

El consejero De Paco Serrano ha asistido hoy en la Real Casa de Correos a la entrega de estos galardones culinarios

La Comunidad de Madrid, en la gala de la décima edición de los Premios de la Academia Madrileña de Gastronomía

22 de junio de 2026.- El consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid, Mariano de Paco Serrano, ha asistido hoy a la gala de la décima edición de los Premios de la Academia Madrileña de Gastronomía, celebrada en la Real Casa de Correos, sede del Ejecutivo autonómico. Estos galardones reconocen la labor de trabajadores, empresas y proyectos que contribuyen a consolidar a la región como uno de los grandes destinos gastronómicos de Europa. Durante el acto, el consejero ha destacado que “la gastronomía es una de las grandes referencias culturales y una de las señas de identidad de Madrid, gracias al talento, la dedicación y el esfuerzo de sus profesionales”.

Entre los once galardonados de esta edición figuran Montia, en la categoría de Restaurante/Cocina; Luis García de la Navarra, en Sala/Sumiller; Sen Omakase, en Cocina Internacional; El Fogón de Trifón, en Bar/Taberna; LaLópez, como mejor Puesto de Mercado; Caiño, en Vinos y Licores, y la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid, en el apartado de Producto de Madrid. Asimismo, la Academia ha reconocido a Red Panda Madrid como mejor Proyecto Empresarial Gastronómico; a El Pedrusco de Aldealcorvo, como Restaurante de Producto/Casa de Comidas, y a Pastelerías Mallorca, en Dulce/Repostería. Por su parte, el premio a toda una vida ha recaído en Botín, el restaurante más antiguo del mundo.