PREMIO AL MEJOR JEFE DE COCINA

TONI GONZÁLEZ
RESTAURANTE
EL NUEVO MOLINO

Una cocina excelsa y actual con una sólida base tradicional

Puente Arce

José Antonio González, conocido en su entorno familiar de Ruente y en la profesión como Toni, es hoy por hoy uno de los cocineros más brillantes del panorama regional, no solo por los reconocimientos que ha conseguido para el emblemático restaurante que dirige desde 2004 (una estrella Michelin desde 2009 y dos estrellas Repsol desde 2020), sino por el estilo de cocina que desarrolla, con una sólida base tradicional pero con los toques contemporáneos que convierten cada plato en una pequeña obra de arte efímero. Su compromiso con el entorno se advierte tanto en las especialidades de la carta como en la elección de los ingredientes: siempre que es posible, emplea productos del entorno, que procura adquirir directamente al elaborador, con el fin de proporcionar al cliente un experiencia gastronómica especial.

David Arias ha cumplido ya dos décadas como jefe de Restauración en el Balneario de Puente Viesgo. LUIS PALOMEQUE

PREMIO AL MEJOR JEFE DE SALA

DAVID ARIAS
GRAN HOTEL BALNEARIO
DE PUENTE VIESGO

El gran valor de contar con un buen maitre

Puente Viesgo

David Arias ha cumplido ya dos décadas trabajando en el Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo, donde ejerce como Jefe de Restauración. Su sello se nota y su presencia y estilo no pasan desapercibidos para la clientela del restaurante y en los numerosos eventos que sirve esta casa. Anteriormente, David había cuidado su formación, primero en la Escuela de Candina, luego fue la primera promoción que salió de la Escuela de Hostelería del IES Peñacastillo y finalmente estudió de turismo en Madrid. En 1991 tuvo sus primeros contactos con la profesión en el Dallas de Laredo y en el Grupo Rhin, desde 1992: veranos, extras, fines de semana. Era la forma de aprender y tener unos ingresos. Tras dos años en ECI, lejos de las barras, volvió a la profesión en La Cúpula, donde permaneció un año antes de incorporarse al Balneario en el año 2000.

PREMIO ESPECIAL DE LA ACADEMIA

PACO QUIRÓS Y CARLOS CRESPO. GRUPO CAÑADÍO

Embajadores y empresarios de éxito

Santander / Madrid

Cuando Paco Quirós y Teresa Monteoliva decidieron abrir en 2011 en Madrid una 'sucursal' de su acreditado restaurante Cañadío de Santander –que de inmediato tuvo una gran acogida–, se puso el germen de un importante grupo empresarial que cogió velocidad de crucero cuando sumaron sinergias con la incorporación de Carlos Crespo (Grupo Riojano).

Con sucesivas aperturas de establecimientos, hasta los seis actuales que se han convertido en embajadas de la gastronomía de Cantabria en la dinámica ciudad de Madrid, Crespo y Quirós han ganado en reconocimientos por su planteamiento: una cocina sincera, sabrosa y atractiva, al alcance de todos los públicos, en unos locales confortables y con un diseño contemporáneo que marca estilo. Así, al citado Cañadío le sucedieron La Maruca de Velázquez (2013), La Bien Aparecida (2015), La Primera (2016, La Maruca de la Castellana (2020) y el Gran Café Santander (2021).

Carlos Crespo y Paco Quirós, socios en media docena de negocios de hostelería en Madrid. DM