



Iván Cerdeño (Toledo) y El Rincón de Juan Carlos (Tenerife), nuevos Tres Soles Guía Repsol en el año del renacimiento gastronómico

- La entrega de los Soles Guía Repsol, celebrada este lunes en el Teatro Victoria Eugenia de San Sebastián y bajo el lema “Llega el plato fuerte” ha contado con la intervención del Consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, Javier Hurtado y con el Consejero Delegado de Repsol, Josu Jon Imaz.
- 97 Soles Guía Repsol se estrenan este año con proyectos en los que destacan sus enfoques renovados para dar respuesta al comensal ‘consciente’, que abraza la naturaleza y reivindica la memoria autóctona, en un escenario de claro renacimiento en las cocinas.
- Los nuevos Tres Soles distinguen el compromiso de ‘Iván Cerdeño’, en Toledo, y de los hermanos Padrón de ‘El Rincón de Juan Carlos’, en Tenerife, por incorporar las influencias socioculturales y singularidades de sus respectivos entornos a sus cocinas.
- Los 12 nuevos Dos Soles Guía Repsol evidencian lo repartido que está el talento por todo el país: ‘Arrea!’ (Araba), ‘Bodega Katxiña’ (Gipuzkoa), ‘Cancook’ (Zaragoza), ‘Estimar’ (Madrid), ‘Ikaro’ (La Rioja), ‘Kaleja’ (Málaga), ‘La Biblioteca’ (Navarra), ‘Odiseo’ (Murcia), ‘Pablo’ (León), ‘Raúl Resino’ (Castellón), ‘Tula’ (Alicante) y ‘Xavier Pellicer’ (Barcelona).
- Entre los 83 nuevos Un Sol Guía Repsol destaca el empuje de la Generación Z, como ‘Alejandro Serrano’ (Miranda de Ebro), ‘Cañitas Maite’ (Casas-Ibáñez), ‘Fuentelgato’ (Huerta del Marquesado) o ‘Kabo’ (Pamplona), todos veinteañeros al mando de los fogones y el resurgir del negocio familiar en proyectos donde la confianza de trabajar con la pareja, el hijo o los hermanos se impone.
- El Sol Sostenible #AlimentosdEspaña se afianza en 2022 con el reconocimiento a cuatro restaurantes: ‘Coque’ (Tres Soles Guía Repsol) en Madrid, ‘Monastrell’ (Dos Soles Guía Repsol) en Alicante, ‘Raíces’ (Un Sol Guía Repsol) en Talavera de la Reina y ‘Kofradia’ (Recomendado).

Guía Repsol, referente de la gastronomía nacional, ha podido constatar a lo largo de este último año que nos encontramos ante un renacimiento en las cocinas como demuestran los 97 nuevos Soles Guía Repsol 2022. Bajo el lema “Llega el plato fuerte” el Teatro Reina Victoria de San Sebastián ha vuelto a ser testigo de la emoción de todos estos cocineros y cocineras que se han incorporado a la familia de Guía Repsol. Un evento, que por cuarto año consecutivo ha organizado Guía Repsol de la mano del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco.



En el acto han intervenido el Consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, Javier Hurtado y el Consejero Delegado de Repsol, Josu Jon Imaz, quien ha asegurado que “tras unos años muy complicados en nuestras vidas por la pandemia, la entrega de los Soles Guía Repsol nos llena de satisfacción por lo que supone de ‘normalidad’ y de reconocimiento a un sector como el de la restauración que ha vivido con especial virulencia la crisis”. Imaz felicitó a todos los cocineros y cocineras que han obtenido algún Sol en sus restaurantes.

La directora de Guía Repsol, María Ritter, ha señalado durante el acto que “nos gusta formar parte de este ambiente efervescente y estamos orgullosos de todos los cocineros y restaurantes que se suman en este 2022 a nuestra gran familia. Da gusto evidenciar que muchos profesionales tienen el arrojo y la ilusión de arrancar proyectos o buscar nuevos enfoques que respondan a la demanda de un comensal consciente que abraza la naturaleza y reivindica la memoria autóctona y el conocimiento. En total son ya 666 restaurantes repartidos por cada rincón de España los que forman parte de los Soles Guía Repsol, cuya vocación es detectar y poner en valor el talento en la cocina”.

**Este año los dos nuevos
Tres Soles distinguen a
‘Iván Cerdeño’, en Toledo, y
a los hermanos Padrón de
‘El Rincón de Juan Carlos’,
en Tenerife**

Este año los dos nuevos Tres Soles distinguen a ‘Iván Cerdeño’, en Toledo, y a los hermanos Padrón de ‘El Rincón de Juan Carlos’, en Tenerife, que han sabido hacer crecer sus proyectos gastronómicos incorporando las influencias socioculturales y singularidades de sus respectivos entornos.

