



FUERON PREMIADOS LOS MEJORES RESTAURANTES DE COLOMBIA

Los mejores exponentes del sector Horeca fueron premiados en la décimo segunda versión de Los Premios la Barra.

Más de 300 empresarios de seis regiones del país compitieron para obtener este galardón.

Para esta nueva edición se introdujo una nueva región: el Eje Cafetero, y una nueva categoría: mejor pastelero/a

Bogotá, abril 2017. En la noche del 25 de abril se llevó a cabo la décimo segundo versión de Premios La Barra en la Plaza del Jubileo de Compensar, en Bogotá. Allí se reunieron más de 900 invitados para reconocer a los mejores restaurantes, personalidades y proveedores del país, quienes en el año se destacaron por su excelente gestión y desempeño.

Más de 300 empresarios fueron nominados y compitieron en categorías como: mejor restaurante, mejor restaurante de comida tradicional colombiana, mejor nuevo restaurante, mejor restaurante de comida rápida, mejor chef revelación, mejor chef, mejor restaurador, entre otros.

Con el fin de seguir apostando por un enfoque más regional, se agregó una nueva región: el Eje Cafetero; de esta manera se tiene en cuenta el desempeño y evolución de cada región. Y se sigue innovando, al incluir otra categoría a las premiaciones de las personalidades, la de nuevo pastelero/repostero. “Con esta buscamos dar mayor visibilidad a esa línea de negocio que está evolucionando”, dijo Mariano Arango, gerente de Unidades Estratégicas de Negocios de Axioma Comunicaciones.

Treinta jurados especializados en el sector Horeca de cada una de las seis regiones (Caribe, Santanderes y Boyacá, Centro, Antioquia, Sur Occidente y Pacífico y Eje Cafetero) fueron los encargados de establecer el 70% del resultado final, mientras que el público votó para escoger el 30% restante.

En una noche llena de experiencias, los ganadores de algunas de las categorías fueron:

Región Centro:

Leo como ganador de la categoría mejor restaurante; Home Burgers, mejor restaurante de comida rápida; Leonor Espinosa, mejor chef; Osaki, mejor restaurante casual; Andrés Carne de Res, mejor restaurante de comida tradicional; Sergio Meza, mejor chef revelación; Nueve, mejor propuesta de vino; Grazia, mejor propuesta de pastelería; Harry Sasson, mejor restaurante a manteles; Villanos en Bermudas, mejor nuevo restaurante; Raphael Haasz, mejor pastelero/repostero; y Grupo Takami como mejor restaurador.

Región Santanderes y Boyacá:

Spezia Restaurante como ganador de la categoría mejor restaurante; José Domingo Castillo, mejor chef; El Propio, mejor restaurante casual; Andrés Capacho, mejor chef revelación; La Reserva Vinos y Licores, mejor propuesta de vino; Kakahuat, mejor propuesta de pastelería; Battuto Soffritto e Tritto, mejor restaurante a manteles y mejor nuevo restaurante; Channa Aparicio, mejor pastelera/repostera; y Eduardo Cadauid, como mejor restaurador.

Región Antioquia:

La Provincia como ganador de la categoría mejor restaurante, mejor restaurante a manteles y mejor propuesta de vino; Chef Burger, mejor restaurante de comida rápida; Laura Londoño, mejor chef; Ammazza Pizzería & Gin Garden, mejor restaurante casual; Rodrigo Pazos, mejor chef revelación; Valentina Bakery, mejor propuesta de pastelería; La Matriarca, mejor nuevo restaurante; Juliana Álvarez, mejor pastelera/repostera; y Federico Miranda, como mejor restaurador.

Región Sur Occidente y Pacífico:

Platillos Voladores como ganador de la categoría mejor restaurante y mejor restaurante a manteles; Chef Burger, mejor restaurante de comida rápida; Vicky Acosta, mejor chef; Crepes y Waffles, mejor restaurante casual; Lina Colmenares, mejor chef revelación; Vinos del Río, mejor propuesta de vino; Zahavi Gourmet, mejor propuesta de pastelería; La Diva, mejor nuevo restaurante; y Gali Paz, mejor pastelero/repostero.

Región Eje Cafetero:

Helena Adentro como ganador de la categoría mejor restaurante; Sayonara, mejor restaurante de comida rápida; Diego Panesso, mejor chef; Crepes & Waffles, mejor restaurante casual; Martín Valencia, mejor chef revelación; La Fogata, mejor propuesta de vino; Lucerna, mejor propuesta de pastelería; Ámbar, mejor restaurante a manteles; Cortesana, mejor nuevo restaurante; y Fernando López como mejor restaurador.

Región Caribe:

Cocina 33 como ganador de la categoría mejor restaurante, mejor restaurante a manteles y mejor propuesta de vino; Punto Múltiple del Sabor, mejor restaurante de comida rápida y mejor restaurante casual; Andrés Mena, mejor chef; Federico Martínez, mejor chef revelación; Mila, mejor propuesta de pastelería; Noa Sushi y Robata, mejor nuevo restaurante; Mila Vargas, mejor pastelera/repostera; y Ancízar Gutiérrez, como mejor restaurador.

De igual manera, se hizo entrega de reconocimientos en

categorías especiales:

Mejor sommelier: Nicolás Reines

Sommelier revelación: William Gómez

Toda una vida de trabajo: Devis Alonso de La Cruz Heredia

Diseño y decoración: Ámbar

Mejor hotel de Colombia: San Fernando Plaza

El listado completo de ganadores lo puede encontrar en www.premioslabarra.com

Patrocinadores oficiales

- Bogotá Beer Company
- Business People Unlimited
- Libbey
- Oskada
- