

Medio: Revista

Sección: Premio

Espacio: 48 cm²

BAR&RESTAURANTE

Abril - mayo de 2006

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario:

bar&restaurant
LA REVISTA PARA LOS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA

PREMIO

La Academia Internacional de la Gastronomía concede el premio "Chef L'Avenir" *ex aequo* a Paco Roncero y Dani García

Es el cuarto galardón que recoge el jefe de cocina del Calima en apenas seis meses desde la apertura del restaurante. Paco Roncero y María José Huertas, del Casino de Madrid, galardonados como "Chef y Sommelier L'Avenir" 2005 y, además, La Terraza del Casino de Madrid recibe el premio al mejor diseño de carta de la Academia Española de Gastronomía.

La Academia Internacional de Gastronomía, que promueve la conservación y el desarrollo de las culturas y los patrimonios culinarios tanto regionales como nacionales, acaba de conceder el premio "Chef L'Avenir" (mejor cocinero joven o promesa de Europa) a **Dani García**, jefe de cocina del restaurante **Calima**, del hotel Gran Meliá Don Pepe en Marbella, *ex aequo* con **Paco Roncero**, jefe de cocina del **Casino**

de Madrid, del grupo **NH Hoteles**. Con este reconocimiento, otorgado anualmente por la Academia, se consagra el gran talento y la proyección de futuro de los dos españoles.

La Junta Directiva de la **Academia Internacional de Gastronomía**, presidida por **Giuseppe Dell'Osso**, decidió premiar la destacada labor gastronómica de ambos cocineros

así como el trabajo en el mundo de los vinos de la sumiller **María José Huertas**.

La **Academia Española de Gastronomía** otorgó el "Premio Sánchez Cotán" 2005 al mejor diseño de carta de restaurante a La Terraza del Casino de Madrid, destacando la elegancia, el equilibrio y la gran creatividad mostrada en las nuevas cartas del restaurante.



Paco Roncero
Jefe de cocina del Casino de Madrid



María José Huertas
Sommelier del Casino de Madrid



Dani García
Jefe de cocina del restaurante Calima