

Un brindis por la excelencia: Toño Rodríguez y Miguel López galardonados en la gran cita de la gastronomía

Toño Rodríguez, la nueva estrella de la cocina y Miguel López, el arte de servir con distinción

En un ambiente festivo y repleto de expectativa, la tarde del jueves se vistió de gala para honrar a los profesionales que dan vida y sabor a la [industria gastronómica](#). La edición 2024 de los prestigiosos premios “Cocinero y Camarero del Año” ha consagrado a dos talentos cuya pasión y dedicación los han elevado al pináculo del reconocimiento culinario.

Armonía en la cocina: Toño Rodríguez, un chef entre estrellas

Toño Rodríguez, la mente maestra detrás de los fogones de La Era de los Nogales en Sardás (Huesca), ha sido proclamado “Cocinero del Año 2024”. No solo ha sido reconocido por su excepcional habilidad para comandar la cocina, sino también por su creatividad y precisión, [elementos](#) que le han permitido superar a sus competidores, incluyendo a Mario Montero de UltimAtun y Aitor López de Citrus Tancat.



Rodríguez, cuya trayectoria ya reluce como un referente de la cocina contemporánea, también ha sido galardonado con premios adicionales que resaltan su destreza en diferentes campos, desde el aperitivo más innovador con su creación de Cirio, pasando por la mejor presentación de manos de Netya Roldán, hasta llegar al dulce triunfo del mejor postre cortesía de Nocilla.

Aplausos para Mario Montero y Aitor López”

En segunda y tercera posición, respectivamente, Mario Montero de **Restaurante UltimAtun** en Jerez de la Frontera y Aitor López de **Restaurante Citrus Tancat** en Alcanar, demuestran que la cocina española está en constante ebullición. Cada región destila su esencia y cada chef es un narrador de historias gastronómicas. Jerez y Alcanar brillan con orgullo por el reconocimiento de sus hijos, quienes con cada plato, rinden

homenaje a la tierra que les vio nacer.”

Maestría en el servicio: Miguel López, la elegancia de la sala

Paralelamente, el arte del servicio ha encontrado su campeón en Miguel López, del Restaurante Garena de Dima (Vizcaya), quien se ha llevado el título de “Camarero del Año”. López, que encarna la elegancia y el profesionalismo, ha sido elogiado no solo por su habilidad en el servicio de vinos, donde Ferrer Wines lo ha distinguido, sino también por su destreza en la coctelería, obteniendo reconocimientos tanto en combinados de ColaCao como en los cócteles de Juver. Además, su excelencia como barista le ha valido el premio de Mokay.



Jurados de prestigio, garantía de excelencia

El jurado, compuesto por figuras emblemáticas de la cocina y la sala, ha desempeñado su labor con la precisión y la meticulosidad que caracteriza a los grandes de la gastronomía. Chefs de la talla de Raúl Resino, Joaquín Baeza Rufete, y Álvaro Salazar, entre otros, han aportado su conocimiento y su perspectiva crítica para evaluar a los cocineros.

Mientras tanto, el panel de jueces de la sala, liderado por Antonio Chacón y completado por profesionales como Mariano Castellanos y Oscar Solana, ha garantizado un veredicto justo y con visión de futuro en el arte del servicio.



Una industria que celebra la dualidad de su arte

Estos premios subrayan la belleza de una industria que se sustenta en la dualidad de sus artes: la cocina y la sala, donde cada detalle cuenta y cada momento es una oportunidad para crear experiencias inolvidables. Rodríguez y López representan las dos caras de una moneda, cuyo valor radica en su habilidad para convertir un plato y un servicio en memorables.

Cada año, con la culminación de este evento, la gastronomía no solo celebra a sus héroes actuales, sino que también se proyecta hacia el futuro, augurando nuevas historias de éxito donde la cocina y la sala continúan su danza eterna, alimentando cuerpos y almas en dos palabras “dando inspiración”.