

RAG concede los Premios Memoriales de Gastronomía 2017

Creado: Vie, 26/10/2018



La entrega de los Premios Memoriales de Gastronomía 2017 se realizó este 25 de octubre en una gala celebrada en el Hotel Orfila de Madrid. El cocinero de origen italiano afincado en Madrid Andrea Tumbarello, el restaurante Tickets (Barcelona), el cocinero catalán Nandu Jubany y la editorial Almuzara son algunos de los ganadores.

La entrega ha estado presidida por los responsables de la RAG, la Cofradía de la Buena Mesa y la Asociación de Amigos de la RAG, Rafael Ansón, Ymelda Moreno y Javier Chico de Guzmán, respectivamente.

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.

Recomendamos: [Historia y objetivos](#) de los Premios Memoriales de Gastronomía.

Premios Memoriales de Gastronomía 2016. Galardonados

Premio Marqués de Desio al mejor empresario de la restauración española 2016

Concedido al mejor empresario de la restauración española, en esta edición le correspondió a Andrea Tumbarello. Nacido en Marsala (Sicilia), Tumbarello cambió la economía por la gastronomía, al hacerse dueño del restaurante Don Giovanni, en Madrid. El local es referente de la comida italiana en la capital, pero sus creaciones también pueden degustarse en Don Giovanni del Hotel Finca Cortesín de Casares, en Málaga, y en el NH Collection Constanza, en Barcelona.

Premio Conde de los Andes al mejor creador artístico relacionado con la gastronomía

Reconoce al mejor creador artístico relacionado con la gastronomía. Blanca del Rey, la reconocida bailarina y coreógrafa española. Como directora artística y propietaria del Corral de la Morería (Madrid), ha sabido aunar "una sensacional programación con una excelente oferta culinaria".

Premio Gregorio Marañón al mejor científico en el campo de la alimentación

El mejor científico en el campo de la alimentación 2017 fue Ángel Gil, catedrático de la Universidad de Granada, presidente de la Fundación Iberoamericana de la Nutrición y coordinador del Tratado de Nutrición más importante de España. Posee una larga trayectoria en el estudio de la bioquímica nutricional y un amplio conocimiento de los valores de la gastronomía. Sus artículos sobre el tema han sido publicados en una gran cantidad de libros y revistas.

Premio Víctor de la Serna a la mejor labor de promoción y difusión de los vinos españoles

Esta distinción va dirigida a quien ha llevado a cabo la mejor labor de promoción y difusión de los vinos españoles. En esta edición fue para Pedro Ballesteros, el primer Master of Wine español, ingeniero agrónomo y con una maestría en viticultura y enología. Amplios son sus estudios sobre las regiones vinícolas más importantes del mundo y sus escritos al respecto. Además, ha presidido diversas competiciones enológicas internacionales.

Premio Sanchez Cotán al mejor diseño de carta

El mejor diseño de carta de restaurante fue para Tickets de Albert Adrià. En la página web del restaurante se destaca que "este presenta una forma diferente e informal de vivir una experiencia de alta gastronomía, a través de sus tapas" y la carta así lo refleja. Llena de colores, invita al comensal a pasar para deleitarse con el festín de cocina creativa que le espera. El diseño es obra del Estudio Fénix de Barcelona y en ella aparecen caricaturizados los hermanos Adrià.

Premio Marqués de Busianos a la presencia de la Gastronomía Española en el Mundo

Nandu Jubany fue el merecedor por llevar más de 20 años promocionando la integración de la cocina tradicional y moderna española desde su restaurante Can Jubany, en Barcelona; así como Origen, en Andorra y Foc, en Singapur.

Premio Néstor Luján a la persona o acontecimiento más singular y excepcional del año

Se le otorga a la entidad gastronómica del año y fue recibido por El Corte Inglés. Entre todos sus almacenes a lo largo de España posee 98 cafeterías, 40 restaurantes y 30 barras de degustación. Por sus restaurantes gastronómicos han pasado prestigiosos chefs como David Muñoz, Roberto Ruiz, Alberto Chicote, Jordi Roca y María José San Román, entre otros.

Premio Marquesa de Parabere a la mejor iniciativa editorial vinculada con la gastronomía

La Editorial Almuzara creada en 2004 por el exministro Manuel Pimentel en Córdoba, fue la vencedora por las numerosas publicaciones sobre gastronomía que tiene en su haber. Entre estas cabe mencionar "Grandes maestros de la historia de la gastronomía" de Almudena Villegas, "Delicatessen" de Fernando Riquelme y "El apasionante mundo del vino" de Juan Sánchez Guillén.

Paco Torreblanca al mejor pastelero-repostero

José Luis Cabrera cuya formación profesional vino de la mano de los mejores pasteleros franceses y la ha puesto en práctica en España. Desde hace 29 años es responsable de la pastelería de La Finca by Susi Díaz (Alicante).

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.

Puede consultar los ganadores de la edición pasada de los Premios Memoriales de Gastronomía mediante este [enlace](#).

Fuente: EFE, Cocina y Vino

<http://www.excelenciasgourmet.com/es/noticias-gourmet/rag-concede-los-premios-memorales-de-gastronomia-2017>