Después de tres años liderando el proyecto, el manchego Iván Cerdeño consolida una cocina con gran identidad asentada sobre tres pilares: el producto de temporada, la sinergia con el entorno de los Montes de Toledo y la ribera del Tajo, y la memoria histórica de un territorio revisada bajo su particular prisma y técnica. Por su parte, tras 18 años cocinando en Los Gigantes (Santa Cruz de Tenerife), ‘El Rincón de Juan Carlos’ vive su mejor momento en un nuevo y elegante espacio de la costa de Adeje con magníficas vistas al mar. Allí, los hermanos Juan Carlos y Jonathan Padrón lucen su propuesta gastronómica sin límites, una cocina de raíces que venera el mar, el buen producto y los sabores marcados que tanto les identifica en cada bocado.

Los 12 nuevos Dos Soles Guía Repsol ponen en evidencia que el talento gastronómico se encuentra repartido por toda la geografía española: ‘Arrea!’ (Araba), ‘Bodega Katxiña’ (Gipuzkoa), ‘Cancook’ (Zaragoza), ‘Estimar’ (Madrid), ‘Ikaro’ (La Rioja), ‘Kaleja’ (Málaga), ‘La Biblioteca’ (Navarra), ‘Odiseo’ (Murcia), ‘Pablo’ (León), ‘Raúl Resino’ (Castellón), ‘Tula’ (Alicante) y ‘Xavier Pellicer’ (Barcelona).

Entre los 83 nuevos Un Sol Guía Repsol destaca el empuje de la Generación Z, como ‘Alejandro Serrano’ (Miranda de Ebro), ‘Cañitas Maite’ (Casas-Ibáñez), ‘Fuentelgato’ (Huerta del Marquesado), ‘Kabo’ (Pamplona) o ‘Ama’ (Gipuzkoa), todos veinteañeros al mando de los fogones. También el resurgir del negocio familiar en proyectos donde la confianza de trabajar con la pareja, el hijo o los hermanos se impone, como ‘Damasqueros’ (Granada), ‘Mas Marroch’ (Girona), ‘AQ’ (Tarragona), ‘Quimbaya’ (Madrid), ‘Baeza&Rufete’ (Alicante), ‘Casa Maruka’ (Illes Balears) o ‘Gotzon’ (Bizkaia).

Carlos Latre y Ainhoa Sánchez han conducido el acto mostrando esa complicidad con el sector gastronómico y que es fruto de la pasión de ambos presentadores por la cocina. Un evento que ha reunido a más de 150 cocineros, entre los que figuran los nombres más relevantes del panorama culinario como Dabiz Muñoz, Elena Arzak, Javier Torres, Maca de Castro, Martín Berasategui, Paco Roncero, Fina Puigdevall, Pepe Solla o Ricard Camarena, entre otros.



Sol Sostenible #AlimentosdEspaña



La edición de los Soles Guía Repsol 2022 lleva como novedad el reconocimiento a cuatro restaurantes con el premio “Sol Sostenible #AlimentosdEspaña 2022” por cada una de las categorías de gastronómicas de Guía Repsol”. ‘Coque’ (Tres Soles. Madrid), ‘Monastrell’ (Dos Soles. Alicante), ‘Raíces’ (Un Sol. Talavera de la Reina) y ‘Kofradia’ (Recomendado. Donostia-San Sebastián) han subido al escenario del Teatro de Victoria Eugenia para recoger el premio por su esfuerzo y compromiso con la sostenibilidad.

Este premio, que se estrenó en 2021 con el reconocimiento a Azurmendi (Tres Soles Guía Repsol.Larra-betzu.Bizkaia), valora aspectos relacionados con el consumo eficiente de energía, la gestión energética responsable, el uso de energías renovables, la gestión de la huella de carbono, la movilidad, la digitalización y la formación o el aprovechamiento y el uso de productos con garantía de origen y autoproducción.

‘Coque’, de los hermanos Mario, Diego y Rafael Sandoval (“Sol Sostenible #AlimentosdEspaña” en la categoría de “Tres Soles Guía Repsol”) cuenta con un claro proyecto de sostenibilidad medioambiental y eficiencia energética que inciden en el producto de proximidad, las energías renovables y una gestión de residuos que les posiciona como referentes en el sector.

En la categoría de “Dos Soles Guía Repsol”, el restaurante ‘Monastrell’ (Alicante) de María José San Román destaca por su labor de selección de productos de kilómetro cero y por la recuperación de distintas variedades, además de por la notable tarea de difusión del mensaje de sostenibilidad y sensibilización dentro y fuera de España. La cocinera cuenta, además, con una hoja de ruta hacia la neutralidad en carbono.

‘Raíces’ (Un Sol Guía Repsol. Talavera de la Reina) de Carlos Maldonado promueve el uso y la defensa de los productos de Castilla-La Mancha y ha impulsado ‘Raíces Foundation’ para centrar sus esfuerzos en desarrollar la sostenibilidad y el fomento de la economía circular.

El restaurante ‘Kofradia’, situado en el puerto de Donostia, gestionado por la Organización de Productores de Pesca de Bajura de Gipuzkoa y que destaca por su fundamental compromiso con la pesca sostenible y el kilómetro cero en el mar, es el el Sol Sostenible #AlimentosdeEspaña de Guía Repsol reservado al restaurante “Recomendado”.