

## PREMIS NADAL DE GASTRONOMIA 2005

Rebre el Premi Nadal de gastronomia en la teva professió és un gran prestigi perquè són guardons **atorgats pels mateixos companys de professió**. Els Premis Nadal de Gastronomia 2005, són un homenatge a l'esforç individual i col·lectiu per convertir Catalunya en un referent de qualitat alimentària i de riquesa culinària. Els diferents premis estaven marcats per les categories a les quals pertanyia cada grup. **L'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona, la Fundació Institut Català de la Cuina i la Fundació Viure el Mediterrani** organitzen aquests pre-mis junt amb **l'Associació Catalana de Somillers, el Club de Maîtres de Catalunya i el Club del Barman de Catalunya** que han fet realitat aquesta setena edició d'aquest guardons que es donaren, tot havent sopat, a l'Hotel Hilton. L'Associació Catalana de Somillers va voler premià la feina ben feta de **l'ISIDRE GIRONÉS**. És el segon any que l'ACS hi participa donant guardons. En la primera edició es premià en Juan Muñoz com a soci fundador. L'Isidre, com a sumiller del seu restaurant, *Ca l'Isidre* ha estat un constant promotor de la nostra feina. Aquest sumiller té com el vi de borgonya (el seu preferit) la personalitat i elegància que volíem premiar. L'Isidre està molt agraït per tal menció però per compromisos professionals no va poder assistir a l'acte. En el seu lloc la seva filla, Núria Gironés, vinculada des de sempre a la feina del restaurant va venir a recollir el premi. Els premiats en les altres categories varen ser: la medalla al mèrit gastronòmic per a Juan B. Renart i Caya; el Barret de Cuiner Major per en Ramon Freixa, el de Revoster per Enric Rovi; En Josep Roca, el nostre president de l'Associació de Somillers de Girona, com a millor Maître de sala. Altres premiats varen ser: el restaurant de l'any el Manairó; Rosa M<sup>a</sup> Esteva del Grup Tragaluz; el Barman de l'any per M<sup>a</sup> Dolors Boadas; Sebastián Gotanegra, la revista "Que fem?", el Restaurant Felç 2 i Salvador Gallego varen ser altres premiats en la menció especial de l'any de la gastronomia. **M.F.**



Meritxell Falgueras en nom de l'ACS va donar el premi a Núria Gironés (a la dreta) que el recollí en nom del seu pare als Premis Nadal de Gastronomia.

## PARAULA DE SUMILLER

La paraula "sumiller" no està emparada en el diccionari de la llengua catalana. El terme correcte segons l'IEC és el terme francès "sommelier". Estem intentant fer els processos perquè és normativitzada la paraula "sumiller", agafant la paraula espanyola admesa per les institucions de llengua espanyola "sumiller". Malgrat que encara sigui considerada com una falta ortogràfica nosaltres hem adoptat la paraula espanyola. El camí perquè s'accepti "sumiller" és llarg. Doncs els organismes que regeixen el català, al ser una llengua minoritària, solen ser molt conservadors per les paraules que venen de llengües estrangeres. De moment estem realitzant un estudi etimològic de la paraula en qüestió. Encara que, ens diguem com ens diguem, la nostra professió té un nom i nosaltres hem de promulgar la paraula sumiller fent la feina ben feta perquè sempre sigui més reconeguda la nostra labor. Així que no oblideu com és d'important la paraula d'un sumiller...

## L'ÈXIT DEL TAST D'OPORTOS

L'Institut del Vi de Porto va enviar el millor del seu equip per a fer un tast a les comarques de Girona, Tarragona i Barcelona. Va ser tot un èxit doncs la presentació bé ho valia: set portos amb el seu corresponent maridatge de xocolata. Va ser un èxit d'assistència. Llàstima que no es pogués realitzar a les quatre províncies, doncs a Lleida tenim un grup maquíssims de bons somillers.

