

Medio: Internet

Sección: El Periodista Digital

Espacio:

## EL BUEN VIVIR

### El Periodista Digital

5 de abril de 2006

Audiencia:

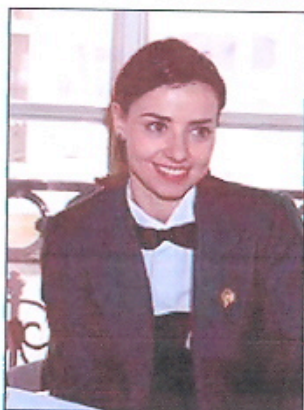
Difusión:

Valor Publicitario:



## Paco Roncero, Dani García y María José Huertas premiados

17.03.06 @ 01:09:07. Archivado en Restaurantes



**Paco Roncero** y **María José Huertas** acaban de ser reconocidos como "**CHEF Y SOMMELIER L'AVENIR 2005**" (chef y sumiller del futuro) por la **Academia Internacional de Gastronomía**. **Paco** comparte el premio con **Dani García**, del restaurante **Calima**, en **Marbella**.

Además, **La Terraza del Casino de Madrid**, restaurante con una estrella **Michelin**, recibe también el premio al mejor diseño de carta por la **Academia Española de Gastronomía**.

Con estos reconocimientos que la **Academia** otorga anualmente a chefs, sumillers y grandes profesionales de la gastronomía con gran talento, se consagra la proyección de futuro de **Paco Roncero** y **M<sup>a</sup> José Huertas**. Como parte de la apuesta por la gastronomía de la cadena hotelera, estos premios significan un importante reconocimiento al trabajo de dos de sus principales protagonistas.

La Junta Directiva de la **Academia Internacional de Gastronomía**, presidida por **Guiseeppe Dell'Osso** y en la que **Rafael Ansón** es presidente de honor, decidió por unanimidad premiar la destacada labor gastronómica del cocinero, así como del trabajo en el mundo de los vinos de la sumiller, siempre en busca de la originalidad y la renovación constante para descubrir nuevos sabores y texturas, así como maridajes de excepción.

El reconocimiento a **Paco Roncero** ha sido otorgado este año al Jefe de los fogones del **Casino de Madrid** ex aequo con **Dani García** (cocinero del restaurante **Calima**).

En ediciones anteriores de los Premios "Chef L'Avenir", la Academia Internacional reconoció el talento de los españoles **Martín Berasategui** y **Sergi Arola** en 1997 y 1999, respectivamente; el francés **Benoit Guichard** y el suizo **Philippe Rochat** en 1996; o el inglés **Philip Howard** en 1998, entre otros. En la categoría de sumiller, el francés **Jean-Calude Jambon** fue galardonado en 2001.



Sumándose a este prestigioso galardón, **La Terraza del Casino** (Alcalá, 15. Tel. 91 532 12 75) ha recibido de la **Academia Española de Gastronomía** el "**Premio Sánchez Cotán**" 2005 al mejor diseño de carta de restaurante. Este galardón destaca especialmente la elegancia, el equilibrio y la gran creatividad mostrada en las nuevas cartas del restaurante, la primera "carta de presentación" para el cliente que se sienta a la mesa de un lugar tan emblemático como es el

**Casino de Madrid**.

El Jurado que decide los premios está compuesto por las Juntas Directivas de la **Academia**, de la **Cofradía de la Buena Mesa** y por un representante de la Secretaría General de Turismo del **Ministerio de Turismo, Comercio y Pymes**.

El premio se entregará el día de la festividad de **Santa Teresa**, patrona de los gastrónomos (15 de octubre), en el transcurso de una cena en **Madrid**.