

PREMIS BARCELONA RESTAURACIÓ 2023

L'Ajuntament de Barcelona, a través de la Direcció de Comerç, Restauració i Consum, lliura els IV Premis Barcelona Restauració. Uns guardons que premien la qualitat i l'excel·lència del sector i reconèixer-li l'aposta per incorporar la innovació, la sostenibilitat, la proximitat, l'alimentació saludable i la diversitat en els serveis que ofereix a la ciutadania.

Els Premis arriben enguany a la quarta edició ja consolidats, després de dues edicions marcats per la pandèmia, i la de l'any passat, que va retre un homenatge al sector un cop recuperada la quotidianitat.

Barcelona és una ciutat amb una oferta gastronòmica potent, creativa, innovadora, sostenible i diversa. Amb el pas dels anys, els establiments de restauració dels seus districtes i barris s'han consolidat com una peça clau en la configuració de la ciutat i, alhora, en un actor essencial per difondre el potencial de la cultura gastronòmica barcelonina. La gala és la gran trobada del sector, amenitzada per primera vegada amb un catering especial creat pels restaurants finalistes de les passades edicions.

El Premi Barcelona Restauració té com a **objectius**:

- Potenciar i destacar la restauració de qualitat als diferents territoris de la ciutat.
- Destacar iniciatives locals i posar-les en valor.
- Foment del consum de productes de proximitat, temporada i saludables.
- Fomentar la integració de la ciutadania i els Establiments de qualitat al territori.
- Fomentar les bones pràctiques sostenibles aplicades a la restauració com a model de qualitat.

Les **modalitats del Premi** són les següents:

Premi a la qualitat gastronòmica

Reconeix l'ampli recorregut gastronòmic de l'establiment, avalat pels clients del barri i les seves institucions. De forma especial, es valora el tractament de productes de proximitat amb alt valor qualitatiu, així com el fet d'haver-se especialitzat per esdevenir una proposta gastronòmica única a la ciutat.

Premi a la integració en el barri

Valora la identificació del restaurant amb les particularitats de l'entorn, posant l'accent en el foment de la sociabilitat, en la creació de la riquesa a la zona i en el fet que la població el reconegui com un nucli social de referència.

Premi al local notori o innovador

Premia la innovació en la restauració. Concretament, es centra a valorar la utilització de tècniques innovadores en la definició de les propostes gastronòmiques, en el fet de desenvolupar l'activitat en un local singular pel seu concepte o per la seva trajectòria històrica i haver esdevingut un establiment notori arran de la seva originalitat.

Per consideració del Jurat, i sota el seu criteri, es podrien atorgar, a banda de les tres modalitats de premis, dues distincions addicionals entre les persones participants:

Menció honorífica

Valora els establiments per la contribució excepcional a l'hora de posar en valor la restauració de la ciutat al llarg del temps, ajudant a forjar la identitat cultural pròpia del model de restauració de la ciutat i servint de guia per a futures generacions.

Premi a la sostenibilitat

Premia les bones pràctiques vinculades als principis de sostenibilitat i economia circular dels establiments: una restauració amb valors, dedicació i amb compromís amb el barri i amb unes polítiques de contractació i cura del producte sostenibles.

Participants

Són candidates al Premis totes les propostes que es presentin dins de termini sempre que hagin desenvolupat la seva activitat de restauració durant l'any 2022 i no cessin de realitzar-la al llarg de tot el procediment. Només seran candidats aquells locals que no hagin tingut altres reconeixements significatius.

Jurat

El jurat del Premis Barcelona Restauració 2023, està format per professionals vinculats al sector sota la presidència de la regidora de Promoció Econòmica, **Raquel Gil**. La resta de membres del jurat són: el director de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona, **Manel Vázquez**; el president del Gremi de Restauració de Barcelona, **Salva Vendrell**; el president de l'associació Restaurants Sostenibles, Sergio **Gil Flores**; la periodista experta en gastronomia **Tana Collados Lloró**; la directora de la revista Cuina, **Judith Calix**; l'experta en turisme i restauració, **Eva Ballarín**, i de la Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona, **Marleny Colmenares**, com a secretaria del jurat.

Finalistes Premis Barcelona Restauració 2023

Premi a la Qualitat Gastronòmica:

- La Estrella 1923
- Teatro Kitchen & Bar
- Saó
- Vinogrado
- Alapar
- La Forquilla
- Dorotea restaurant
- Muysca
- Verde Amore
- La Bodegueta de Sant Andreu

Premi a la Integració al Barri:

- Gran Torino Garage Bar
- Cal Soci
- LATA-Bern@
- Chichu's
- Tr@mendu
- La Esquinica
- Quimet d'Horta
- Rèmol
- Bar petit Gal·lileu
- Andreuenc

Premi al local Notori o Innovador:

- Rooster and bubbles
- Roots&Rolls
- Nua Smart Restaurant
- Bar Treze
- Quirat
- La jungla
- Tacoteca Restaurant
- El taller bar cultural
- La Llimona
- Arte Pizza