



NOTA DE PRENSA

ABaC Restaurant premiado por la Academia Catalana de Gastronomía como mejor restaurante del año 2011.

Ayer por la noche en Barcelona se proclamaron los Premios Nacionales Anuales de Gastronomía que la Academia otorga cada año a aquellos cocineros, restaurantes, profesionales o colectivos e instituciones relacionadas con el mundo de la gastronomía catalana, que a lo largo del año han destacado más en cada uno de los apartados siguientes: mejor restaurante, mejor cocinero joven, mejor profesional y premio especial de la Academia. ABaC Restaurant fué galardonado como MEJOR RESTAURANTE DEL AÑO 2011.

Este año, y por primera vez, la Academia ha incorporado también la categoría de mejor acontecimiento gastronómico del año.

Los académicos miembros de la Academia Catalana de Gastronomía han ido emitiendo sus votos secretos a lo largo de todo el año, y su recuento final, realizado este último mes, ha dado como resultado el siguiente:

PREMIO AI RESTAURANTE DEL AÑO: ABAC (Jordi Cruz)

PREMIO AI COCINERO JOVEN: MARC GASCONES (Los *Tinars, Llagostera)

PREMIO AI PROFESIONAL DEL AÑO: PAU *ARENÒS (El *Periodico)

PREMIO AI ACONTECIMIENTO GASTRONÓMICO DE L´AÑO: RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

PREMIO ESPECIAL DE La ACADEMIA CATALANA DE GASTRONOMÍA: FUNDACIÓN ALICIA (Sant Benet de Bagès)

Con estos Premios Nacionales, la Academia Catalana de Gastronomía quiere hacer público el reconocimiento a los galardonados por su tarea a lo largo del año en el ámbito de cada uno de los apartados establecidos. Además, estos Premios Nacionales de Gastronomía constituyen un importante medio de divulgación de las finalidades y el compromiso que esta academia tiene con la cocina catalana, patrimonio cultural de nuestro país, la identidad de la cual se tiene que preservar, apoyar, impulsar y divulgar.

La Gala de entrega de los Premios Nacionales de la Academia Catalana de Gastronomía 2011 se celebrará el próximo mes de abril del 2012 en Barcelona.

La gastronomía es el eje fundamental del proyecto **ABaC Restaurant & Hotel** y su restaurante cuenta ahora con dos estrellas Michelin. Situado en el número 1 de la Avenida Tibidabo y con capacidad para 56 comensales, es toda una joya gastronómica y uno de los lugares más exclusivos de la ciudad. En abril 2010, junto con su Chef Jordi Cruz, el restaurante inició un nuevo recorrido que nos ha llevado a conseguir el reconocimiento de la prestigiosa Guía en la edición de 2012.

Jordi Cruz obtuvo una estrella Michelin en su restaurante L'Angle (Món Sant Benet, Barcelona) pocos meses después de su apertura y que ha mantenido en la edición de la Guía 2012. Anteriormente, ya se

había convertido en el cocinero español más joven (25 años) en conseguir una estrella de la prestigiosa Guía francesa en el restaurante L'Estany Clar (Cercs, Berga –Barcelona). Ha publicado también el libro 'Cocina con Lógica' y actualmente, está elaborando su segundo libro gastronómico, sin alejarse de los fogones que es lo que más le satisface en su día a día.

La profesión destaca especialmente de él, su coherencia y su idea propia de cocina de vanguardia, más allá de modas y tendencias. Su cocina, según palabras del propio Chef *"está basada en la **tradición y la creatividad a partes iguales**; como es lógico la base está en trabajar con unos productos de máxima calidad. Ya llevo diecisiete años en la cocina y en este tiempo he intentado desarrollar un estilo propio"*. **ABaC Restaurant & Hotel, 5* GL Monumento**, obra del arquitecto Antoni de Moragas, consta de dos edificios integrados en un jardín. El hotel ofrece 15 lujosas habitaciones y suites, completamente insonorizadas, con una decoración vanguardista y los mayores avances técnicos y de confort.

La gastronomía es el eje fundamental del proyecto y el restaurante ofrece capacidad para 56 comensales. Decorado en tonos naturales y con mesas ovaladas que permiten comer mirando al jardín. La cocina de 200 m2, ha sido diseñada por Joaquim Casademont, puede ser visitada por los clientes del hotel y ocupa el antiguo teatro de Madronita Andreu. Completan las instalaciones de restauración, un salón para desayunos, y donde pueden realizarse eventos privados; El "Lounge Bar", donde la música la luz y el color cambian de forma controlada y abre hasta las 2.00 de la mañana, y la bodega con más de 900 referencias. Salas para eventos y reuniones y un Spa asociado a la marca de lujo ELEMIS, completamente equipado, que ofrece una amplia selección de tratamientos, hacen de ABaC un oasis en el que se entremezclan arquitectura, paisajismo y gastronomía.

Más información:

Eva de Aurora (eva@abacbarcelona.com). Tel.: + 34 933 196 600 / Móvil: + 34 649 979 499.

Fotografías: <http://www.abacbarcelona.com/prensa/photos/index>

* Para cualquier uso comercial o publicitario que se haga de las imágenes, es obligatorio la inserción de los créditos del fotógrafo **Marco Pastori**



Avda. Tibidabo, 1 - 08022 - Barcelona (Spain) - Tel.: +34 93 3196600 - Fax.: +34 93 3196601
hotel@abacbarcelona.com - www.abacbarcelona.com



"Condé Nast Traveler Hot List Hotels 2009"
"Recommended by Andrew Harper since 2009"