

Albert Adrià, Sandoval y Aduriz, premios nacionales de Gastronomía



J. L. ALVAREZ MADRID. Sábado, 16 junio 2018

Albert Adrià fue elegido ayer como Mejor Jefe de Cocina, Juan Manuel del Rey como Mejor Director de Sala y Rafael Sandoval como Mejor Sumiller, en la 43 edición de los Premios Nacionales de Gastronomía 2017. Los galardones, otorgados por la Real Academia de Gastronomía (RAG) y la Cofradía de la Buena Mesa, reconocen el trabajo de los profesionales del sector en la promoción de la calidad de la cocina española.

Albert Adrià, finalizada su etapa en elBulli, es el creador de elBarri, en Barcelona, un proyecto de gastronomía global donde despliega su talento, y que está integrado por los restaurantes Tickets, Enigma, Hoja Santa, Pakta, Niño Viejo y Bodega 1900.

Juan Manuel del Rey dirige el servicio de sala del Corral de la Pacheca, considerado el 'mejor tablao flamenco del mundo', que se ha convertido en referente en la oferta gastronómica madrileña.

Por su parte, Rafael Sandoval, tercero de los hermanos en conseguir el premio nacional, lo gana por su gestión al frente de una espectacular bodega con más de 3.600 referencias.

La RAG también galardonó a Andoni Luis Aduriz, que ya fue premiado como el Mejor Jefe de Cocina en 2002, como Personalidad dentro del apartado de Gastronomía Saludable. La academia reconoce su preocupación por unir la innovación en la cocina con otras disciplinas. Pertenece al Patronato de la Fundación Basque Culinary Center y al Consejo de Tufts Nutrition de la Universidad de Tufts. Los Premios Nacionales de Gastronomía también distinguieron, dentro de la categoría Gastronomía Saludable, el trabajo de la Fundación Dieta Mediterránea.

Esta edición dedicó su premio especial a José Gómez, 'Joselito', responsable de la empresa familiar que lleva seis generaciones dedicada al jamón ibérico. El premio a Toda una Vida fue para Vicenté Castelló Pérez, fundador hace cuatro décadas del restaurante Nou Manolín (Alicante), que, gracias a la calidad de los productos, se convirtió en pionera de las barras gastronómicas.
