

Granada saborea la excelencia: Paco Morales, ganador al Mejor Jefe de Cocina 2025

Granada, una cálida noche de otoño andaluz, el **Palacio de Congresos de Granada** se convirtió en el epicentro de la cocina española con la celebración de la 51ª edición de los Premios Nacionales de Gastronomía.



Palacio de Congresos de Granada

Estos premios, que datan de 1974 cuando el primer galardonado fue el visionario **chef Juan Mari Arzak**, quien revolucionó la cocina vasca y española desde su **restaurante Arzak** en San Sebastián, representan medio siglo de pasión, innovación y orgullo por el producto y la cultura culinaria nacional. Desde entonces, la **Real Academia de Gastronomía** ha consolidado estos reconocimientos como el reflejo del talento, la tradición y la creatividad que definen la gastronomía española.□

La Real Academia de Gastronomía: medio siglo de excelencia

Fundada en 1974, la **Real Academia de Gastronomía (RAG)** es mucho más que una institución que reparte premios. Es el faro que guía la alta cocina española, promoviendo la educación, la salud y la cultura alimentaria. Bajo las presidencias de figuras históricas como **Rafael Ansón**, visionario promotor de la gastronomía como bien cultural, y su actual presidente, **Luis Suárez de Lezo**, la Academia ha evolucionado hacia una [entidad](#) más inclusiva, participativa y sostenible. □ Lezo ha insistido en que “la gastronomía no solo se cocina: se estudia, se preserva y se comparte”. Este espíritu definió la 51ª edición de unos premios que consolidan, año tras año, el liderazgo español en el mundo.

Paco Morales: arqueólogo del sabor y poeta del tiempo

[@NoorRestaurante](#)

Si hay un chef que encarna la unión del conocimiento y la emoción, ese es **Paco Morales**, ganador al **Mejor Jefe de Cocina 2025**. Desde su restaurante **Noor** (Córdoba), convertido en laboratorio gastronómico y hoy con **tres Estrellas Michelin**, Morales lleva una década explorando el legado culinario de Al-Ándalus.

Cada temporada en Noor propone un viaje histórico: rescata técnicas y productos medievales como el agua de azahar, las aceitunas o el comino, reinterpretándolos en clave contemporánea. Pero lo suyo va más allá de la cocina; es una experiencia cultural y estética que transporta al comensal.



No quiero perder la oportunidad de recordar a quien lo recibió primero, hace 50 años: **Juan Mari Arzak.**

Un pionero, un referente y, sobre todo, un ejemplo de generosidad y amor por esta profesión.



Hoy recibo en Granada
el **Premio Nacional de Gastronomía** al
Mejor Jefe de Cocina 2025.

Como él mismo explica:

“Nuestro proyecto plantea una cocina de raíz intelectual que

habla directamente a la parte más emocional del comensal”.

□

Su restaurante no solo ha sido distinguido por críticos y guías, sino que también ha consolidado a Córdoba como referente mundial de la innovación patrimonial culinaria.

Audrey Doré: una sumiller que convierte el vino en lenguaje

[@Viigirona](#)

La francesa **Audrey Doré**, premiada como **Mejor Sumiller**, ha hecho del vino un puente entre el alma y la tierra. Al frente de [Viigirona by Roca](#) –la nueva aventura de los hermanos Roca en Girona–, Audrey combina precisión técnica con una sensibilidad poética que conquista tanto a productores como a clientes.



UDREYDORE



Audrey Doré

Su filosofía es clara: el vino se explica desde la emoción, no desde el tecnicismo. Con una copa en mano, logra contar historias de viñas, climas y personas, haciendo de cada maridaje una conversación entre lo humano y lo divino.□

Blas Benito y Raúl Rodríguez: Horcher, el arte del clasicismo

[@RestauranteHorcher](#)

El premio a la **Mejor Dirección de Sala** recayó en dos veteranos maestros: **Blas Benito y Raúl Rodríguez**, custodios del alma del restaurante **Horcher**, uno de los templos históricos de Madrid. En pleno siglo XXI, Horcher sigue siendo símbolo de elegancia y tradición, donde servir es un arte.



