

# El gironí Marc Gascons, finalista del Premi al Millor Cuiner Jove

Membre del col·lectiu **Joves Cuiners**, dirigeix la cuina d'Els Tinars

DdeG, Barcelona  
 Marc Gascons, membre del col·lectiu Joves Cuiners i que regenta el restaurant Els Tinars de Llagostera, ha estat finalista del Premi al Millor Cuiner Jove que atorga anualment l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. El guanyador d'aquesta categoria ha estat Xavier Franco, del restaurant Saüc, mentre que l'altre cuiner finalista ha estat Jordi Cruz, de l'Estany Clar. Els premis, que corresponen a l'edició del 2005, es van lliurar en el decurs d'un sopar a Barcelona.

El Jove Cuiner Marc Gascons

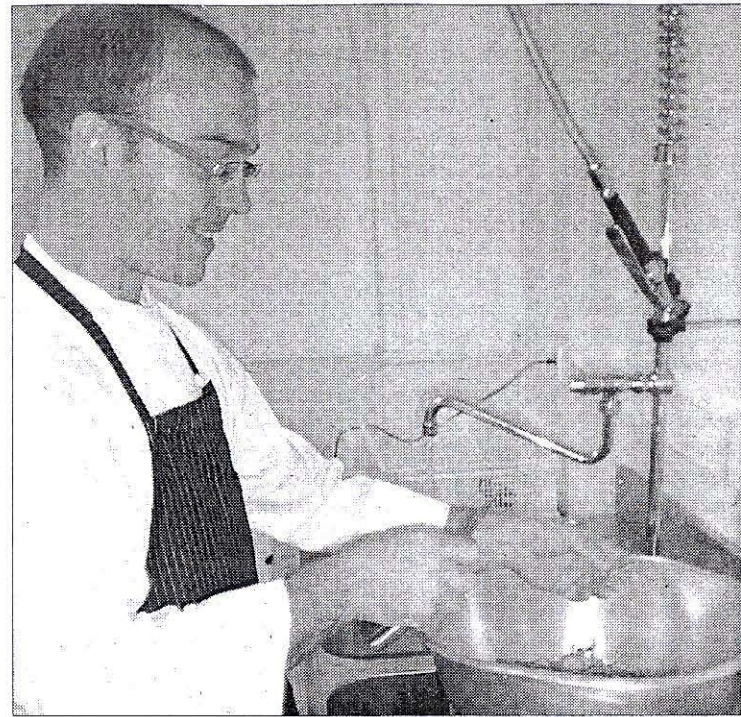
està molt satisfet per haver estat escollit entre els tres candidats a obtenir el premi. «*De cuiners joves a Catalunya n'hi ha moltíssims i és un honor formar part d'aquesta terna*», va dir.

## Nissaga de cuiners

Marc Gascons pertany a una nissaga de cuiners i professionals de la restauració, amb gairebé un segle d'història a Sant Feliu de Guíxols. Actualment dirigeix la cuina del restaurant familiar Els Tinars de Llagostera i juntament amb els seus germans s'ha convertit en la tercera generació de la família Gas-

cons-Lloveres i Palagós Vergés dedicada a la gastronomia.

Els premiats a les altres categories van ser, pel que fa a restaurant, L'Esguard, de Sant Andreu de Llavaneres (per davant d'El Bulli, que va quedar finalista). El guardó a la divulgació se'l va endur el promotor gastronòmic Enric Canut; el professional de l'any va ser Joan Pedrell, del restaurant Can Gatell. Finalment l'Acadèmia Catalana de Gastronomia també va concedir un premi especial a Paquita i Lola Reixach per la seva tasca al capdavant del restaurant Hispania, d'Arenys de Mar.



**MARC GASCONS.** Es mostra orgullós del premi aconseguit.