

Lista de premiados:

2016. Javier Estévez. La Tasquería (Madrid)

Desde el momento de la inauguración de esta casa, Javi Estévez ha desafiado prejuicios y tabúes jugando con las vísceras y despojos de cerdos, corderos y terneras. Restaurante con alma de taberna en cuyas especialidades intervienen ingredientes proletarios a los que Estévez confiere hechuras de alta cocina. Con una técnica depurada realiza limpiezas minuciosas y aplica tiempos de cocción justos para conseguir platos ligeros y bien presentados.

2015. Diego Gallegos. Restaurante Sollo (Fuengirola, Málaga)

Cocinero brasileño afincado en Málaga, especializado en peces de río. Sollo es el apodo con el que se conocía al esturión ya en el Siglo de Oro cuando remontaba el Guadalquivir y el Ebro. Con los peces de río ha desarrollado trabajos de gran valor medioambiental y gastronómico. No solo evita sus desperdicios sino que se vale de sus partes marginales para realizar grandes recetas. Utiliza raspas de tilapias, la piel de los bagres, las cabezas de truchas y la piel de los esturiones. Con la ayuda de [Aula de Mar](#) de la Universidad de Málaga ha desarrollado un sistema acuapónico para criar y autoabastecerse, en cubetas anexas a su restaurante, de tencas, lisas, carpas, bagres, tilapias y truchas. La suya es una cocina diferente.

2014. Daniel Ochoa y Luis Moreno. Restaurante Montia (San Lorenzo del Escorial, Madrid)

Sin la presión de la gran ciudad, Daniel Ochoa y Luis Moreno han desarrollado una cocina libre, delicada y ligeramente creativa cuya base es el producto del entorno que inspira su carta. Con ellos se asienta lo que ya se sabía sobre la defensa del Km 0 y el lujo de los alimentos recolectados o criados en entornos próximos. Una apuesta radical que alcanza a los vinos naturales, base de su singular bodega.

2013. Iago Castrillón. Restaurante Acio (Santiago de Compostela, A Coruña)

Discípulo de Ricard Camarena y de otros grandes cocineros, sigue en ascenso. Desde Santiago de Compostela, donde se alzó con el premio, migró a Valencia ciudad en la que inauguraría su restaurante “**Dos Estaciones**” junto con Alberto Alonso. Entre ambos han dado vida a este local en el que se puede ir a comer sin cansarse. Platos que evocan sabores tradicionales repletos de detalles creativos. Una cocina bien hecha, sin más pretensiones que la de agradar y satisfacer, que se elabora a la vista.

2012. Jesús Segura. Restaurante Ars Natura (Cuenca)

Joven cocinero nacido en Barcelona, pero con raíces en Cuenca donde después de ser revelación logró la primera estrella para la ciudad en el desaparecido “*Ars Natura*”. En el momento actual desarrolla su cocina en su restaurante “**Trivio**” con producto, técnica y sabor, muy vinculado a los sabores de su tierra. Las trufas, la caza y los productos de la región le permiten elaborar una cocina creativa muy personal con la que está rompiendo moldes. Con los cereales ha llegado más lejos hasta componer una auténtica alta cocina de secano.

2011. Óscar Calleja. Restaurante Annua (San Vicente de la Barquera, Cantabria)

Se formó junto a grandes maestros como Arzak, Pedro Larumbe o Ferran Adrià en las salas de máquinas de El Bulli. El premio como Cocinero Revelación significó un nuevo rumbo en los fogones de Annua, que es un referente de la cocina cántabra avanzada. Su cocina equivale a un mestizaje sentido entre Cantabria y México alimentado por viajes y recuerdos. En sus composiciones asume riesgos y sale airoso con creaciones brillantes.

2010. Jaime Tejedor. Restaurante Libentia (Barcelona)

Lo que Jaime Tejedor consiguió en el restaurante Libentia es un buen ejemplo de la joven cocina barcelonesa. Junto con Didac Moltó y Sergi Ferrer, consiguió en 2010 que el placer (significado de Libentia en latín) sea la máxima de quien visitaba el establecimiento. Su cocina urbana y creativa les valió a él y a su equipo, el premio Restaurante Revelación. En estos momentos trabaja en Londres.

