

## Premios a lo mejor de la gastronomía de Madrid



Roberto Bécares

Actualizado: 19/02/2013 12:11 horas

"De alguna manera, es el premio a la supervivencia. He intentado estar siempre en mi sitio, haciendo una cocina sobria, tradicional, imperecedera". Tras un año de espectacular creatividad, Abraham García, chef de [Viridiana](http://buscador.metropoli.com/ver/restaurantes/20719/viridiana.html) (<http://buscador.metropoli.com/ver/restaurantes/20719/viridiana.html>), recogía ayer el **Premio MetrÓpoli al Restaurante del Año 2012**.

Este galardón le hacía especial ilusión tras 35 años a pie de fogón. "**Cocinar es lo mejor que puede hacer uno estando vestido**", bromeaba el chef, uno de los más ovacionados ayer, en la entrega de los X galardones del suplemento de ocio y cultura de EL MUNDO.

"Ha hecho cosas fantásticas en 2012, demostrando que los veteranos están dando ejemplo de trabajo", subrayaba Víctor de la Serna, responsable de [elmundovino.com](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/) (<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/>), que ayer también otorgaba sus galardones, que cumplían su XIX edición.

Por el escenario instalado ayer en un repleto Moma, pasaron cocineros con una larga trayectoria, como Julia Bombín ([Asturianos](http://buscador.metropoli.com/ver/restaurantes/6684/asturianos.html) (<http://buscador.metropoli.com/ver/restaurantes/6684/asturianos.html>)), Premio a Toda Una Vida tras 50 años cocinando ("Me alegro por mis clientes, es un galardón al esfuerzo del día a día", dijo), o Iván Muñoz ([Chirón](http://buscador.metropoli.com/ver/restaurantes/20721/chiron.html) (<http://buscador.metropoli.com/ver/restaurantes/20721/chiron.html>)), Mejor Restaurante de Fuera de Madrid.

"La única clave es trabajo, trabajo, trabajo", afirmaba el joven chef de Chirón, quien en noviembre obtuvo su primera estrella Michelin (un año antes, METRÓPOLI marcó la senda dándole su primera M en sus Guías).

La Chula de Chamberí, como Mejor Bar de Tapas, Lakasa de César Martín y la Vinoteca García de la Navarra, premio ex aequo al Restaurante Revelación, o [Los Galayos](http://buscador.metropoli.com/ver/restaurantes/20194/los-galayos.html) (<http://buscador.metropoli.com/ver/restaurantes/20194/los-galayos.html>), Mejor Establecimiento de Cocina Tradicional, fueron otros de los premiados. "En este época de crisis hemos intentado

**"Cocinar es lo mejor que puede hacer uno estando vestido"**

*Abraham García (Viridiana, premio a Restaurante del Año)*

reinventarnos, el premio es un reconocimiento a muchos años de trabajo", decía Miguel, uno de los hermanos que regenta el histórico mesón.

**La lista de los galardonados** se completó con el reconocimiento a Punto Mx, Mejor Restaurante de Cocina Extranjera, a Petra Mora y La Tintorería como Mejores Tiendas Gastronómicas, a The Garden 2112 por la Mejor Decoración y al Gourmet Experience de Gran Vía, que obtuvo el premio a Más Que Un Restaurante. El chef Manuel Domínguez (Lúa), la sumiller Silvia García (Kabuki Wellington) o el maître Carmelo Pérez (Zalacain) también obtuvieron galardones a título individual.

Entre los **ausentes forzados**, Juan Mari Arzak, que también iba a recoger el Premio a Toda Una Vida, pero al que la huelga de Iberia no le permitió viajar a Madrid, o la reputada cocinera italiana Nadia Santini (Dal Pescatore), también con el mismo reconocimiento, pero ausente por asuntos familiares. "Es una de las mejores cocineras del mundo, su restaurante es un lugar mágico y maravilloso", dijo Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía, quien recogió el premio en su nombre.

Y entre abrazos y felicitaciones de viejos (y nuevos) conocidos de la gastronomía madrileña acabó la gala, en la que como bromeó Alberto Luchini, el redactor jefe de METRÓPOLI, que guió la entrega de premios, no se 'cantó' a ningún galardonado que no lo fuese, como ocurrió en los Goya. Los que eran, eran.

Follow @robertobecares 1,260 followers

---

**EL MUNDO.es** **METROPOLI** *Metrópoli, el suplemento de ocio de EL MUNDO, los viernes en su kiosko.*

© 2012 Unidad Editorial Información General S.L.U.

---