

Dabiz Muñoz “El Mejor Cocinero” por Acyre Madrid

Dabiz Muñoz, ha sido galardonado como El Mejor Cocinero en los Premios Gastronómicos de la Asociación de Cocineros y Reposteros Acyre Madrid.

El Chef Dabiz Muñoz ha sido elegido por parte de la Asociación de Cocineros y Reposteros Acyre Madrid como el Mejor Cocinero.

El chef madrileño ha impregnado un estilo de cocina en sus propuestas y formatos. Muñoz ha logrado reconocimiento y éxito en cada una de sus [proyectos](#) a base de cocina de calidad.



Dabiz Muñoz “El Mejor Cocinero” por Acyre Madrid

El galardón del El Mejor Restaurante, recayó en el Corral de Moreira, regentado por los hermanos Juan Manuel y Armando del Rey.

Los hermanos del Rey junto al chef bilbaíno David García han sabido llevar a muy buenos niveles la gastronomía del ya reconocido restaurante.

El premio a la mejor pastelería fue para Casa Mira, una pastelería y turronería que su fundación data del año 1842 y que llegó a ser proveedor de la Casa Real.



La somiller Cristina de la Calle

La somillería también encontró su [mejor representante](#) en Cristina de la Calle, quien en la actualidad oficia en Taberna Verdejo.

El Grupo La Ancha se llevó su reconocimiento a la Labor Empresarial, este grupo cuenta con locales tanto en Madrid como en Barcelona.



El Chef Pedro Larumbe

Pilar Salas de la Agencia Efe ha obtenido el galardón al Mejor Periodista Gastronómico y al cocinero Pedro Larumbe se le ha reconocido su trayectoria en la que entre otras cosas, pionero en llevar el huerto de Navarra a Madrid.

Por su parte el Grupo Mahou San Miguel recibió el premio a la promoción de la cultura y la gastronomía madrileña. El premio al producto madrileño ha recaído en Loa 77, AOVE ecológico de Oleum Laguna.

Grupo Pescaderías Coruñesas se llevó los honores de **Innovación Gastronómica**. Benjamín Urdiain, el primer cocinero español en recibir tres estrellas Michelin en el restaurante Zalacaín fue quien le entregó el premio a Dabiz Muñoz, llevándose un fuerte aplauso.

Momentos difíciles

Miriam Hernández presidenta de Acyre Madrid, no ha querido dejar de recordar en la 49 edición de los premios, «el momento difícil que vive la hostelería azotada por la crisis económica

de la covid y la subida de precios»

Valorando el esfuerzo del gremio para conseguir que Madrid sea «cada vez más visible en el mapa de la gastronomía mundial» divulgando además sus productos.