



Premio patrocinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Nota de prensa

Los restaurantes Hermanos Torres y LÚ Cocina y Alma, galardonados con la primera edición del premio Madrid Fusión-Alimentos de España al “Mejor pan de restaurante”

- El director general de la Industria Alimentaria y el presidente de Madrid Fusión-Alimentos de España han entregado esta mañana estos galardones

25 de enero de 2023. Los restaurantes “Hermanos Torres”, de Barcelona; y “LÚ Cocina y Alma”, de Jerez de la Frontera (Cádiz), han sido galardonados con la primera edición del premio Madrid Fusión-Alimentos de España al “Mejor pan de restaurante”, en sus dos modalidades de mejor elaboración de su propio pan y de restaurante que adquiere el mejor pan y lo trata bien en sala, respectivamente.

El director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, y el presidente de Madrid Fusión-Alimentos de España, Carlos Capel, han entregado esta mañana estos galardones, que están patrocinados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la puesta en valor del pan en restauración y contribuir al reconocimiento general de este producto fundamental de la gastronomía española.

Los finalistas en la primera categoría han sido el Molino de Alcuneza, (Sigüenza - Guadalajara), El Cenador de Amós (Villaverde de Pontones - Cantabria), Ricard Camarena Restaurant (Valencia) y Silbo Gomero (La Laguna - Tenerife). Y en la segunda modalidad, los finalistas han sido Saddle (Madrid), Culler de Pau (O Grove – Pontevedra), El 2 Vallehermoso (Madrid) y Saiti (Valencia).

Madrid Fusión-Alimentos de España es uno de los congresos de gastronomía más influyentes tanto en el ámbito nacional como internacional, y desde 2022 incluye entre su programación el foro Madrid Fusión Pastry, dedicado a las excelencias de la buena pastelería y panadería española.

