

[Gastronomía](#) ---- **Cultura**

# Albert Adrià galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía

REPÚBLICA/EFE | 15/06/2018

Albert Adrià, artífice del Grupo elBarri, obtiene el Premio Nacional al Mejor Jefe de Cocina 2017, mientras que Juan Manuel del Rey recibirá el de Mejor Director de Sala por su labor en El Corral de la Morería y Rafael Sandoval, de Coque, el de Mejor Sumiller



Albert Adrià, artífice del Grupo elBarri en Barcelona, ha sido reconocido con el **Premio Nacional al Mejor Jefe de Cocina 2017**, mientras que **Juan Manuel del Rey** recibirá el de **Mejor Director de Sala** por su labor en **El Corral de la Morería (Madrid)** y **Rafael Sandoval, de Coque (Madrid)** el de **Mejor Sumiller**.

Estos galardones, que otorgan la Real Academia de Gastronomía (RAG) y la Cofradía de la Buena Mesa, reconocen la **aportación de profesionales de distintos sectores a la gastronomía y se entregarán el 25 de junio** en una gala que acogerá el Museo Reina Sofía y en la que se dará a conocer además un nuevo premio, el sumiller de cerveza, ha anunciado hoy el presidente de la RAG, Rafael Ansón.

**Albert Adrià, que formó parte del equipo de elBulli que lideraba su hermano Ferran, ya estuvo nominado** en la pasada edición por construir el Grupo elBarri en Barcelona, que cuenta con premiados restaurantes como Enigma, Tickets, Bodega 1900, Pakta, Hoja Santa y Niño Viejo, además de poner en marcha **Heart, un proyecto de hostelería y espectáculo junto con el Circo del Sol en Ibiza.**

Este premio, **creado en 1974, es “el más discutido y donde hay más candidatos”**, ha explicado Ansón, que ha destacado del ganador que es “un cocinero extraordinario” que **comenzó como repostero en elBulli** y a sido capaz de crear “unas brigadas capaces de interpretar sus partituras logrando que en sus restaurantes de coma muy bien, porque es un buen jefe de cocina”.

El presidente de la RAG ha subrayado que una mirada a los ganadores de esta categoría de los Premios Nacionales de Gastronomía muestra que **España ha liderado “una evolución más radical que en toda la historia anterior”**, con cocineros que han pasado del anonimato a ser “artistas conocidos que hacen su propia cocina”, sin los imperativos previos de la alta cocina francesa o la tradicional española.

**Juan Manuel del Rey ha sido elegido como Mejor Director de Sala por su labor en el Corral de la Morería** (Madrid), un tablao flamenco que alberga además un pequeño restaurante de ocho mesas donde también ha **demostrado sus dotes como sumiller al conseguir “una de las mejores bodegas de vinos de Jerez de España”**, ha apuntado Ansón.

**Rafael Sandoval, que ha creado una bodega con más de 3.600 referencias para Coque** (Madrid), recogerá el galardón al Mejor Sumiller, lo que “convierte a la familia Sandoval en la primera en tener los tres Premios Nacionales más disputados”, ya que **su hermano Mario logró el de Mejor Jefe de Cocina y Diego el de Mejor Director de Sala.**

El cronista y profesor del Basque Culinary Center **Mikel Zeberio ha sido reconocido en la categoría de Mejor Labor Periodística, el Premio Nacional de Gastronomía de Publicación Periódica ha ido para la revista Pastryrevolution**(Montagud) y el de **Publicación Periódica Digital para la revista 7 Caníbales**, que cumple diez años.

Como **Mejor Libro se ha escogido “El nuevo arte de la cocina de Juan Altamiras”** (Ariel), con edición de Vicky Hayward, en esta 43 edición de los Premios Nacionales de Gastronomía.

Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, Vizcaya) por **“ser el cocinero que ha dedicado más tiempo y más esfuerzo a proyectos que vinculan gastronomía y salud”**, ha logrado el reconocimiento de Gastronomía Saludable en su apartado de Personalidad, mientras que **en la categoría de Institución lo ha conseguido la Fundación Dieta Mediterránea.**

Dos galardones que no han pasado por la segunda votación ante notario de los miembros del jurado han sido el **Especial, que va para José Gómez (Joselito, Salamanca) por su “extraordinaria labor en la difusión del jamón ibérico fuera de nuestras fronteras”**, y Toda una Vida para Vicente Castelló, fundador hace más de 40 años de Nou Manolín (Alicante) “pionera y emblemática barra gastronómica”.

**Leer más noticias sobre [albert adria](#), [España](#), [Ferrán Adriá](#), [Gastronomía](#)**