

Premis Barcelona Restauració 2022: Fismuler, Echeagaray i Casa Petra

Can Culleretes i Ca l'Isidre, ambdós de Ciutat Vella, s'enduen les Mencions Honorífiques

Els Premis Barcelona Restauració 2022 s'han lliurat en una gala celebrada a la Fàbrica Moritz amb l'assistència d'unes 200 persones. Aquests guardons els impulsa l'Ajuntament de Barcelona des de l'any 2017 per difondre l'oferta gastronòmica i restauradora de qualitat de la ciutat, tot i que la iniciativa arriba a la seva tercera edició després d'haver-se cancel·lat per la pandèmia.

Prén nota, aquests són els premiats del Premis Barcelona Restauració 2022 -i també els nominats- que has de visitar a Barcelona:

Premi a la qualitat gastronòmica: Fismuler (Ciutat Vella)

En aquesta categoria, es reconeix l'ampli recorregut gastronòmic de l'establiment, avalat pels clients del barri i les seves institucions. De forma especial, es valora el tractament de productes de proximitat amb alt valor qualitatiu, així com el fet d'haver-se especialitzat per esdevenir una proposta gastronòmica única a la ciutat.



Fismuler. Foto: Premis Barcelona Restauració 2022.

Els nominats dels altres districtes eren:

Slow & Low (Eixample)
Taberna Noroeste (Sants-Montjuïc)
Bo per tu Café (Les Corts)
Adobo (Sarrià-Sant Gervasi)
Cal Trapella (Gràcia)
El Racó del Peix (Horta-Guinardó)
Bar La Cholita (Nou Barris)
La Comtal (Sant Andreu)
Restaurant Sant Martí (Sant Martí)

Premi a la integració en el barri: EcheGARAY (Sant Martí)

En aquest cas, el premi valora la identificació del restaurant amb les particularitats de l'entorn, posant l'accent en el foment de la sociabilitat, en la creació de la riquesa a la zona i en el fet que la població el reconegui com un nucli social de referència.



EcheGARAY. Foto: Premis Barcelona Restauració 2022.

Els nominats dels altres districtes eren:

Ca l'Estevet (Ciutat Vella)
Els Ocellets (Eixample)
La Campana (Sants - Montjuïc)
La Llimona (Les Corts)
Bar Treze (Sarrià-Sant Gervasi)
Bar bodega restaurant Can Ros (Gràcia)
El Chihuahua (Horta-Guinardó)
Restaurant Escola Cruïlla al Punt (Nou Barris)
Versalles (Sant Andreu)

Premi local notori o innovador: Casa Petra (Les Corts)

La tercera categoria dels premis guardona la innovació en la restauració. Concretament, es centra a valorar la utilització de tècniques innovadores en la definició de les propostes gastronòmiques, en el fet de desenvolupar l'activitat en un local singular pel seu concepte o per la seva trajectòria històrica i en el fet d'haver esdevingut un establiment notori arran de la seva originalitat.



Casa Petra. Foto: Premis Barcelona Restauració 2022.

Els nominats dels altres districtes eren:

Pla de la Garsa (Ciutat Vella)
La Gastronòmica Barcelona (Eixample)
Restaurant Arturo (Sants-Montjuïc)
Dos Torres (Sarrià-Sant Gervasi)

Nua Smart Restaurant (Gràcia)
Nou Soto d'Horta (Horta-Guinardó)
Ovante (Nou Barris)
Toca Teca (Sant Andreu)
Can Culleres (Sant Martí)

Menció honorífica Can Culleretes (Ciutat Vella) i Ca l'Isidre (Ciutat Vella)

Menció Honorífica per la seva contribució excepcional en posar en valor la restauració de la ciutat al llarg del temps, ajudant a forjar la identitat cultural pròpia del model de restauració de la ciutat i servint de guia per a futures generacions:



Can Culleretes. Foto: Premis Barcelona Restauració 2022.



Ca l'Isidre. Foto: Premis Barcelona Restauració 2022.

Premi a la sostenibilitat: El Racó del Peix (Horta-Guinardó) i Casa Amàlia (L'Eixample)

Premi que guardona les bones pràctiques vinculades als principis de sostenibilitat i economia circular dels establiments. En el cas dels premiats, per mostrar dos exemples clars de com és la nova restauració de Barcelona. Una restauració amb valors, dedicació i amb compromís amb el barri i amb unes polítiques de contractació i cura del producte sostenibles.



Premi Sostenibilitat
El Racó del Peix
Horta-Guinardó



El Racó del Peix. Foto: Premis Barcelona Restauració 2022.



Premi Sostenibilitat
Casa Amàlia
L'Eixample



Casa Amàlia. Foto: Premis Barcelona Restauració 2022.



El jurat dels Premis Barcelona Restauració 2022

El jurat del Premis Barcelona Restauració 2022 està format per un conjunt de professionals del sector presidits per la regidora de Comerç, Mercat, Consum, Règim Interior i Hisenda de l'Ajuntament de Barcelona, **Montserrat Ballarín España**. L'acompanyen el director de Serveis de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona, **Manel Vázquez Asencio**; el president del Gremi de Restauració de Barcelona, **Pere Chias Suriol**; el president de l'associació Restaurants Sostenibles, **Sergio Gil Flores**; la periodista experta en gastronomia **Tana Collados Lluró**; l'experta en turisme i restauració **Eva Ballarín**, i el director de l'Observatori de l'Alimentació del Parc Científica de Barcelona, **Jesús Contreras Hernández**.