

Medio: Suplemento

Sección:

Espacio: 32 cm<sup>2</sup>

M2

19 de febrero de 2008

Audiencia: 304.000

Difusión: 100.024

Valor Publicitario: 724 €

EL MUNDO. MARTES 19 DE FEBRERO DE 2008

15

M2



Arriba, Ferran Adrià le entrega el premio a toda una vida al chef Jacques Maximin. A la derecha, el conde de Sert. Abajo, de izquierda a derecha, Antonio Saura, Jesús Almagro y José Luis López Linares, en uno de los coloquios; Rut Cotroneo abraza a Arturo Pardos. Debajo, Sergi Arola conversa con Abraham García; el somiller de Zalacain, Custodio Zamarrá; Juan Manuel Belver con Lorenzo Díaz; Paco Roncero y el chef de Senzone, Paco Morales. / FOTOS: B. CORDON, J. AYMA Y A. HEREDIA

**QUÉ:** La revista "La luna de Metrópoli" entregó sus quintos premios gastronómicos.

**CUÁNDO:** Anoche, en la sala de columnas del Círculo de Bellas Artes.

**POR QUÉ:** De Adrià a Arola, pasando por Paco Roncero, los galardones conitaron a lo mejor de la sociedad gastronómica.

## V Premios Metrópoli

# La gastronomía, una Bella Arte

C. V.  
**L**o mejor de la gastronomía madrileña y española acudió ayer a la tradicional convocatoria de *La luna de Metrópoli*, cuyos premios gastronómicos se han convertido en una tradición que gratifica el trabajo de los establecimientos y profesionales más destacados del año en la Comunidad de Madrid. Unos premios gastronómicos que se han convertido en referencia dentro del sector y que en esta ocasión se sirvieron de una manera muy especial. La sala de columnas del Círculo de Bellas Artes fue testigo de toda una

jornada de actividades lúdico culturales con las que la veterana institución daba la bienvenida por primera vez a la gastronomía reconociéndola como una más de las Bellas Artes. El maratón se amparó en este lema para extenderse desde las 11.00 hasta cerca de la madrugada. A través de mesas redondas, recorridos virtuales, conferencias y proyecciones, se habló del maridaje entre la gastronomía y la literatura, la pintura, la música y el cine.

Pero el momento más esperado fue la entrega de los codiciados galardones. Por quinto año

consecutivo, los críticos gastronómicos de la publicación escogieron los locales y profesionales más destacados de la restauración madrileña durante la última temporada. Con una novedad: este año los premios a toda una vida han superado los límites geográficos madrileños para extenderse a España y al resto del mundo.

La noche comenzó con la entrega de los premios que el portal *elmundovivo.com* concedía en su catorceava edición. El alma del portal, Víctor de la Serna, fue el encargado de reconocer a los mejores caldos de la temporada.

Después llegó el turno del cóctel, servido por el chef Juan Pablo Felipe. Entre aceitunas y espárragos elaborados con mimo, alternaban personalidades de la gastronomía y de la sociedad madrileña. El director general de revistas del grupo Unidad Editorial, Miguel Ángel Mellado, saludaba a Abraham García, que por una vez no se llevó el protagonismo por su sombrero al emularle Arturo Pardos. El director de cine José Luis Cuadra comentaba la calidad de los canapés con Sergi Arola, mientras Paco Roncero corría de acá para allá apretando manos. Por fin, a las diez, el redactor jefe de *La luna de Metrópoli*, Juan Manuel Belver, asumió su papel de maestro de ceremonias y dio comienzo a los premios. Por el estrado fueron pasando los mejores *maitres*, los somilleres «enorme aplauso el que se llevó Rut Cotroneo», las grandes tiendas gastronómicas de la ciudad, los buenos bares de tapas

como Taberneros y hasta cinco distinciones para los restaurantes de cocina extranjera.

Ricardo Sanz recogió orgulloso el galardón al mejor restaurante del año para el Kabuki Wellington. Diverxo fue doblemente reconocido: como restaurante revelación -premio que compartió *ex aequo* con Senzone- y en la mención de honor al restaurante del año. Concha Guerra, viceconsejera de Cultura y Turismo del gobierno regional, entregó al sumiller de Zalacain, Custodio Zamarrá, el premio *Metrópoli* a toda una vida (categoría Madrid). En el ámbito nacional, las homenajeadas fueron las hermanas Rexach. Pero el momento más especial de la noche fue cuando Ferrán Adrià, recién llegado de un avión, calificó al cocinero ya retirado Jacques Maximin como «el mejor chef de los últimos 50 años» al darle su premio a toda una vida, categoría internacional. Aplauso cerrado.