

# Javier Sanz y Juan Sahuquillo, del restaurante español Cañitas Maite, premio Cocinero Revelación

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, del restaurante Cañitas Maite en Casas Ibáñez (Albacete), se han hecho este miércoles con uno de los más codiciados y prestigiosos premios de Madrid Fusión, el de Cocinero Revelación, que han recogido entre lágrimas y después de abrazarse de rodillas en el escenario.

Efeagro

Tras una votación secreta de 80 periodistas especializados y gastrónomos, estos dos cocineros amigos desde la infancia se han hecho con un galardón que va ya por su décimo novena edición y en cuyo palmarés figuran **David Muñoz (DiverXO)**, **Ricard Camarena**, del restaurante homónimo; **Diego Gallegos (Sollo)**, **Rodrigo de la Calle (El Invernadero)**, **Javi Estévez (La Tasquería)** y la ganadora de la pasada edición, **Camila Ferraro (Sobretablas)**.

Se han impuesto a otros siete candidatos, de los que han quedado en segundo lugar Luiti Callealta (Ciclo, Cádiz) y en tercero Julen Baz (Garena, Lamindao, Vizcaya).

Javier Sanz y Juan Sahuquillo son amigos desde la escuela y cocineros en [Casas Ibáñez](#) (Albacete), donde dirigen dos restaurantes: una casa de comidas y otro espacio anexo “con serias aspiraciones gastronómicas”, ha destacado un jurado que ha valorado “*sus conocimientos técnicos, dosis de desparpajo y talento creativo, actitud que hacen extensiva a su empeño por*

***recuperar platos tradicionales manchegos”.***

Trabajan con productos excepcionales y han irrumpido “como un vendaval en los ámbitos de la alta cocina”.

Emocionados tras recibir el Premio Cocinero Revelación, que valoran como *“un reconocimiento del trabajo y la pelea, del volver a casa para poner en valor los productos de nuestro entorno y mostrar algo diferente al mundo de la gastronomía”.*

Durante la pandemia, *“momentos duros”*, lanzaron nuevas propuestas como arroces y hamburguesas a domicilio, pero ya trabajan en su próximo proyecto, un restaurante de alta cocina en la planta superior de la actual ubicación de [Cañitas Maite](#), **que abrirán en septiembre.** *“Será algo único por estar en ese pueblo y por lo que vamos a ofrecer”*, anuncia a [Efeagro](#) Sanz.



**Javier Sanz y Juan Sahuquillo, del restaurante español Cañitas Maite, premio Cocinero Revelación**

Él y Sahuquillo se diversificarán entre sus distintos proyectos, pero su núcleo central será ese espacio gastronómico *“[diferenciador](#)”* en el que habrá *“una apuesta muy radical por nuestro entorno y nuestra zona, llevando al plato*

*variedades olvidadas y en peligro de extinción”.*

Ambos, que han pasado por algunos de los mejores restaurantes de España, decidieron apostar por su pueblo y la comarca de La Manchuela: *“Situarse en el mapa gastronómico a tu pueblo es algo precioso, que Casas Ibañez y la comarca se conozcan por tu gastronomía es un orgullo, lo más bonito que te puede pasar”*, apunta Sahuquillo.

**El segundo clasificado, Luis Callealta**, abrió el pasado diciembre Ciclo en Cádiz tras trabajar algunos años con Martín Berasategui y casi una década con Ángel León como director gastronómico de Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz).

Con su esposa, Rocío Maña, ofrece *“una alta cocina en versión desenfadada, ligera, abierta al mar, vistosa y de cercanía en la que salen a relucir su sensibilidad, creatividad, técnica y respeto al medio ambiente”*, destacando su trabajo con verduras **de descarte y criadas en navazos**.

Julen Baz, de Garena, ubicado en un caserío del XVIII sobre laderas de viñedos en Lamindao (Vizcaya), entre los parques naturales de Urkiola y Gorbea, completa el podio gracias a su cocina *“sentida, repleta de registros y estrechamente relacionada con la despensa del entorno, que se expresa en clave contemporánea”*.

*Discípulo de Eneko Atxa (Azurmendi, Vizcaya), detrás de sus platos hay “historias que desentierran viejas **tradiciones de los caseríos vascos**”.*

El resto de los finalistas han sido Lara Roguez (Kraken ArtFood, Gijón), Juan Guillamón (Alma Mater, Murcia), Carlos Pérez de Rozas (Berbena, Barcelona), Sergio y Mario Tofé (Éter, Madrid) y Dani Malavía y Roseta Félix (Fraula, Valencia).

El presidente de Madrid Fusión, José Carlos Capel, ha explicado que todos ellos fueron seleccionados por hacer *“una*

cocina seria, creativa, moderna y muy bien pensada” y moverse en un rango de edad alrededor de los 30 años.