

# Albert Sastreger (Bo.Tic), Premi Nacional de Gastronomia 2022

*La xef Elisabet Farrero, el cap de sala Joan Junyent i Carla Simón, directora d'Alcarràs, també han estat guardonats.*



El cuiner del Bo.Tic, Albert Sastreger, abans de l'entrega dels guardons. | ACN.

El xef i propietari del restaurant *Bo.Tic* de Corçà, **Albert Sastreger**, ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia d'aquest 2022. Es tracta de la vintena edició d'aquests guardons que s'han entregat aquest dimecres a la nit en un sopar al restaurant *Mas Marroch* de Vilablareix. A més de Sastreger, aquest 2022 també han reconegut la xef **Elisabet Farrero**, del restaurant el *Ventador* de Barruera, amb el Premi Revelació i **Joan Junyent**, del restaurant *Windsor* de Barcelona, ha estat distingit amb el Premi Cap de Sala d'enguany. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia també ha premiat a la directora de cinema **Carla Simón** per la seva última pel·lícula 'Alcarràs' i la importància dels cultius i de la gent que hi treballa.

**Albert Sastreger**, cuiner i propietari del restaurant Bo.Tic de Corçà, ha rebut el **Premi Nacional de Gastronomia 2022**. Aquest establiment compta amb dues estrelles Michelin (la segona la va rebre l'any 2020) i en el restaurant de Sastreger es pot degustar una gastronomia creativa d'arrel catalana.

Sastreger ha afirmat que el premi és "tot un honor" i que el seu màxim repte després del reconeixement és "transmetre felicitat" als clients del restaurant de Corçà. També ha incidit en la

importància de la "família" personal i professional que s'ha creat en el Bo.Tic per tirar endavant aquest projecte gastronòmic.

## ALTRES PREMIATS DE LA NIT

---

El **Premi Revelació 2022** ha estat per la cuinera **Elisabet Farrero**. Llicenciada en Humanitats, va decidir canviar la seva carrera professional encarada al sector cultural i marxar al Canadà per conèixer a la seva parella personal i professional, **Pierre Cosnard**. Fa deu anys van tornar a Barruera per obrir el restaurant el *Ventador*, un local on es tracta el producte de proximitat i de temporada de l'Alt Pirineu sota una òptica molt personal.

Farrero ha assegurat que premis com el d'avui faciliten l'obertura d'establiments fora de l'àmbit metropolità. La premiada ha recordat que al principi tenia "dubtes" d'obrir un restaurant de cuina creativa a Barruera, tan allunyat de la zona metropolitana, però ara es mostra més satisfeta que mai de poder "posar en valor" els productes de l'Alt Pirineu.



*La cuinera Elisabet Farrero, Premi Revelació 2022 de l'Academia Catalana de Gastronomia abans de l'entrega dels guardons. Foto: ACN.*



EL **Premi Cap de Sala** ha estat per **Joan Junyent**, del restaurant *Windsor* de Barcelona. Junyent va començar a treballar-hi l'any 1997 després de recórrer el *Cafè Roy* de Sitges, el *Gran Casino de Barcelona* o l'*Hotel Arts*. El cap de sala s'ha especialitzat en Tècnic Professional en Restauració a l'Escola de Restauració i Hosteltatge de Barcelona i ha estudiat per ser sommelier al mateix centre.

Junyent ha remarcat la importància d'aquest premi que reconeix la tasca dels caps de sala, una figura que molt sovint queda eclipsada pels cuiners. El cap de sala del Windsor de Barcelona ha explicat que per ser un bon cap de sala s'ha de tenir "molt de cap" i entendre el client, al mateix temps que es domina els ritmes de la cuina.



*Premiats Premis Nacionals de Gastronomia 2022. Foto: ACN.*

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia també ha volgut donar el **Premi Especial** d'aquest any a la directora de cinema **Carla Simón**. Els membres de l'acadèmia han remarcat que amb la pel·lícula *Alcarràs*, Simón marca l'equilibri entre els cultius alimentaris i les famílies que se'n cuiden.

El president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, **Carles Vilarrubí**, ha recordat que amb



---

aquest sopar al Mas Marroch s'ha recuperat el format tradicional de la gala d'entregues dels premis, que es fan entremig de l'àpat. Vilarrubí, a més, ha detallat que aquesta és la primera edició dels premis que es fan fora de Barcelona i és l'edició amb més participació. "Això vol dir que la cuina està fora de Barcelona, al territori, i ens hem de moure per acostar-nos-hi", ha afegit el president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Així mateix, els premis han comptat amb la presència del president de la Generalitat, **Pere Aragonès**, que ha entregat el guardó al Premi Nacional de Gastronomia 2022.