

Time Out rinde homenaje a la esfera culinaria madrileña en la 2ª edición de los Premios Food & Drink

Noticias 24hs | 05-03-2024 | 12:55



El Teatro Eslava ha acogido este lunes la gala de entrega de la 2ª edición de los Premios Time Out Madrid Food & Drink, conducidos por la actriz Sheila González. Los más de 250 asistentes a la gala, entre ellos el director general de Turismo y Hostelería de la Comunidad de Madrid, Luis Martín Izquierdo; la concejal delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, Almudena Maíllo; el presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, Rogelio Enríquez, así como distintos representantes de las principales instituciones de la comunidad han disfrutado de una ceremonia en la que se ha querido rendir homenaje a la esfera culinaria madrileña.

Los Premios Time Out Madrid Food & Drink 2024 han distinguido al mejor representante de cada una de las siguientes categorías: Restaurante, Chef revelación, Plato, Menú del día, Puesto de mercado, Bar, Cóctel, Proyecto sostenible, Street food y el Premio a la trayectoria. En total han sido diez premiados, que han sido escogidos por un jurado de especialistas gastronómicos.

La directora editorial de Time Out Madrid, Marta Bac, ha enfatizado que "celebramos un año más el espléndido momento que vive la gastronomía madrileña. Ha vuelto a ser muy complicado elegir a los nominados y ganadores entre tanto talento culinario y nuevas aperturas que merecen la pena en la ciudad. Pero creemos que la selección final, entre jóvenes y prometedores chefs, proyectos personales convertidos en todo un éxito y lugares casi centenarios que mantienen viva la tradición reflejan muy bien el panorama gastronómico actual de Madrid".

El jurado ha estado integrado por los expertos en la gastronomía madrileña Jesús Rojas, Andrés Galisteo, Claudia González, Paula Móvil, Miguel Ángel Palomo, María Antonella Lupo, Senior Brand Manager de Zamora Company, y Gorette Castro, Senior Content Developer en Hijos de Rivera, que junto al crítico gastronómico y a la directora editorial de Time Out Madrid, Gorka Elorrieta y Marta Bac, han decidido bajo criterios de calidad, innovación, creatividad y

alma Time Out, las propuestas finalistas.

La velada ha arrancado con la emoción de conocer al ganador del Premio chef revelación, una categoría en la que destacan cocineras y cocineros con pocos años de trayectoria y mucha osadía, pero también veteranos ilustres que han logrado mantenerse en primera división después de décadas de trabajo. En esta ocasión, se han alzado con el galardón los responsables de los fogones de OSA, Sara Peral y Jorge Muñoz, que hacen magia en cada uno de los platos -con el producto desnudo como protagonista- que componen sus menús degustación. Su enorme talento ha sido reconocido con una Estrella Michelin con solo siete meses de vida. Han sido finalistas en esta categoría Aitor Sua (Trèsde) y Coco Montes (Pabú).

El segundo protagonista de la velada ha sido el Menú del día, un galardón que evidencia el temperamento de un buen restaurante, un ejercicio de inteligencia, economía y generosidad. Se ha alzado con el premio El Lugarcito, una casa de comidas que se ha hecho popular con un menú casero que se nutre de las viandas del cercano mercado de Antón Martín, y que se adapta a la conveniencia en un ejercicio de alegre revolución. Los meritorios acompañantes en esta final han sido Casa Macareno y Badila.

El Bamboo Macho, de Santos y Desamparados es ya, oficialmente, el Mejor cóctel de la ciudad. Un galardón que han recogido Alberto Villaroel y sus socios, en plena celebración por el quinto aniversario de su bohemia y acogedora coctelería. El premio reconoce la genialidad de reinterpretar un clásico casi olvidado a partir de un brandy redestilado con plátano macho. Le han acompañado en esta terna de finalistas los combinados Panthera Jackson (Salmon Guru) y Blood & Sand (Ni-Fu Ni-Fa).

El ecuador de la gala de los Premios Food & Drink lo ha marcado el galardón que reconoce a los mejores puestos de mercado. El mercado de Vallehermoso ha vuelto a mostrar su excelencia y el intrépido chef Roberto Martínez, pionero en llevar la alta cocina a un mercado de abastos, ha recogido la estatuilla por el trabajo realizado en Tripea, que invita a recorrer Asia y Latinoamérica desde una mesa corrida en la que cuesta reservar una plaza. Su menú degustación, lleno de potencia y sabor, supone una experiencia memorable. Los finalistas en esta categoría han sido los puestos del mercado de Antón Martín, Asian Army y Doppelgänger.

