



ESPAÑA GASTRONOMIA.COM

Home Nacional Internacional Recetas El Chef Entrevistas Restaurantes Eventos Productos Turismo

Nominados al Premio Mejor Jefe de Cocina 2016

21 de junio de 2017



La Real Academia de Gastronomía (RAG) ha dado a conocer el listado de los chefs que aspiran a convertirse en el **Mejor Jefe de Cocina de 2016** en la 42 edición de los Premios Nacionales de Gastronomía. Galardones que reconocen la labor de los mejores profesionales vinculados con el sector gastronómico durante el año 2016 y que son concedidos además por las Academias Autonómicas de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa.

La lista está compuesta por cinco reconocidos chefs que aspiran a ser galardonados con el **Premio de Mejor Jefe de Cocina de 2016**. Los seleccionados para tal distinción son:

Albert Adriá a propuesta de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa. Adriá está al frente de los restaurantes Enigma, Tickets o Pakta, entre otros. Asimismo, y junto con su hermano **Ferran Adriá**, dirige el proyecto El Barri que, engloba además de los establecimientos indicados previamente, a Bodeha1900, Niño Viejo y Hoja Santa.

En la pasada edición de The World's 50 Best Restaurants, el restaurante Bar Tickets ocupó la posición número 25 del listado.

Víctor Arguinzoniz dirige el restaurante "Asador de Etxebarri" ubicado en

Atxondo, Bizkaia. Considerado como el padre de la alta cocina de la parrilla, en la actualidad cuenta con 1 estrella Michelin y 3 Soles Repsol. Se situó en la sexta posición en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo de 2017. Su nominación ha sido propuesta por la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa.

Otra de las candidaturas expuestas por parte de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa es la del chef **Ramón Freixa**, al frente de los fogones del restaurante que lleva su nombre en el **Hotel Único en Madrid**, con 2 estrellas Michelin y 3 Soles Repsol, y del restaurante **Ático ubicado en The Principal Madrid Hotel**.

Paco Morales del restaurante Noor (Córdoba), con 1 estrella Michelin y 1 Sol Repsol, ha sido propuesto por Andalucía para ser reconocido como **Mejor Chef de Cocina de 2016**. Morales tiene una larga trayectoria profesional en el sector gastronómico. Antes de poner en marcha Noor, Morales trabajó en el restaurante Mugartiz de Andoni Luis Aduriz y en el restaurante El Bulli de Ferran Adriá.

Por último, el chef **Jesús Sánchez, de Cenador de Amós** (1 estrella Michelin y 3 Soles Repsol) cerraría la lista de nominados de la categoría de Mejor Jefe de Cocina de los Premios Nacionales de Gastronomía de 2016 a propuesta de Cantabria. Cenador de Amós, abierto en 1993 y referente de la gastronomía nacional, ha obtenido a lo largo de estos años numerosos reconocimientos.

En los próximos días, según la nota difundida por la Real Academia de Gastronomía, se darán a conocer los nominados en las restantes categorías premiadas; entre las que se incluyen: Mejor Director de Sala, Mejor Sumiller, Mejor Labor Periodística, o Premio Toda una Vida.