

El sommelier Josep Roca guanya el Premi Nacional de Gastronomia 2010

David Sejas i Ferran Centelles, d'El Bulli, es fan amb un premi especial en aquesta mateixa categoria

BARCELONA | ACN/DDG

Josep Roca, el sommelier del Celler de Can Roca de Girona ha estat guardonat amb el Premi Nacional i Memorial de Gastronomia com a millor sommelier del 2010, mentre que David Sejas i Ferran Centelles d'El Bulli de Roses han rebut un premi extraordinari en aquesta mateixa categoria.

D'altra banda, el mercat de la Boqueria ha estat distingit amb un premi especial 2010. El restaurant Quique Dacosta de Dénia ha rebut un premi especial a la innovació i el biòleg Santiago Orts d'El Huerto de Elche, també a Alacant, ha estat distingit amb el premi "Doctor Marañón" 2010.

Arzak i El Bohío, premiats

Per la seva part, el Premi Nacional a millor cap de cuina ha recaigut ex aequo a la cap de cuina del famós restaurant Arzak de Donosti Elena Arzak, i el d'El Bohío de Toledo, Pepe Rodríguez. Arzak va expressar ahir la seva emoció després de ser distingida amb aquest premi, ja que segons va comentar, es tracta d'un guardó "totalment inesperat" i que té un "simbolisme especial", donat que també va recaure en el seu pare el 1974.

"He de dir als meus pares que els estic eternament agraïda per tot el que han fet i apostat per mi", va dir una "sorpesa, encantada i emocionada" Elena Arzak. La filla de Juan María Arzak desenvolupa la seva tasca al restaurant familiar valorat amb tres estrelles Michelin, on treballa des de fa anys.

La Reial Acadèmia Espanyola de Gastronomia i la "Cofradía de la Buena Mesa" concedeixen els seus premis nacionals des de 1974; Ferran Adrià el va aconseguir el 1992, Joan Roca el 2000 i Sergi Arola el 2003.

Font del document:

<http://www.diaridegirona.cat/cultura/2011/05/31/sommelier-josep-roca-guanya-premi-nacional-gastronomia-2010/491326.html>