Magazine | Redacció | Actualitzat el 09/03/2018 a les 00:30

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia premia Isidre Gironès, de Ca l'Isidre

El restaurant barceloní, fundat l'any 1970, rep el Premi Nacional de Gastronomia

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha concedit el Premi Nacional de Gastronomia a Isidre Gironès, del restaurant *Ca l'Isidre*, fundat el 1970 juntament amb la seva esposa Montserrat Salvó, al carrer de les Flors de Barcelona. La Casa Llotja de Mar de Barcelona va acollir el lliurament de premis, que també han distingit Joel Castanyé, xef del restaurant La Boscana, guardonat amb el Premi Revelació; Isabelle Brunet de Monvínic, guardonada amb el Premi Cap de Sala; i Pordamsa, guardonada amb el Premi Especial de l'Acadèmia, que ha recollit Manel Puigdemont, president de l'empresa.

Més de 300 persones han assistit al lliurament de premis, entre acadèmics, empresaris i destacats representants de la gastronomia catalana, com Òscar Manresa i Carme Ruscalleda, premiada en l'anterior edició, durant el transcurs d'un sopar ofert pel xef Nandu Jubany.

Amb aquests Premis l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició reconeix els cuiners, restaurants, professionals o col·lectius i institucions relacionats amb el món de la gastronomia catalana que, al llarg de l'any o per la seva trajectòria, han destacat per la seva tasca i aportació a la cuina de Catalunya.

Isidre Gironès

Isidre Gironès, amb més de 60 anys d'experiència en el sector de la restauració, fa 48 anys que és al capdavant de l'emblemàtic restaurant Ca l'Isidre. El restaurant és un espai d'ambient clàssic que té una destacada col·lecció d'art. La seva filla Núria va prendre el relleu generacional l'any 2016. Ca l'Isidre és un referent a la ciutat que basa la seva proposta gastronòmica en el receptari tradicional català i una bona matèria prima.