

Els 6 guanyadors de la 4a edició dels Premis Barcelona Restauració 2023

S'han entregat els premis a la qualitat gastronòmica, a la integració en el barri, al local més innovador, a la sostenibilitat i dues mencions honorífiques



Alapar. | Alapar Bcn (facebook).

L'Ajuntament de Barcelona, a través de la Direcció de Comerç, Restauració i Consum, ha lliurat aquest passat dilluns 20 de novembre els Premis Barcelona Restauració, a l'antiga Fàbrica Estrella Damm.

Barcelona és una ciutat amb una oferta gastronòmica potent, creativa, innovadora, sostenible i diversa. Amb el pas dels anys, els establiments de restauració dels seus districtes i barris s'han consolidat com una peça clau en la configuració de la ciutat i, alhora, en un actor essencial per difondre el potencial de la cultura gastronòmica barcelonina.

Aquests guardons premien la qualitat i l'excel·lència del sector i reconèixer-li l'aposta per incorporar la innovació, la sostenibilitat, la proximitat, l'alimentació saludable i la diversitat en els serveis que ofereix a la ciutadania. La gala és la gran trobada del sector, amenitzada per primera vegada amb un catering especial creat pels restaurants finalistes de les passades edicions.

Els premis atorgats i els seus respectius guanyadors d'aquesta **quarta edició dels Premis Barcelona Restauració 2023** han estat:

PREMI A LA QUALITAT GASTRONÒMICA

Alapar (Sants-Montjuïc)



Alapar. Foto: Ajuntament de Barcelona.

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.

PREMI A LA INTEGRACIÓ EN EL BARRI

Quimet d'Horta (Horta-Guinardó)



Quimet d'Horta. Foto: Ajuntament de Barcelona.

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.

PREMI AL LOCAL NOTORI O INNOVADOR

Root & Rolls (Eixample)



Roots & Rolls. Foto: Ajuntament de Barcelona.

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.

PREMI A LA SOSTENIBILITAT

La Forquilla (Nou Barris)



La Forquilla. Foto: Ajuntament de Barcelona.

Destaca les bones pràctiques del sector de la restauració vinculades amb la sostenibilitat i l'economia circular. Premia l'establiment que actua amb criteris mediambientals per tal de fomentar les oportunitats de les generacions futures.

MENCIÓ HONORÍFICA

El Café del Centre (Eixample)
Pere Chias (Restaurador)



Premis honorífics. Foto: Ajuntament de Barcelona.

Reconeix la tasca d'un o diversos establiments finalistes a l'hora de contribuir a crear i mantenir la identitat cultural del model de restauració de la ciutat de Barcelona, servint de guia per a futures generacions de professionals.

El jurat ha estat format per la regidora de Promoció Econòmica i Treball de Barcelona, **Raquel Gil**; el director de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona, **Manel Vázquez**; el president del Gremi de Restauració de Barcelona, **Salva Vendrell**; el president de l'associació Restaurants Sostenibles, **Sergio Gil Flores**; la periodista gastronòmica, **Tana Collados**; la directora de la revista Cuina, **Judith Càlix**; l'experta en turisme i restauració, **Eva Ballarín**, i de la Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona, **Marleny Colmenares**, secretària del jurat.