

# **Toño Rodríguez, del Restaurante Era de los Nogales de Sardás (Huesca), proclamado Cocinero del Año, mientras que el título de Camarero del Año recae en Miguel López, del Restaurante Garena de Dima (Vizcaya)**

## **Vencedores del evento celebrado esta tarde en el marco de la feria Alimentaria-Hostelco**

Esta tarde se han dado a conocer a los ganadores de la edición 2024 del Cocinero y el Camarero del Año, cuya final se ha celebrado en el espacio Horeca Hub de la feria Alimentaria-Hostelco.

El Cocinero del Año 2024 ha resultado ser Toño Rodríguez, chef del restaurante La Era de los Nogales de Sardás (Huesca). El segundo clasificado ha sido Mario Montero, del Restaurante UltimAtun de Jerez de la Frontera (Cádiz) y el tercero Aitor López del Restaurante Citrus Tancat de Alcanar (Tarragona).

Además, en la gala de entrega se ha concedido a Toño Rodríguez el premio aperitivo de Cirio, el premio a la mejor presentación de Netya Roldán y el premio al mejor postre de Nocilla.

### **Premio Camarero del Año**

El premio de mejor Camarero del Año 2024 ha sido para Miguel López, del Restaurante Garena de Dima (Vizcaya). Asimismo, López ha recibido los premios de mejor combinado ColaCao, el premio al mejor cocktail de Juver, el mejor barista de Mokay y el mejor servicio de vino de Ferrer Wines.

### **Jurados Cocinero:**

El jurado que ha evaluado a los cocineros ha estado formado por: Raúl Resino, Restaurante Raúl Resino 1\* (Castellón) y Cocinero del Año 2016; Joaquín Baeza Rufete, Restaurante Baeza & Rufete 1\* (Alicante) y Cocinero del Año 2014; Álvaro Salazar, Restaurante Voro 2\* (Mallorca) y Cocinero del Año 2018; José Carlos Fuentes, Restaurante Señor Pepe (Madrid) y Cocinero del Año 2010; Cristóbal Muñoz, Restaurante Ambivium 1\*y 1\* verde (Valladolid) y Cocinero del Año 2022; Sergio Torres, Restaurante Cocina Hermanos Torres 3\* (Barcelona); Paolo Casagrande, Restaurante Lasarte by Martín Berasategui 3\* (Barcelona); Oriol Castro, Restaurante Disfrutar 3\* (Barcelona); Susi Díaz, Restaurante La Finca 1\* (Alicante); Julia Pérez, Periodista Gastronómica (Madrid); José Carlos Capel, Crítico gastronómico y Jordi Butrón, Propietario y fundador de Espaisucre (Barcelona)

### **Jurados Camarero/a:**

Por su parte, el jurado encargado de puntuar las diferentes pruebas de los aspirantes a camarero/a ha estado formado por: Antonio Chacón, Gerente de Antonio Chacón Hostelería y profesor de CCT Murcia (Presidente del Jurado); ?Mariano Castellanos, Presidente de Honor de AMYCE (Jurado Técnico de

Sala); Oscar Solana, Director de Coctelería Bandida Santander y Coctelería La Solía, Santander (Jurado de Barra); ?Luis Carlos Martín, Presidente de la Asociación de Barman de Castilla León (Jurado de Barra); ?Manu Iturregi, Propietario y Head Bartender de Residence Café, Bilbao, y socio fundador de EDARI Bilbao (Jurado de Barra); ?Mireia Riba, Asesora y formadora en Restaurante Mercat Negre de Sabadell y Fundación Alicia (Jurado Técnico de Barra); ?María Casellas, Maître en Hotel y Restaurante Casamar en Llafranc (Jurado de Sala); ?Toni Padilla, Wine Ambassador en Ferrer Wines (Jurado de Sala); ?Pedro Monje, Director y propietario del Restaurante Via Veneto, en Barcelona (Jurado de Sala); y ?Xavi Alba, Jefe de Sala Equipo Albert Adrià (Jurado de Sala).

Apoyo de patrocinadores de alto nivel

Alimentaria-Hostelco encabeza la lista de patrocinadores como patrocinador fundador, además de grandes compañías como del sector como, Welbilt, Pascual Profesional, Cirio, Cafés Mocay, Bonduelle, Loomis Pay, Nocilla, Cola-Cao, Juver, Ferrer Wines, Cerveza Alhambra, Solan de Cabras, Roldán Netya, Duni, Gary's, Kaove, Taurus y Rak Porcelaine, además de NH Collection Hotels & Resorts y el CETT de Barcelona y el Centro de Cualificación Turística de Murcia, que se unen para hacer, de este evento, una verdadera fiesta del sector.

**Datos de contacto:**

Alberto Gómez  
Consultor senior  
627936113

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración Premios](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>