



NOTA DE PRENSA

PACO RONCERO Y M^a JOSÉ HUERTAS, RECONOCIDOS "CHEF Y SOMMELIER L'AVENIR 2005" POR LA ACADEMIA INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA

La Terraza del Casino de Madrid recibe además el premio al mejor diseño de carta por la Academia Española de Gastronomía

Madrid, marzo de 2006. La Academia Internacional de Gastronomía acaba de conceder el premio "*Chef L'Avenir*" (Chef del futuro) a Paco Roncero, Jefe de Cocina del Casino de Madrid, que pertenece al grupo NH Hoteles. Así mismo, M^a José Huertas, sumiller del restaurante, ha sido galardonada con el premio "*Sommelier L'Avenir*" (Sumiller del futuro). 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^a 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 Guiseppe 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.

Más información, Acción y Comunicación. Ana Escobar y Rosa Luz. Tel. 91 443 02 93
anaescobar@accionycomunicacion.com y rosaluz@accionycomunicacion.com