Presidente Aragonès: "Hoy hacemos un reconocimiento a todos aquellos y todas aquellas que han contribuido a hacer de Cataluña una potencia gastronómica valorada y apreciada en todo el mundo"

- **El presidente reconoce la contribución de Ferran Adrià a la difusión de la cultura culinaria catalana con el Premio Bite honory award**
- **También se ha concedido el premio Best foodie a Peter Atzen, se ha reconocido la labor de Tom Matthews con el premio Best winefluencer y se ha otorgado el premio Best food traveller a Rafael Tonon**
- **En clave nacional, se ha premiado a Nandu Jubany con el premio a Mejor embajador, se ha destacado la aportación de Ada Parellada con el premio a Mejor prescriptora de la cocina catalana, se ha reconocido la trayectoria de Ruth Troyano con el premio a Mejor prescriptora del vino y se ha distinguido la contribución de las Dones de la Mar con el premio al Mejor colectivo**
- **Los galardones se han dado a conocer en la Gala Nacional del Enoturismo y la Gastronomía**

Jueves, 29 de junio de 2023.— El presidente de la Generalitat, Pere Aragonès y Garcia, acompañado del consejero de Empresa y Trabajo, Roger Torrent y Ramió, y del consejero de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural, David Mascort y Subiranas, ha presidido esta tarde la Gala Nacional del Enoturismo y la Gastronomía, que se ha celebrado en el Teatre Nacional de Catalunya.

A lo largo de la Gala se han dado a conocer los Premios Bite y Mos y se ha entregado la distinción Bite honory award a Ferran Adrià, un premio con el que la Generalitat de Catalunya, mediante la Dirección General de Turismo del Departamento de Empresa y Treball, ha reconocido al chef su contribución a difundir la cultura culinaria catalana.

El presidente ha felicitado a todas las personas que hoy han sido reconocidas **"por su trabajo y por su compromiso"**, y ha querido hacer extensiva su felicitación a los productores y productoras, a los profesionales de la cocina y de la enología, al sector de la restauración en general y a **"todas las personas que aman este patrimonio"** porque, según ha remarcado, **"hoy ven su trabajo mucho más reconocido"**.

El jefe del ejecutivo ha hecho un reconocimiento **"a todos aquellos y todas aquellas que han contribuido a hacer de Cataluña una potencia gastronómica valorada y apreciada en todo el mundo"**. Aragonès ha querido remarcar el legado de Ferran

Oficina de Comunicación
Pg. Gracia, 105, 7a
premsa.emc@gencat.cat
Tel. 93 484 9351 / 93 484 9746

Adrià, premio honorífico, **"por ser un referente"**, por su labor pero, sobre todo, **"por la escuela que ha hecho y por toda y toda la gente que le ha acompañado en este viaje"**. Finalmente, el presidente ha querido recordar que **"Catalunya será región mundial de la gastronomía en 2025"** y, por tanto, **"es una oportunidad que tenemos para seguir fortaleciendo nuestro sector y para abrirnos en todo el mundo, para invitar a gente de una mesa compartida, desde el placer de una vida compartida con los amigos y con la gente querida"**.

Por su parte, el consejero de Empresa y Trabajo, Roger Torrent y Ramió, ha afirmado que **"si un país se puede explicar por su cocina, Cataluña ha demostrado una vez más su carácter inquieto, innovador, capaz de ligar la historia y el futuro. Un país que quiere estar en el mundo, con voz propia, ofreciendo lo mejor de nosotros"**. **"Y precisamente esto es lo que queremos poner en valor y potenciar, queremos decir por todas partes que Cataluña tiene una gran gastronomía, una gran cultura vinícola y unos excelentes activos por descubrir"**, ha añadido Torrent.

Los Premios Bite y Mos, que este año celebran su primera edición, quieren reconocer el papel fundamental que tienen los creadores y creadoras de contenidos digitales enogastronómicos en el fomento de este tipo de turismo y, al mismo tiempo, poner en valor a Cataluña como destino enogastronómico de referencia a nivel mundial.

