

A LOS MEJORES RESTAURANTES Y PROFESIONALES DE MADRID

Entregados los premios La Luna de Metrópoli

El otro día tuve la oportunidad y el placer de acercarme a la discoteca MOMA 56 de Madrid para participar en el acto de entrega de los premios gastronómicos que, cada año, concede La Luna de Metrópoli a los mejores restaurantes y profesionales de Madrid y que han alcanzado la octava edición.

Yo recogí, como presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, el "Especial A Toda Una Vida" que se otorgó al gran cocinero francés Michel Roux, radicado en Londres y responsable, junto a su hermano Albert, de dos excepcionales restaurantes londinenses: Le Gavroche y Waterside Inn. Michel y Albert Roux consiguieron que su restaurante Le Gavroche fuera, en Inglaterra, 3 estrellas Michelin.



Otros premios "especiales a toda su vida" se concedieron a dos grandes personajes históricos de nuestra cocina: al director de Zalacaín, ( lvarez de Baena, 4. Tfno. 915 614 840), durante 30 años, José Jiménez Blas; y a José Juan Castillo, el histórico responsable del Casa Nicolasa de San Sebastián, que cerró el pasado año tras su jubilación.

Pero el gran triunfador de la noche fue el restaurante madrileño Sudestada (Ponzano, 85. Tfno. 915 334 154), de los argentinos Estanislao Carenzo y Pablo Giudice, designado Restaurante del Año por su maravillosa propuesta de fusión de inspiración asiática. Otro establecimiento de fusión, en este caso japo-peruana y de más reciente apertura, Nikkei 225 (Castellana, 15. Tfno. 913 190 390), fue designado Restaurante Revelación.

La Mejor Decoración ha sido para Tart n (General Pardiñas, 56. Tfno. 914 027 689), que se ha desmarcado por completo del minimalismo actualmente imperante en establecimientos de este tipo. Y el Mejor Bar de Tapas es La Caleta (Tres Peces, 21), con sus excelentes frituras andaluzas.

De la Riva y Amparito Roca

El Restaurante Tradicional ha sido De la Riva (Cochabamba, 13. Tfno. 914 588 954) que, en su dilatada historia, ha sabido siempre conservar su espíritu tradicional y el respeto por la cocina de mercado. Y el Mejor Restaurante de Fuera de Madrid es Amparito Roca, de Guadalajara (Toledo, 19. Tfno. 949 214 639), uno de los grandes establecimientos de Castilla-La Mancha.

El italiano Casa Marco (Gaztambide, 8. Tfno. 915 432 069), en el barrio de Argüelles, ha sido calificado como el Mejor Restaurante de Cocina Extranjera; y la Accademia del Gusto (Cristóbal Bordi , 55. Tfno. 915 353 728), la Mejor Tienda Gastronómica.

En la categoría de Más Que Un Restaurante, el premio ha recaído en dos establecimientos: Le Cabrera (Bárbara de Braganza, 2. Tfno. 913 199 457) que, de la mano de Sergi Arola y Diego Cabrera, es a la vez bar de tapas y coctelería; y VadeBaco (Campomanes, 6. Tfno. 915 417 017), que es tienda de vinos, restaurante, bar de tapas y coctelería.

Dos excelentes profesionales madrileños han sido distinguidos en el categoría Cocinero en Progresión, Mario Sandoval (Coque de Humanes- Francisco Encinas, 8. Tfno. 916 040 202) y Andrés Madrigal (Bistró Madrigal-Arte, 14. Tfno. 913 846 807). Por su parte, Javier Gila, de Lavinia (Ortega y Gasset, 16. Tfno. 914 260 599), uno de los profesionales más reconocidos de la sumillería en España, ha sido distinguido como Mejor Sumiller. Y como Mejor Maître fue designado Alfonso Vega, de La Terraza del Casino de Madrid (Alcalá, 15. Tfno. 915 321 275).

En términos generales, los premios han valorado especialmente a aquellos establecimientos que proponen alta cocina a precios asequibles para casi todos los públicos. Enhorabuena a los colegas de La Luna de Metrópoli por el prestigio alcanzado en estas ocho ediciones. Y a su actual responsable, Alberto Luchini, en la foto.

Rafael Anson

Fecha publicación: (22-02-2011)

(C) 2008 Editorial Imparcial de Occidente SA

Paseo de Pintor Rosales 2-4, 3º Iz.

Madrid España Tel. 917583912