# Madrid: maravillas culinarias de Iberoamérica reciben premios

## Description

Las maravillas de la gastronomía van de la mano de la historia, el turismo y la cultura, máximas que se aplican hoy desde la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG).

Bajo esta filosofía, Rafael Ansón, presidente de la AIBG, vuelve a convertirse en el mayor impulsor de la visibilidad de la cocina de la región, con la tercera gala de lauros, en la que figuras como el peruano Gastón Acurio o el restaurante Chef´s Garden de Puerto Rico, resultaron reconocidos.

www.elmaipo.cl

Si el arte culinario del Perú tiene en la actualidad enorme prestigio mundial, le debe bastante al papel de embajador de Acurio, un reputado chef, promotor de ingredientes y platillos del país sudamericano.

Galardón de Gastronomía Global, que responde a las cuatro eses del dominio, según Ansón, es decir Solidaria, Saludable, Sostenible y Satisfactoria, el maestro peruano es famoso también por haber popularizado además las técnicas tradicionales de la cocina incaica.

Entre los finalistas del jurado, estuvieron el Museo elBulli1846, España, concebido por Ferrán Adrià, que rinde homenaje a la innovación y al legado icónico del restaurante catalán elBulli; Goya de Puerto Rico; y Bodega Zuccardi de Mendoza, Argentina.

Pero como la AIGB cuenta con 17 países, ya con 15 años de labor, igualmente se dieron las distinciones de las 4S. El puertorriqueño Chef’s Garden, enfocado en el uso de ingredientes frescos y de proximidad, muchos de ellos cultivados en sus propios jardines, conquisto el lauro de Gastronomía Sostentible.

Josiah Hernández, de Chef´s Garden, se mostró muy emocionado por alcanzar el premio, al tiempo que destacó el talento y las potencialidades de la llamada Isla del Encanto. Lo mismo hizo Acurio en un video grabado en Perú.

Arzak, bajo el comando familiar de Juan Mari y Elena Arzak, recibió el lauro de Gastronomía Satisfactoria, en reconocimiento a un esfuerzo que los ha convertido en importantes referentes de la alta cocina española e internacional. Yulián Téllez, chef colombiano que honra los ingredientes y tradiciones de su país, y la Asociación Dominicana de Restaurantes, una organización que impulsa la excelencia en la culinaria caribeña, se incluyeron entre los finalistas.

Por su parte, la Orden de Malta recibió el Galardón a la Gastronomía Solidaria. Una institución religiosa laica, enfocada en combatir la malnutrición y el hambre en comunidades vulnerables.

Proporciona alimentos en situaciones de crisis, como desastres naturales y conflictos armados, en más de 120 países, algo aplaudido por el chef español José Andrés, artífice de World Central Kitchen, quien realiza una labor similar si ánimo de lucro.

En tanto, el Instituto Ricardo Jorge de Portugal, mereció el premio de Gastronomía Saludable por sus investigaciones de la seguridad alimentaria, la evaluación de la calidad nutricional y el análisis de cómo la comida puede afectar la salud de la población.

La gala, en la sede de la Comunidad de Madrid, estuvo conducida por el popular actor de cine, teatro y televisión, Juan Echanove, y contó con las palabras de bienvenida de Rafael Ansón, en nombre de la AIBG. Otros oradores de la velada fueron Daniel Calleja, por parte de la Unión Europea desde Bruselas de forma telemática, y Lorena Larios, responsable de Cooperación de la Secretaría General Iberoamericana.

El Maipo/PL

**Date Created**
Noviembre 2024

www.elmaipo.cl