Dentro de la categoría Bite, que tiene en cuenta la divulgación enogastronómica en un ámbito de actuación internacional, también ha sido galardonado el danés Peter Atzen con el premio Best foodie, que distingue a la persona que desarrolla el mejor contenido mundial en el ámbito enogastronómico. El galardón Best winefluencer ha sido otorgado al estadounidense Tom Matthews, por ser considerado la persona más influyente mundialmente en el ámbito de la creación de contenidos enológicos. Por último, el brasileño Rafael Tonon ha sido distinguido con el premio Best food traveller por la creación de contenidos gastronómicos relacionados con viajes.

En cuanto a la categoría Mos, que tiene en cuenta el ámbito nacional, ha sido premiado el chef Nandu Jubany como Mejor embajador, al ser considerado el mejor creador de contenido de la gastronomía catalana. El premio a Mejor prescriptora de la cocina catalana ha recaído en la chef Ada Parellada, por su divulgación de la gastronomía catalana en los medios digitales. Ruth Troyano ha sido galardonada con el premio a Mejor prescriptora del vino, y la asociación Dones del Mar ha sido distinguida con el premio a Mejor colectivo por ser la agrupación con mejor presencia digital relacionada con la enogastronomía catalana.

Los Premios Bite y Mos se enmarcan dentro de la Estrategia de turismo enogastronómico en Cataluña 2022-2027. El objetivo de este plan, que cuenta con 7 millones de euros provenientes de los fondos europeos *Next Generation* y 32 proyectos, es hacer de Cataluña una referencia imprescindible del turismo enogastronómico.

Premios Bite y Mos 2023

Categoría Bite

Bite honory award: Ferran Adrià, por su brillante y extensa trayectoria como responsable de la revolución culinaria que puso a Cataluña al frente de la gastronomía mundial y como conceptualizador de contenidos como la Bullipedia.

Oficina de Comunicación
Pg. Gracia, 105, 7a
premsa.emc@gencat.cat
Tel. 93 484 9351 / 93 484 9746

Best foodie: Peter Atzen, por su labor de promoción y difusión, tanto de restaurantes reconocidos por *50 Best Restaurants* o *Michelin,* como de puestos callejeros. Se valora como *foodie* empedernido. Especializado en Dinamarca y los países escandinavos, es también un embajador de la cocina catalana cuando nos visita. Colabora con *Word of Mouth*, la prestigiosa app de curación gastronómica.

Best Winefluencer: Tom Matthews, en distinción a su trayectoria profesional y su especial vinculación con los vinos catalanes. Empezó a escribir para la revista *Wine Spectator* en 1987 y posteriormente se convirtió en editor ejecutivo. Durante mucho tiempo fue el catador jefe de los vinos de todo el Estado.

Best food traveller: Rafael Tonon, como viajero incansable y prestigioso periodista gastronómico que alimenta sus redes sociales con lo que descubre y come en todo el mundo. Colabora con medios como *Fine Dining Lovers* o *Eater* y recientemente ha sido distinguido como mejor periodista gastronómico por *Identità Golose*.

Categoría Mos

Mejor embajador: Nandu Jubany, chef con estrella Michelin, por su incansable labor de divulgación y mantenimiento de la cocina catalana y su uso de las redes sociales para compartir con el mundo el recetario catalán.

Mejor prescriptora de la cocina catalana: Ada Parellada, chef, escritora y comunicadora, por las décadas de divulgación de la cocina catalana, el compromiso con una alimentación sostenible y el uso de sus redes sociales para inspirarnos a cocinar.

Mejor prescriptora del vino: Ruth Troyano, periodista y sumiller, por su compromiso con el vino catalán, ya que gracias a la profundidad de sus textos y su sensibilidad transmite que detrás de una copa hay cultura y territorio.

Mejor colectivo: Asociación Dones de la Mar, entidad sin ánimo de lucro creada en 2018 gracias a la colaboración de los dos grupos de acción local pesqueros de Cataluña, el de Mar de l'Ebre y el de Costa Brava, por su voluntad de dar visibilidad al papel de las mujeres en el ámbito marítimo, potenciando su participación en el desarrollo del sector primario, pesquero y acuícola, y divulgando su actividad en las redes sociales.

Síguenos en las redes

- Twitter: @turismecat | @empresacat | @treballcat
- Youtube: https://www.youtube.com/turismecat

Oficina de Comunicación
Pg. Gracia, 105, 7a
premsa.emc@gencat.cat
Tel. 93 484 9351 / 93 484 9746