

Viure als Pirineus, 07/06/26

Albert Boronat, del Colmado de Llivia, guanyador del Premi Innovació del 2n Concurs de Capipota de Catalunya

La competició s'adreça a restaurants de tot el territori català que inclouen el capipota a la seva carta.



Albert Boronat rebent el premi del 2n Concurs de Capipota de Catalunya / Vadefoodies

Albert Boronat, del Colmado de Llivia, ha estat el guanyador del **Premi Innovació** de la segona edició del **Concurs de Capipota de Catalunya**, que s'ha celebrat a Igualada, en el marc del **Festival de Tendències Gastronòmiques Vadefoodies**. Per la seva banda, el restaurant **Es cul de sac**, espai gastronòmic d'Igualada, va obtenir el premi a la millor recepta tradicional.

El concurs, celebrat ahir dissabte, està organitzat per l'Associació Gastronòmica i Cultural Vadefoodies, amb la col·laboració de l'Ajuntament d'Igualada i el **Gremi de Menuders de Catalunya**.



Albert Boronat durant el 2n Concurs de Capiota de Catalunya / Albert Boronat

El **Concurs de Capiota de Catalunya** és un certamen gastronòmic que celebra la **cuina dels menuts** i posa en relleu aquest emblemàtic plat d'**esmorzar de forquilla**. El concurs premia la millor recepta tradicional i la més innovadora. La competició s'adreça a restaurants de tot el territori català que inclouen el capipota a la seva carta.



Albert Boronat, del Colmado de Llívia, guanyador del 2n Concurs de Capiota de Catalunya / Albert Boronat

El jurat, format per **Miquel Vives**, regidor de l'Ajuntament d'Igualada, el president del Gremi de Menuders de Catalunya **Josep Ramells** i el periodista gastronòmic i escriptor **Salvador García Arbós**, van tastar els capipotes dels **18 concursants** per escollir-ne els guanyadors.

L'esmorzar de forquilla d'enguany, que va aplegar un centenar de persones, va comptar amb la participació del **Restaurant Sant Josep de Bellver de Cerdanya**, guanyador del I Concurs de Capipota, celebrat l'any passat. L'esmorzar va acabar amb l'entrega del **porró a l'Esmorzador de l'Any** al periodista de La Vanguardia i escriptor **Albert Molins**.



2n Concurs de Capipota de Catalunya / Albert Boronat

I Fòrum de la Cuina de les Vísceres

La jornada, a banda del **II Concurs de Capipota**, va programar **concerts de jazz** en col·laboració amb VadeJazz, presentacions de llibres i un **showcooking d'arròs amb capipota** a càrrec de la cuinera **Mar Shovinar**. Cal recordar que, paral·lelament, els restaurants de la comarca de l'Anoia, han oferert menús especials de cuina d'interior fins al avui diumenge, 8 de juny, i que aquest mateix dilluns l'Adoberia Bella acollirà el **I Fòrum de la Cuina de les Vísceres** per al sector professional amb la presència del xef Estrella Michelin **Javi Estévez**.