

Bite i Mos: els guardons catalans que premien les veus que promouen l'enoturisme i la gastronomia

Ferran Adrià, Peter Atzen, Tom Matthews i Rafel Tonon s'enduen els premis Bite, de l'Agència Catalana de Turisme. Nandu Jubany, Ada Parellada, Ruth Troyano, i Dones de la Mar són els premiats de la categoria Mos.



Guardonats dels Premis Bite i Mos 2023 al TNC. | Núria Escalona

El Teatre Nacional de Catalunya ha acollit aquest vespre la **Gala Nacional de l'Enoturisme i la Gastronomia**, un acte presidit pel president de la Generalitat de Catalunya, **Pere Aragonès**, en que també s'ha fet entrega dels primers Premis Bite i Mos, que tenen per objectiu reconèixer el **paper fonamental dels creadors de continguts digitals enogastronòmics** en el foment d'aquest tipus de turisme i posar en valor **Catalunya com a destinació enogastronòmica** de referència a nivell mundial.

La presidència de l'acte ha estat compartida amb el conseller d'Empresa i Treball, **Roger Torrent**, i el conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, **David Mascort**, així com amb la



directora General de Turisme de Catalunya, **Marta Domènech**. El grup de música **Stay Homas** ha amenitzat la gala tocant tal com ho van fer durant la pandèmia des del balcó de casa seva: amb un cubell, una copa i una guitarra.

Roger Torrent ha obert l'acte dient que "Avui és el dia de clamar al món que Catalunya té una gran gastronomia, cultura del vi i uns actius que val la pena descobrir" i insistint en que això s'ha d'explicar al món. "I és possible, ho podem fer", afegia el president de la Generalitat, **Pere Aragonès**, "sempre que seguim apostant pel valor i pel reconeixement a qui fa que Catalunya sigui apreciada arreu del món". "Tenim una gastronomia excel·lent, professionals, productors, artesans?, i hem de saber explicar-nos, explicar qui som a partir del que mengem i bevem", seguia; "deixar tastar, olorar i viure com és Catalunya a través de l'alimentació de qualitat". I ha tancat dient: "Visca la gastronomia, que és igual que dir "Visca la cultura!", que és igual que dir, "Visca la llibertat!".

El lliurament ha tingut lloc uns dies després de saber-se que **Catalunya serà Regió Mundial de la Gastronomia 2025**. Catalunya és el primer territori europeu que aconsegueix aquesta distinció internacional, que reconeix la cultura i la innovació gastronòmica d'un país i els guardons Bite i Mos s'emmarquen dins de l'estratègia de turisme enogastronòmic 2022-2027.

[View this post on Instagram](#)



A post shared by GASTROTALKERS | gastronomia (@gastrotalkers)

Premis 'Bite i Mos' 2023

Categoria BITE (Àmbit d'actuació internacional)

BITE honorary award: pretén premiar una carrera professional molt rellevant en l'àmbit enogastronòmic i que ha contribuït a posar en valor la cultura culinària catalana mitjançant la creació de contingut digital.

PREMIAT: Ferran Adrià per la seva brillant i extensa trajectòria com responsable de la revolució culinària que va posar Catalunya al capdavant de la gastronomia mundial i com a conceptualitzador de continguts com la Bullipedia.

Best foodie: pretén premiar la persona que desenvolupi el millor contingut mundial en l'àmbit enogastronòmic.

PREMIAT: Peter Atzen per la seva tasca de promoció i difusió, tant de restaurants reconeguts per 50 Best Restaurants o Michelin, com de parades de carrer. Es valora com a foodie empedreït. Especialitzat en Dinamarca i els països escandinaus, és també un ambaixador de la cuina catalana quan ens visita. Col·labora amb Word of Mouth, la prestigiosa app de curació gastronòmica.

Best winefluencer: es pretén premiar la persona que es consideri més influent mundialment en l'àmbit de la creació de continguts enològics.

