

## **MARC GASCONS, DELS TINARS DE LLAGOSTERA, PREMIAT COM EL MILLOR CUINER DE LES COMARQUES GIRONINES**

El cuiner Marc Gascons va rebre ahir el premi al Millor Cuiner dins els Tercers Premis Gastronomia Tecnotast Girona 2008. El guardó reconeix el treball que Marc Gascons porta a terme al capdavant del restaurant Els Tinars de Llagostera.

Marc Gascons, integrant del col·lectiu Joves Cuiners, pertany a una nissaga de cuiners i professionals de la restauració, amb gairebé un segle d'història a Sant Feliu de Guíxols. Actualment, el jove cuiner dirigeix el restaurant familiar Els Tinars situat a Llagostera (Gironès), on s'ofereix una cuina tradicional catalana actualitzada, tenint en compte com a base principal el producte de la zona i de la temporada.

A la carta dels Tinars es proposen dues opcions: la cuina tradicional de sempre i la cuina d'en Marc, on s'apliquen les tècniques més actuals, intentant oferir els millors productes de temporada, mantenint la base de la cuina catalana. Al restaurant s'elabora el pa, la pastisseria, els gelats i la resta dels postres de forma artesanal. A més, els Tinars, un restaurant tipus masia catalana amb un estil clàssic-modern, compta amb un celler amb unes 500 referències de vins i caves nacionals i estrangers seleccionats entre els millors del mercat.

Professionalment, el jove cuiner s'ha format a l'Escola d'Hostaleria de Girona i ha treballat a restaurants com el Can Gaig, de Carles Gaig, a Barcelona; al Sant Pau, de Sant Pol de Mar, amb Carme Rusalleda, a Le Gran Ryeu d'Alain Boshman, a Bèlgica i amb Martin Berasategui, a Lasarte.

A més, ha treballat puntualment al costat de cuiners de primer nivell mundial. El 1998 ajuda l'equip de Ferran Adrià i Juan Mari Arzak en el banquet de Freixenet. A finals del 2001 dóna suport a Joan Roca a les festes d'Intxaurreondo i l'any següent, junt amb el Restaurant Hispania, serveix el banquet dels premis Sent Soví, a les bodegues Freixenet.

La seva presència ha estat destacada en el banquet de l'Any Dalí, a Berlín, el 2004 junt amb Jordi Sabadí d'El Roser de l'Escala; al curs i degustació a Loewe, Barcelona; a la demostració i al banquet sobre la tonyina i el bonifol a Sardenya i, entre d'altres, a les jornades gastronòmiques "Aprenda con los maestros", a Madrid, organitzat pel Club Torres, el juny del 2006.

Com a membre de Joves Cuiners, va participar en la primera de les Nits Sónar de la Fira del Llibre de Frankfurt 2007, on el col·lectiu va oferir el sopar. També va participar en el sopar de la gala d'entrega del Premi Sent Soví de Literatura Gastronòmica 2007. A més, ha viatjat al Japó, on va prendre part en la demostració de la cuina catalana a l'Escola Hattory, a Tokio i a la d'arrossos al restaurant de l'Hotel New Ottany, el març de 2005. També va anar a Lió, el setembre del 2005, en un dels actes de l'Any Internacional de la Gastronomia.

Marc Gascons ha guanyat el segon premi de l'Escola d'Hostaleria de Girona l'any 1997 i és finalista del Premi al Millor Cuiner Jove, atorgat el juny del 2006 per l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia.

Girona, 28 de febrer de 2008