## QUI FORMA L'ACS?

**ALUMNES: 130 SOCIS**  
**BARCELONA: 130 SOCIS**  
**TARRAGONA: 59 SOCIS**  
**LLEIDA: 28 SOCIS**  
**GIRONA: 73 SOCIS**

## UN ANY D'EMOCIONS

Aquest any hem intentat estar més al dia que mai. Felicitats a tots els que heu fet que això sigui possible. Merci, als nostres professionals en restauració per a fer que hi hagin més estrelles en el firmament català. Des de l'Associació varem felicitar a tots aquests grans professionals reconeguts amb les estrelles *Michelin*. I sobretot als germans Roca per la trajectòria de premis que han rebut arreu aquest any. Els volem felicitar no només pels merescuts guardons, sinó per l'estil, l'honestedat i l'exquisidesa de la seva feina ben feta. Especialment a en Josep Roca, li volem agrair la dedicació a les activitats que desenvolupa a Girona com a president, a Catalunya amb la seva merescuda imatge de gran sumiller i en el món com a ambaixador de la nostre professió.

Ha estat un any on hem aconseguit guanyar la candidatura per el mundial 2007, on ha entrat gent nova a la junta, on s'han fet possible la nostra col·laboració als actes de gastronomia de Catalunya. Us recordem que això sempre és gràcies a vosaltres però que la junta que treballa perquè això sigui possible és: **Jordi Bort** com a excel·lent president de l'Associació Catalana de Sumillers; i la les quatre províncies, quatre sumillers que organitzen les activitats perquè les puguin gaudir els socis: en **Josep Roca** a Girona, en **Xavier Ayala** a Lleida, en **Josep Baeta** a Barcelona i en **Toni Bru** a Tarragona. A la junta també estan **M<sup>a</sup> Jesus Barrachina**, **Josep M<sup>a</sup> Milla** i portant la comunicació **Meritxell Falgueras** junt a la secretaria de l' ACS a càrrec de **GSR**. Us desitgem unes **BONES FESTES** a tots aquells que feu que els vins que protagonitzen les festes de Nadal siguin ben escollits. Molts ànims per la feina d'aquesta campanya! *En nom de tota la junta aquest butlletí us vol desitjar molts més èxits plegats en l'any vinent!*

### MERITXELL FALGUERAS



En Josep Roca amb la seva esposa Encarna als Premis Nadal de gastronomia

## NOTES DE TAST

➤ **Antoni Bru**, president de l'Associació de Tarragona, va ésser reconegut amb el **memorial "Grimi"** que atorguen els "Mestres Celleres" pels professionals que estimen el **VI NOVELL**. En nom del seu difunt company, Josep M<sup>a</sup> Grimau i Gol, any rere any aquesta associació de botigues especialitzades fa posar la branca de vi el dia de Sant Martí al *Palau de la Generalitat* per anunciar que el primer vi català de l'any ja ha arribat. Aprofitem per recordar als sumillers de proposar aquest vi a les seves cartes.

➤ S'ha signat amb **L'INSTITUT DEL CAVA** la subscripció d'un **planflet informatiu per via del correu electrònic** perquè estigueu al dia de totes les notícies nacionals i internacionals en el món del vi. Aquesta selecció de notícies et deixa entrar als articles "clicant" al títol. Esperem que us sigui útil i interessant.

➤ El cava **Agustí Torelló Brut Nature Gran Reserva** ha estat escollit com a millor escumós del 2006 per la **GUIA GOURMETS**. Esperem molt d'èxit per totes les marques que s'ho mereixen per la seva qualitat, vinguin d'on vinguin. **El paladar no hauria d'entendre de política** només de sensacions, així que no poden permetre boicots en gastronomia..

➤ La **PRESENTACIÓ DELS VINS DE LA D.O.MONTSANT** al Celler del Port va ser convocar a les bodegues d'aquesta denominació d'origen i als sumillers més inquiets.

Contacteu amb nosaltres a [asocat@eurovia.es](mailto:asocat@eurovia.es) 93 241 27 55



## **TASTS DE TARDOR**

---

No hem perdut temps olorant les fulles del terra si no olorant vi! Tast de vins Argentins amb Tango inclòs, conferència sobre Ron agrícola, tast exclusiu de Somontano, presentació d'una marca tarragonina, fira de dolços, tast d'oportos, exposicions de productes artesans, diferents seminaris formatius a les quatre províncies, informació sobre la D.O. Orujo, recolçament a la D.O. Ribera del Duero i el Bierzo. Gràcies per la vostra participació! I espereu les que estem preparant perquè sigui un hivern ben condimentat...

**Per confirmar o informació de l'ACS:**