Premio 2009. Rodrigo de la Calle. Restaurante Rodrigo de la Calle (Aranjuez, Madrid)

Varios años antes de su #revolucionverde, este madrileño forjó su carrera en lugares tan emblemáticos con Lhardy, Mugaritz y Martin Berasategui. La clave de su éxito ha sido la innovación en el mundo vegetal en ese universo que denominó Gastrobotánica. Una disciplina que pasa por el conocimiento profundo de los vegetales, de las raíces, las semillas y las plantas de cualquier procedencia, con derivadas de profundo calado en el mundo de las fermentaciones y los zumos. En este momento es el asesor del grupo de Joel Robuchon para la “causa verde”. En su restaurante “**El Invernadero**” en la sierra de Madrid desarrolla una cocina vegetal con alma.

Premio 2008. David Muñoz. Restaurante DiverXO (Madrid)

Apenas un año después de la apertura de su propio restaurante, este joven cocinero logró ser distinguido como Cocinero Revelación. Desde entonces, le han llovido numerosos galardones pero el mejor es, según sus palabras, ‘tener siempre la sala llena’. “**DiverXO**” tiene tres estrellas y un plus de responsabilidad pero también de motivación. Su apuesta más radical -StreetXo Londres (400 m2) abrirá sus puertas muy pronto en Mayfair, la mejor zona de la capital británica.

Premio 2007. Vicente Patiño. Restaurante Sal de Mar (Denia, Valencia)

La cocina marinera del Sal de Mar y la calidad de las materias primas le hicieron valedor al premio Cocinero Revelación. Después de lograrlo, ha proseguido en su evolución, fiel a un estilo que tiene muy en cuenta sus raíces. En su actual restaurante, “**Saití**”, local informal y encantador, Patiño recupera platos de la cocina tradicional valenciana, de alma mediterránea con una cocina urbana, no sujeta a modas, tan gustosa como técnica y sencilla.

Premio 2006. Ricard Camarena. Arrop (Valencia)

Consiguió el premio cuando trabajaba en Arrop, un restaurante en el que interpretaba en clave moderna los sabores valencianos. En la actualidad está al mando de los fogones de **“Ricard Camarena”** Restaurant, y otros negocios más informales como Canalla Bistró y Central Bar, en el bar del Mercat Central de Valencia. Su última propuesta gastronómica de éxito es Habitual en el mercado de Colón, basando su carta en productos locales y de estricta temporada. Camarena, en plena evolución, es un torbellino de creatividad, uno de los líderes de la evolución en España.

2005. Iñigo Lavado. Restaurante Kukuarri (Irún, Guipúzcoa)

Excelente currículum el de éste guipuzcoano que ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes de España y Francia. En los comienzos de su carrera se trasladó a París donde colaboró con Alain Ducasse. Obtuvo el premio Restaurante Revelación con el restaurante Kukuarri del Hotel NH Aránzazu, que gestionaba de forma modélica. En 2005 iniciaría su propio proyecto en su ciudad natal, el restaurante **“Iñigo Lavado”**, aparte de Singular Food, un local desenfadado. No solo es un creador nato sino un organizador excepcional de espacios y restaurantes que hace rentables adaptándose a las circunstancias de cada uno.

2004. David Yárnoz. El Molino de Urdániz (Urdániz, Pamplona)

Símbolo de la nueva cocina navarra. Trabaja en un mágico rincón antiguo, El Molino de Urdániz, a las afueras de Pamplona donde juega con productos de proximidad para elaborar una cocina creativa en la que deja de manifiesto su habilidad para lograr nuevas armonías. Imaginación que alcanza a la forma en que ensambla sus platos con chispazos de humor y una solidez que está en consonancia con sus enormes conocimientos técnicos.

2003. Carmelo Bosque. La Granada (Zaragoza)

Fue el primero en estrenar el galardón de Madrid Fusión en el año 2003 con el restaurante La Granada en Zaragoza. Algunos años antes había inaugurado La Taberna de Lillas Pastia, restaurante, ubicado en el Casino de Huesca. La buena cocina popular contemporánea a precios moderados llegaría con su restaurante **“Quema”** en Zaragoza, con una cocina fresca y de mercado que no les impide ofrecer raciones tamaño XXL. Recetas de

sabores francos, que rinde homenaje diario a recetas tradicionales en clave moderna.