PREMIAT: Tom Matthews en distinció a la seva trajectòria professional i la seva especial vinculació amb els vins catalans. Va començar a escriure per a la revista Wine Spectator el 1987 i,

posteriorment, es va convertir en editor executiu. Durant molt de temps va ser el tastador en cap dels vins de tot l'Estat.

Best food traveller: es pretén premiar la persona que faci difusió en l'àmbit de la creació de continguts gastronòmics relacionats amb viatges.

PREMIAT: Rafael Tonon com a viatger incansable i prestigiós periodista gastronòmic que alimenta les seves xarxes socials amb allò que descobreix i menja arreu del món. Col·labora amb mitjans com Fine Dining Lovers o Eater i recentment ha estat distingit com a millor periodista gastronòmic per Identità Golose.



Ferran Adrià recollint el premi Bite Honorary Award. Fa l'entrega el President de la Generalitat de Catalunya, Pere Aragonès. Foto: Núria Escalona.

Categoria MOS (Àmbit d'actuació nacional)

Millor prescriptor/a de la cuina catalana: personatge públic que fa una divulgació més important de la gastronomia catalana en els mitjans digitals.

PREMIAT: Nandu Jubany, xef amb estrella Michelin, per la seva incansable tasca de divulgació i



manteniment de la cuina catalana i el seu ús de les xarxes socials per tal de compartir amb el món el receptari català.

Millor ambaixador: millor creador o creadora de contingut de la gastronomia catalana.

PREMIADA: Ada Parellada, xef, escriptora i comunicadora, per les dècades de divulgació de la cuina catalana, el compromís amb una alimentació sostenible i l'ús de les seves xarxes socials per a inspirar-nos a cuinar.

Millor prescriptor/a del vi: millor creador o creadora de contingut en l'àmbit enològic català.

PREMIADA: Ruth Troyano, periodista i sommelier, pel seu compromís amb el vi català, ja que gràcies a la profunditat dels seus textos i la seva sensibilitat transmet que darrere d'una copa hi ha cultura i territori.

Millor col·lectiu: millor presència digital d'un col·lectiu relacionat amb l'enogastronomia catalana.

PREMIADA: Associació Dones de la Mar, entitat sense ànim de lucre creada l'any 2018 gràcies a la col·laboració dels dos grups d'acció local pesquers de Catalunya, el de Mar de l'Ebre i el de Costa Brava, per la seva voluntat de donar visibilitat al paper de les dones en l'àmbit marítim, tot potenciant la seva participació en el desenvolupament del sector primari, pesquer i aqüícola, i divulgant la seva activitat a les xarxes socials.



Ruth Troyano recollint el Premi Mos en la categoria de Millor prescriptora del vi. Entrega el premi David Mascort, conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agricultura. Foto: Núria Escalona.

El jurat d'aquesta primera edició dels premis Bite i Mos 2023 ha estat format per:

Molt Hble. Sr. **Roger Torrent i Ramió**, conseller d'Empresa i Treball.

Sra. **Rosalia Pont i Mondéjar**, cap de Marques de la unitat de Màrqueting d'Experiències de l'Agència Catalana de Turisme.

Sra. **Marta Domènech i Tomàs**, directora general de Turisme.

Sra. **Georgina Tost i Faus**, secretària de Polítiques Digitals, designada pel Departament competent en matèria de polítiques digitals.

Sr. **Xavier Agell i Tuser**, cap del servei de Secretaria de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), designada pel Departament competent en matèria d'agricultura.

Sra. **Sílvia Hofmann**, designada per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia.

Sr. **Toni Massanés i Sánchez**, en qualitat de professional de prestigi en l'àmbit gastronòmic.

Sr. **Quim Vila i Betriu**, en qualitat de professional de prestigi en l'àmbit enològic.

Sr. **Enric Jové i Bosch**, en qualitat de professional de prestigi en l'àmbit del màrqueting digital.



Sra. **Carne Gasull i Roigé**, en qualitat de professional de prestigi en l'àmbit del periodisme gastronòmic i enològic.