



Magazine | Redacció | Actualitzat el 09/11/2022 a les 20:33

Fran Agudo del Mont Bar, premi Cuiner 2022 al Gastronomic Forum Barcelona

El saló també ha acollit l'entrega de múltiples premis, reconeixements i guardons

El **Gastronomic Forum Barcelona** va més enllà de ser saló dedicat a les empreses del sector, les ponències i les exhibicions dels cuiners més prestigiosos. També és un lloc on se celebren concursos i s'entreguen una gran varietat de guardons. Els primers dies es van conèixer els Premis Innoforum 2022, els quals distingeixen la innovació en productes alimentaris, però també es van entregar els premis a les millors postres de restaurant i els premis als millors panettones de l'Estat.

Però els reconeixements s'han anat succeint fins a últim moment i l'últim dia s'ha fet entrega de guardons. Els llistem:

Cuiner 2022



Fran Agudo, Premi Cuiner 2022. Foto: gastronomicforumbarcelona.com

Fran Agudo, xef del restaurant **Mont Bar** (1 sol Repsol) i de **Mediamanga**, tots dos a Barcelona, ha estat el guanyador del **Premi Cuiner 2022**. Aquest guardó, impulsat pel mateix saló amb el diari *La Vanguardia*, reconeix el xef com a Millor Cuiner de l'Any, valorant la seva trajectòria, així com la del restaurant.

El premi va ser resultat de la decisió presa per una valoració popular, així com per un jurat d'experts que van valorar les elaboracions que van preparar en directe els xefs que van disputar la final d'aquest certamen amb Agudo: **Adrià Bou** (*Terram*, Girona), **Jaume Marambio** i **Vicky Maccarone** (*Alapar*, Barcelona), **Manu Núñez** i **Carles Ramón** (*Besta*, Barcelona), **Lluc Quintana Terès** (*Can Xapes*, Cornellà de Terri, Pla de l'Estany, Girona) i **Jordi Tarré** (*Prodigi*, Barcelona).

En aquesta final, Fran Agudo va preparar uns Nigiris de patata i moll amb el seu suquet, basat en el llenguatge dels snacks que forma part de la filosofia de *Mont Bar*.

Cuiner Sostenible 2022



Lluc Quintana, Premi Cuiner 2022 Sostenibilitat. Foto: gastronomicforumbarcelona.com

Lluc Quintana, xef del restaurant **Can Xapes** de Cornellà del Terri, ha estat guardonat com a cuiner més sostenible de l'any 2022. Aquest guardó és impulsat pel mateix saló amb el diari *La Vanguardia*.

Premis Josep Mercader 2022



Guardonats als Premis Josep Mercader 2022. Foto: gastronomicforumbarcelona.com

Els Premis Josep Mercader distingeixen la tasca individual o col·lectiva realitzada, de persones de diferents sectors relacionats amb la gastronomia i l'alimentació. Els guardonats han estat:

- **Àngel Domínguez i Àngel Matons**, de la *Llotja de Montgat*
- **Enric i Alba Casasayas**, pagesos de *Les Arnaules*
- **Marina Monsonís**, en l'apartat d'alimentació sostenible
- **Josep Lladonosa**, premi a la divulgació de la cuina catalana
- **Alícia i Montse Agut**, de *Can Culleretes*, el premi al restaurant centenari
- **Jaume Gramona**, premi a la viticultura

El Plat Favorit 2022



Premi Plat Favorit dels catalans 2022. Foto: gastronomicforumbarcelona.com

El plat favorit dels catalans del 2022 és la **botifarra amb seques i allioli**. El concurs l'organitza la revista *Cuina* i els guanyadors es donen a conèixer al saló. El guanyador és un plat que ha defensat el xef **Adrià Edo**, del restaurant **Ditifet** de Girona.

Han estat els lectors de la revista els que han escollit el plat guanyador, i ho han fet votant entre els 20 menús de celebració més típics a les cases catalanes. El vot final ha estat entre quatre plats: Bacallà a la llauna, mongetes amb xipirons, mandonguilles guisades, i el plat guanyador, la botifarra amb seques i allioli.

We're Smart World Awards

Reconeixen els millors establiments de cuina vegetal del món. De **Nieuwe Winkel** (Països Baixos), del xef **Emile van der Staak**, és el nou número 1 i ha rebut el premi We're Smart al Millor Restaurant de Verdures del Món. El **Invernadero** (Madrid), del xef **Rodrigo de la Calle**, s'ha alçat amb el segon lloc en aquesta categoria i el seu restaurant **Virens** (Barcelona) ha guanyat en la categoria Discovery Award, guardó que reconeix les innovacions més recents en l'àmbit de la cuina basada en fruites i verdures.

També s'ha donat a conèixer la nova edició de la **We're Smart Guide**, on es té en compte la creativitat culinària dels establiments, la seva empremta ecològica i l'impacte social. Els millors restaurants de fruites i verdures són premiats amb entre un i cinc raves i entren a la **We're Smart Green Guide**, la nova edició de la qual s'ha anunciat aquest dimarts a Barcelona.

Xavier Pellicer és, una vegada més, xef *Plant-based Untouchable*, un títol que només s'atorga a un xef que hagi encapçalat la llista mundial de *We're Smart TOP100* durant almenys dos anys. Aquests xefs es converteixen en membres del grup *We're Smart Wise* i deixen d'estar inclosos en el TOP100, però obtenen un lloc únic fora de categoria.



We're Smart Future Awards. Foto: gastronomicforumbarcelona.com

El ?top 10' Mundial We're Smart de restaurants de verdures:

1. *De Nieuwe Winkel* (Nimega), del xef **Emile van der Staak**
2. *El Invernadero* (Madrid), del xef **Rodrigo de la Calle**
3. *Piazza Duomo* (Alba), del xef **Enrico Crippa**
4. *Vrijmoed* (Gant), del xef **Michaël Vrijmoed**
5. *L'Oustau de Baumanière* (Els Baus de Provença), del xef **Glenn Viel**
6. *Flore* (Amsterdam), del xef **Bas van Kranen**
7. *L'Arpège* (París), del xef **Alain Passard**
8. *Ricard Camarena Restaurant* (València), del xef **Ricard Camarena**
9. *Elevin Madison Park* (Nova York), del xef **Daniel Humm**
10. *Humus x Hortenc* (Brussel·les), del xef **Nicolas Declodt**

El ?top 10' We're Smart a **Espanya** de restaurants de verdures:

1. *Xavier Pellicer Healthy Kitchen* (Barcelona), del xef **Xavier Pellicer**
2. *El Invernadero* (Madrid), del xef **Rodrigo de la Calle**
3. *Ricard Camarena* (València), del xef **Ricard Camarena**
4. *Virens* (Barcelona), del xef **Rodrigo de la Calle**
5. *The Green Spot* (Barcelona), del xef **Marcelino Jimenez**
6. *La Salita* (València), del xef **Begoña Rodrigo**
8. *Gatblau* (Barcelona), del xef **Pere Carrió**
9. *Azurmendi* (Larrabetzu), del xef **Eneko Atxa**
10. *Uma* (Barcelona), del xef **Iker Erazukin**