

Els Premis G! reconeixen l'Associació Cuina Pirinenca de Cerdanya per la seva promoció de la gastronomia de muntanya

Es distingeix la tasca de l'Associació Cuina Pirinenca de Cerdanya en la promoció de la cuina de muntanya, el producte agroalimentari de proximitat i la identitat gastronòmica cerdana



photo_camera L'entrega del premi G! a l'Associació Cuina Pirinenca de Cerdanya / Feliu Sirvent

12/de juny/26 - 13:37 **Actualitzat:** 12/de juny/26 - 14:48

Els **Premis G! de Turisme**, que enguany celebra la seva vintena edició, ha reconegut, aquest dijous, l'**Associació Cuina Pirinenca de Cerdanya** amb el premi especial **Juli Soler i Lobo** a la gastronomia. El Premi, creat el 23 de juliol de 2015, distingeix persones, projectes, empreses o institucions que treballin envers el desenvolupament del sector de la gastronomia.

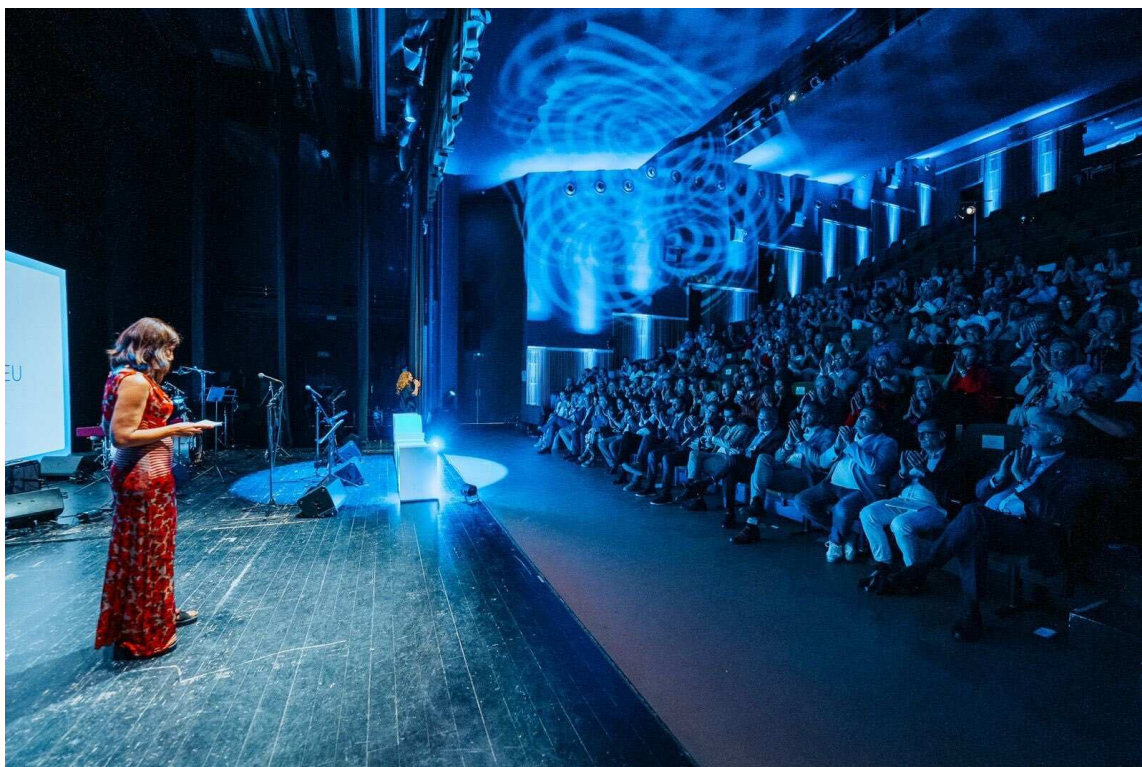
L'organització va voler distingir la tasca de l'**Associació Cuina Pirinenca de Cerdanya** en la promoció de la cuina de muntanya, el producte agroalimentari de proximitat i la identitat gastronòmica cerdana, així com la seva contribució al turisme gastronòmic al Pirineu.



Foto de família de l'acte de lliurament dels Premis G! / @costabrava

Els Premis G!, organitzats pel **Patronat de Turisme Costa Brava Girona de la Diputació de Girona**, reconeixen la trajectòria, la innovació i la contribució d'empreses, professionals i entitats al desenvolupament turístic del territori. L'acte va tenir lloc al Teatre Municipal de Lloret i **va reunir unes 150 persones** entre autoritats, representants del sector i guardonats.

En l'apartat honorífic, el **Premi G! Francesc Xiquet i Sabater**, en reconeixement del projecte empresarial, va ser per al **Càmping Las Dunas**, de Sant Pere Pescador. El **Premi G! Josep Pujol i Aulí**, en reconeixement a la tasca professional, es va concedir a títol pòstum a **Josep Capellà i Hereu**, per una trajectòria vinculada al desenvolupament d'un model de turisme sostenible i responsable. També es va distingir l'**Hostal de la Gavina**, de Castell-Platja d'Aro i S'Agaró, amb el **Premi G! Especial Jordi Comas i Matamala**, en reconeixement a gairebé un segle d'història, al compromís amb l'excel·lència en l'hostaleria i a la contribució a la projecció internacional de la marca Costa Brava.



L'acte de lliurament dels Premis G! va tenir lloc al Teatre Municipal de Lloret / @costabrava

La gala va estar presidida per **Miquel Noguer**, president de la Diputació de Girona i del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, i va comptar amb l'assistència de l'alcalde de Lloret de Mar, **Adrià Lamelas**, i del delegat del Govern de la Generalitat a Girona, **Xavier Guitart**, entre altres representants institucionals.



Una foto d'arxiu de la Mostra de Cuina Popular amb Naps de Cerdanya / Cuina Pirinenca de Cerdanya

Cuina Pirinenca de Cerdanya és una associació de la qual forma part una quinzena llarga de **restaurants** cerdans i que pretén promoure una **cuina de qualitat** i feta amb **productes autòctons**, com les trufes de la Cerdanya (una varietat de patates), els naps de Talltendre i les peres de Puigcerdà. Alhora, vol participar en el fenomen creixent del **turisme culinari**.

Per assolir aquests objectius, l'associació realitza accions com l'assistència a fires i jornades turístiques i gastronòmiques, tant nacionals com internacionals. També organitza tastos a la mateixa comarca, sovint vinculant-los a activitats lúdiques, esportives o de natura.