Esta segunda edición de los Premios Food & Drink de Time Out Madrid ha estrenado 2 nuevas categorías.

Por un lado, se han reconocido los proyectos más sostenibles de la ciudad que innovan en pos de un futuro más saludable y equitativo para las personas y para el planeta. Se ha alzado con el galardón el restaurante Tramo, la nueva apuesta de los creadores de MO de Movimiento, un canto a la gastronomía responsable que desprende la misma belleza por fuera y por dentro. En este espacio de diseño consciente, todo gira en torno a los pequeños productores, la materia prima de proximidad y los trabajos artesanos. Han sido finalistas Saddle y El Invernadero.

Por otro lado, se ha acuñado un nuevo galardón para premiar el Mejor local de Street Food, un reconocimiento en el que se disparan los destinos y se multiplica lo cosmopolita. Un concepto gastronómico donde lo callejero se embellece. Y en el que ha resultado ganador Casa Pei+, el dumpling café regentado por la familia Pei. Su causa no es otra que poner en valor la cocina casera chino-coreana artesanal. Entre sus platos estrella se encuentra el wonton frito con salsa dulce y picante. Este viaje culinario ha tenido como finalistas a Mami Tacos y Haranita.

La velada ha continuado con el reconocimiento al Mejor plato. Este premio ensalza todo el esfuerzo y el talento que se puede verter en una receta, tanto en una creación original o llevando al extremo la artesanía más perfeccionista. La Liebre a la Royal, de Señor Pepe, se ha alzado con el galardón por su fidelidad al recetario clásico. Una elaboración del guisandero José Carlos Fuentes, previamente marinada en vino tinto y cocinada durante cuatro horas a fuego muy lento, que se acompaña de patata chafada al ajo negro. Han sido nominados también en esta categoría dos succulentas elaboraciones, la Molleja de ternera (Lana) y el Taco de zarajos y navajas (Can Chán Chán).

Una de las categorías más celebradas de la gala ha sido la entrega del Premio a la trayectoria al restaurante Hevia, el primer gastrobar de nuestro país. Inaugurado hace seis décadas por Pepe Hevia y su mujer, Elena Arbizu, sigue siendo uno de los grandes bastiones de la restauración madrileña. Sus mejillones tigre o los flamenquines con salsa Hevia tienen factura impecable. La ovación de los más de 250 invitados ha acompañado este merecido reconocimiento. Han sido finalistas en esta categoría La Gran Tasca y Bodegas Rosell.

La última sorpresa de la gala estaba reservada para el galardón al Mejor restaurante, que ha recaído en Haramboure, un acogedor bistró sin manteles donde los chefs Patxi Zumárraga y Patricia Haramboure hacen valer una propuesta vascofrancesa que pone en valor el producto de proximidad y que, de manera fulminante, se ha hecho hueco con sabor y originalidad. Han sido finalistas Bascoat y VelascoAbellà.

La gala de los Premios Time Out Madrid Food & Drink 2024 se ha rendido ante el ilimitado y vertiginoso panorama culinario de la capital madrileña. La velada ha finalizado con la representación del musical Malinche, un broche de oro a este homenaje incondicional al universo gastronómico madrileño.

Estos premios han sido posibles gracias al patrocinio de Loomis Pay, Iryo, Bitter KAS y Malinche; y la colaboración de Mahou, D.O. La Mancha, Gilda Club, Sanchez Romero Carvajal, Eric Kayser, Grupo Jhosef Arias, El Puertito, Santos y Desamparados, Libé Cocktails y Teatro Eslava.

Sobre Time Out Group

Time Out Group es una compañía global digital, líder en información de ocio y cultura, que cuenta con dos divisiones: Time Out Media y Time Out Market.

Time Out surgió en Londres en 1968 como una publicación underground que recogía las nuevas y emocionantes culturas urbanas que se habían iniciado en toda la ciudad. Actualmente, puede disfrutarse en más de 59 países y 333 ciudades y utiliza un modelo multiplataforma único que alcanza canales digitales y físicos.

Time Out Media ha evolucionado como agencia creativa que ofrece soluciones llave en mano. Por otra parte, Time Out Market cuenta con una división de mercados gastronómicos que ha llevado a cabo 7 aperturas en los últimos ocho años (Lisboa, Miami, Nueva York, Boston, Montreal, Chicago y Dubai) y tiene previstas otras 5 en los próximos tres, Barcelona entre ellas. La ciudad condal inaugurará el primer mercado Time Out Market de España en verano de 2024.

Autor: Redacción