Blas Benito y Raúl Rodríguez foto El periódico de España

Ambos galardonados representan la vieja escuela del servicio impecable, el dominio del protocolo y la calidez que hace sentir al cliente en casa. Lo suyo no es solo atender mesas: es mantener viva una parte esencial del ritual gastronómico.□

David de Jorge: el humor que alimenta

[@RobinFoodTV](https://www.instagram.com/RobinFoodTV)

El carismático **David de Jorge**, o “Robin Food”, fue reconocido por su trayectoria en **Comunicación Gastronómica**. Su estilo cercano, espontáneo y lleno de humor ha hecho más accesible la cocina a millones de espectadores.



PREMIOS NACIONALES DE GASTRONOMÍA 2025



DAVID DE JORGE

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Granada
20.10.2025

#PNG25Granada

Desde sus programas de televisión, sus libros y sus columnas, De Jorge inculca algo muy canario: el amor por el buen producto sin pretensiones. “Cocinar no debe ser una competición, sino una forma deliciosa de vivir”, repite con frecuencia. Su lenguaje es llano y sus pasiones, inmensas: los guisos lentos, el pan recién hecho y la sobremesa eterna.□

María Ángeles Pérez Samper: historia a fuego lento

Profesora universitaria y escritora, **María Ángeles Pérez Samper** obtuvo el premio a **Investigación e Innovación Gastronómica**. Sus estudios sobre la alimentación en España desde la Edad Moderna hasta hoy han permitido comprender cómo la historia culinaria refleja cambios sociales, políticos y culturales.

Desde sus ensayos, reivindica que:



María Ángeles Pérez Samper

“La comida es la biografía de una nación”. Este reconocimiento consagra su trabajo como puente entre la erudición académica y la mesa de cada español.□

Francisco López Canís: el maestro que

inventó la cultura gourmet

Hablar de **Francisco López Canís** es hablar de la historia viva del periodismo gastronómico en España. Fundador del **Grupo Gourmets** y del icónico **Salón Gourmets**, recibe este año el premio **Toda una Vida** por haber impulsado desde los años 80 una revolución silenciosa: la de poner en valor el producto español cuando aún nadie hablaba de “gastroeconomía”.



Francisco López Canís

Su legado está en cada feria, cada publicación y cada chef que tuvo en su revista su primera mención. López Canís sembró el terreno que hoy cultivan las nuevas generaciones.□

Pilar Pascual: semilla de futuro

Con tan solo **23 años**, la salmantina **Pilar Pascual** encarna el futuro del campo español. Ingeniera agrícola y creadora de

proyectos sostenibles en torno a los productos de proximidad, recibió el **Premio Talento Joven “Alimentos de España”**.



Pascual usa las redes sociales para educar y mostrar el trabajo real de los agricultores, demostrando que la gastronomía comienza mucho antes de llegar al plato. Su mensaje es claro y poderoso: sin campo, no hay cocina.□

Granada, espejo de una España que sabe a talento

La elección de **Granada** como sede marcó un punto de inflexión: la descentralización de los premios y la voluntad de acercar la gastronomía a todos los rincones del país.



En palabras de **Luis Suárez de Lezo**, “tenemos el mejor producto, dos mares, un océano y un legado cultural que debemos seguir defendiendo”. Y esa noche, al final del banquete, España lo tuvo más claro que nunca: **la gastronomía no solo se come, se vive y se cuenta.**

□ Desde esta ventana canaria y siguiendo el espíritu alegre y apasionado de canariasgourmet.es, toca levantar la copa de Malvasía Volcánica, brindar y felicitar al universo gastronómico español. □

A los ganadores, que nos han hecho soñar y viajar con cada plato, cada copa y cada proyecto, ¡felicidades! **Paco Morales, Audrey Doré, Blas Benito, Raúl Rodríguez, David de Jorge, María Ángeles Pérez Samper, Francisco López Canís y Pilar Pascual**: su trabajo es semilla y cosecha, inspiración y futuro. Y a la **Real Academia de Gastronomía**, que lleva medio siglo invirtiendo pasión, cultura y rigor en este arte—gracias por hacer que comer en España sea siempre una celebración del

alma.

Así, desde este rincón Atlántico, nos sumamos al reconocimiento y les hacemos llegar la enhorabuena. Que siga la fiesta de la gastronomía y que cada mesa sea motivo de encuentro, diálogo y felicidad. ¡Salud y buen provecho, España!