



La Secretaria de Estado de Turismo y Paco Roncero entre los galardonados de los Premios Memoriales de Gastronomía

La Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa entregan los Premios Memoriales de Gastronomía 2013.

Madrid, 23 de octubre de 2014. Académicos y cofrades se reunieron anoche en El Casino de Madrid para celebrar la entrega de los Premios Memoriales de Gastronomía que anualmente conceden la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa.

Los Premios Memoriales reconocen la destacada labor de distintas personalidades por su aportación a la gastronomía desde diferentes ámbitos, ya sea el sector de la restauración, el científico, el editorial, el empresarial o el artístico.

El presidente de la Real Academia de Gastronomía quiso tener unas palabras de agradecimiento y homenaje a las personalidades que dan nombre a estos premios – Néstor Luján, el Marqués de Desio, el Conde de los Andes, Víctor de la Serna–... porque “a ellos les debemos que la gastronomía española sea hoy un referente internacional”.

Entregaron los diplomas el Presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón y la Presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa, Ymelda Moreno Marquesa de Poza, a los que se sumó la Secretaria de Estado de Turismo, Isabel M^a Borrego, quien además recibió el Premio Néstor Luján a la Personalidad Gastronómica por su gran apoyo al fomento del turismo gastronómico.

Marca España recibió el Premio Marqués de Busianos a la presencia de la gastronomía española en el mundo, por convertir la cultura gastronómica española en uno de los pilares de promoción de nuestro país y fue su Alto Comisionado, Carlos Espinosa de Los Monteros, quien recibió el galardón.

La pintora y escultora sevillana Carmen Laffón fue distinguida con el Premio Conde de los Andes 2013 al mejor creador artístico relacionado con la gastronomía, mientras que la carta de Roig Robí (Barcelona), con un dibujo del artista Antoni Tàpies, fue galardonada con el premio Sánchez Cotán al mejor diseño de carta de restaurante, que recogió una emocionada Mercedes Navarro.

El premio Gregorio Marañón se entregó ex aequo a los doctores Javier Aranceta y Lluís Serra quienes, desde sus especialidades, han contribuido a posicionar la Dieta Mediterránea como modelo de alimentación saludable y herramienta de promoción de la salud. Y el académico Víctor de la Serna entregó a Grandes Pagos de España el premio que lleva el nombre de su padre, reconociendo la labor de difusión y promoción de los vinos españoles que realizan las 26 bodegas que integran esta prestigiosa asociación.



Juventud y veteranía fueron reconocidas en los nombres de Josep M^a Rodríguez Guerola y Paco Roncero. Guerola, propietario de La Patisserie (Barcelona) recibió el Premio Paco Torreblanca al mejor pastelero-repostero, mientras que el chef Paco Roncero fue galardonado con el Premio Marqués de Desio al mejor empresario de la restauración española.

En su doble condición de premiado y anfitrión, Roncero sirvió el cóctel y la posterior cena que académicos, cofrades y galardonados disfrutaron en el Salón Alcalá. Entre sus deliciosas propuestas brilló el "Huerto", una original y deliciosa recreación de un huerto comestible lleno de verduras en miniatura. La merluza con pil-pil de codium y una costilla de ternera con puré de patata al aceite de oliva dieron paso a un refrescante gazpacho de frutas.

El acompañamiento del menú fue cortesía de Grandes Pagos de España que envió para representarles en esta ocasión tan especial un Gramona Imperial Brut Gran Reserva 2008, los blancos Abadía Retuerta LeDomaine 2013 y Finca Calvestra 2013, el tinto Finca Valpiedra Reserva 2008 y un dulce Pedro Ximénez El Candado.

Más información:

Elena Rodríguez

Tel.: 91 432 33 60

prensa@realacademiadegastronomia.com