són protagonistes i testimonis d'un treball artesà acurat, rigorós i consciencios. Baluard ha rebut el Premi Barcelona Comerç al Millor Artesà "per haver mantingut la tradició artesanal en l'elaboració del seu producte. Per la seva defensa a ultrança de la matèria primera, els temps i els processos. I per portar a les taules de Barcelona un pa únic, on cada peça és un homenatge a la feina ben feta."



Varietat de pans. Foto: Baluard Barceloneta.

### Premi al compromís social: JOSEP LAMIEL (Bar Marsella) - Eix Raval

---

El Marsella és el bar en actiu més antic de Barcelona. Fundat el 1820, al seu capdavant hi ha en Josep Lamiel qui treballant des del Raval, com a propietari del Marsella i com a president de l'eix comercial, vetlla pels interessos dels comerços i del veïnat en particular i de tota Barcelona, en general.

Josep Lamiel ha rebut el Premi Barcelona Comerç al Compromís Social "pel seu compromís, ferm i sostingut en el temps, d'estesa de mans als col·lectius més joves i menys afavorits, proporcionant-los una oportunitat real d'inserció laboral en el sector del comerç. Per treballar des de i per al barri. I per recuperar, amb la seva manera d'entendre el comerç, tot el significat de la paraula 'arenent'."



Josep Lamiel. Foto: Barcelona Comerç (@eixosbcn).

### **Premi a la Millor Innovació al Comerç: MAMÁ HELADERA - Eix Poblenou**

---

Irene Iborra està al capdavant de Mamá Heladera i és qui ha apostat per anar un pas endavant en el tradicional ofici de la gelateria. Ofereix gelats artesans personalitzats i creats partint dels records que recopila mitjançant formularis que lliura als clients.

Mamá Heladera rep el Premi a la Millor Innovació al Comerç "per donar-li encara una volta més a l'ofici familiar de 5 generacions. Per l'arrelament i agraïment al barri i als seus veïns i veïnes. I per la seva aposta disruptiva de crear gelats i torrons artesans personalitzats partint dels records dels consumidors."



*Gelat de Mamá Heladera. Foto: Josep Martín.*

### **Premi al Millor Model de Negoci: Culinarium - Eix Gran de Gràcia**

---

La història de Culinarium va arrencar el 1863 a Tàrraga, quan Delfí Elias va fundar Casa Delfín, un petit comerç familiar de porrons i setrills de vidre. Temps després, el que va començar sent una botiga de barri es va transformar en un negoci de subministrament per a la restauració i l'hosteleria i el 1996 naixia, sense abandonar la casa matriu, Culinarium. Era un nou model de negoci amb voluntat d'ajudar a cuinar i servir més bé el menjar fet a casa, tant per al qui té traça a la cuina com el que en té menys, oferint per això, un ampli ventall de productes per a totes les butxaques.

Culinarium ha rebut el Premi al Millor Model de Negoci "per haver sabut fer créixer i evolucionar el seu model de negoci a ritme dels canvis de la societat, però mantenint-se fidels a l'esperit i als valors de la botiga de barri i de l'associacionisme. I per convertir un negoci familiar en un referent pels apassionats de la cultura de la cuina."



*Utensilis de cuina. Foto: Culinarium.*

### **Premi Joan Mateu: TONI FALGUERAS (El Celler de Gelida) - Eix Sants - Les Corts**

---

Toni Falgueras, un "botiguer nascut a la botiga", com diu ell mateix que ha convertit una taverna de barri en un establiment reconegut internacionalment. Lluitador, "comerç en vena", sempre ha vetllat pel comerç de proximitat amb mirada europea, liderant iniciatives, contribuint a la competitivitat comercial del comerç local i oferint, sempre, el millor servei a clients del barri, de la ciutat i d'arreu del món. El trobareu a El Celler de Gelida, una botiga de vins ubicada a Sants.

Ha rebut el Premi Joan Mateu, un guardó en record a qui va ser fundador de l'Eix Comercial de Sant Andreu i també fundador i promotor de Barcelona Comerç que s'atorga des de fa dos anys a persones o entitats que hagin destacat, des de dins mateix de Barcelona Comerç o de manera molt propera, per la seva tasca d'impulsió i promoció dels comerços, fent sentir arreu la veu del comerç de proximitat de la ciutat.





*Roger Torrent entregant el premi a Toni Falgueras. Foto: Barcelona Comerç (@eixosbcn).*

### **Premi Compromís amb el Comerç: MERCAT DE LA BOQUERIA - Eix Raval**

---

Qui no sap què és i on està el Mercat de La Boqueria? Han passat vuit segles des de la primera notícia que es té dels orígens del Mercat de la Boqueria, que data del 1217 i que confirma la presència de taules de venda ambulant de carn, ateses per pagesos de pobles dels voltants de Barcelona, al pla de la Boqueria. Des de llavors, paradistes de totes les èpoques han despatxat els seus productes en aquest mercat, primer sota un mar de tendals i després protegits per una coberta metàl·lica i per descomptat, sempre, al servei del públic local i molt més enllà de la fama internacional que ha aconseguit al llarg de la història.

És per tot plegat, "pel seu arrelament a l'entorn, participant activament del teixit associatiu del barri. Per la seva decisiva contribució al coneixement i reputació del comerç de proximitat de la ciutat. Pel compromís d'uns botiguers i restauradors que, tot i ser referent mundial, no perden de vista que treballen per ser el mercat dels veïns i veïnes del barri. I per ser defensors abanderat de la màxima 'el comerç fa la ciutat'" que el Mercat de la Boqueria rebut el Premi al Compromís amb el Comerç.



*Mercat de la Boqueria. Foto: Ricardo Solano V.*

A més de tots aquests comerços lligats a la gastronomia, també s'ha premiat a comerços d'altres sectors: **Impremta Baltasar 1861** (Premi al Comer Històric), **Pere Cahué - Probike** (Premi a la trajectòria del comerciant) i **Kave Home** (Premi de l'On a l'Off).

### **Sobre els Premis Barcelona Comerç**

---

Els premis es van lliurar el passat 2 de desembre en un sopar a l'Hotel Arts de Barcelona amb més de 280 persones. L'acte va ser presidit pel president de la Generalitat, Pere Aragonès i l'alcaldessa de Barcelona, Ada Colau; acompanyants de Salva Vendrell, el president de Barcelona Comerç.

Instaurats l'any 2004 per Barcelona Comerç, els Premis Barcelona Comerç són el màxim reconeixement atorgat al comerç de la ciutat, havent-se ampliat en aquesta edició les categories dels Premis per donar resposta al gran univers comercial de Barcelona, convençuts que el comerç s'ha diversificat i que les accions de suport, defensa i consolidació del comerç urbà arriben ja des de diferents camps. En aquesta edició s'han reconegut establiments i persones compromesos del comerç de proximitat amb la ciutat, amb la innovació, amb l'excel·lència, amb la professionalitat,



---

amb els veïns i amb els mateixos comerciants, a través de l'associacionisme, representat a Barcelona Comerç en els seus 22 eixos comercials. 12 guardons atorgats segons la deliberació d'un jurat independent format per experts de diferents sectors.