

SNACKS

Ganadores de los Premios Memoriales de Gastronomía



Redacción---- 26/10/2018

El Hotel Orfila de Madrid acogió anoche la entrega de los Premios Memoriales de Gastronomía 2017 que concede la Real Academia de Gastronomía, en colaboración con su Asociación de Amigos y la Cofradía de la Buena Mesa. El acto fue presidido por Rafael Ansón, presidente de la RAG, Ymelda Moreno, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa y Javier Chico de Guzmán, presidente de la Asociación de Amigos de la RAG, que contó con la presencia del Académico y Cofrade Íñigo Méndez de Vigo.



Los Premios Memoriales de Gastronomía se entregaron por primera vez en 1984 con el objetivo de reconocer y difundir las relaciones entre la gastronomía y sectores como la ciencia, la viticultura, el mundo empresarial o el artístico. Además, tienen un significado histórico y emocional especial, ya que rinden homenaje a grandes personalidades españolas que han desempeñado un papel muy destacado en la evolución de la gastronomía española como **Víctor de la Serna**, **Néstor Luján**, el **Marqués de Desio**, el **Conde de los Andes**, o la **Marquesa de Parabere** que, desde el año pasado, premia la iniciativa editorial vinculada a la gastronomía.

Los Premiados se dieron a conocer en directo a través de las redes sociales de la Real Academia de Gastronomía (@raginforma) y el evento contó con la asistencia de Académicos, Cofrades, Amigos de la RAG, y premiados acompañados de sus familiares.

Los ganadores de los Premios Memoriales de Gastronomía

***Andrea Tumbarello**, propietario y alma de los restaurantes Don Giovanni en Madrid, Barcelona y Casares, recogió el Premio Marqués de Desio al mejor empresario de la restauración española 2017.

*El Premio Conde de los Andes al mejor creador artístico relacionado con la gastronomía reconoció el talento de la bailaora **Blanca del Rey**, directora artística del Corral de La Morería.

***Ángel Gil**, presidente de la Fundación Iberoamericana de la Nutrición recibió el Premio Gregorio Marañón al mejor científico en el campo de la alimentación 2017.

*El primer Master of Wine Español, **Pedro Ballesteros**, fue galardonado con el Premio Víctor de la Serna 2017 por su continuada labor de divulgación de los vinos españoles por todo el mundo.

*La carta de Tickets, de **Albert Adrià**, que traslada el espíritu circense y lúdico del restaurante a su portada, obtuvo el Premio Sanchez Cotán al mejor diseño de carta.

***Nandu Jubany**, como director gastronómico de los restaurantes Origen (Andorra) y Foc (Singapur) recibió el Premio Marqués de Busianos a la Presencia de la Gastronomía Española en el Mundo.

*Francés de nacimiento pero ilicitano de adopción **José Luis Cabrera**, jefe de pastelería del restaurante La Finca By Susi Díaz desde hace casi 30 años recogió el Premio Paco Torreblanca 2017 a la mejor pastelera-repostera.

*El Corte Inglés recibió el Premio Néstor Luján a la entidad gastronómica del año que reconoce su apuesta por la difusión de la gastronomía española en proyectos como Gourmet Experience y El Club del Gourmet.

*Para finalizar, la segunda edición del Premio Marquesa de Parabere a la mejor iniciativa editorial vinculada con la gastronomía fue para **Editorial Almuzara**, galardón que recibió de manos de Íñigo Méndez de Vigo, su director y editor Javier Ortega.

Al finalizar la ceremonia de entrega se celebró un cóctel preparado por el Premio Nacional de Gastronomía Mario Sandoval, que estuvo acompañado por un jamón cortesía de Arturo Sánchez y vinos de las bodegas Carchelo, Chozas Carrascal, González Byass, Matarromera, Torres y Viña Mayor, que quisieron apoyar así la celebración de estos Premios.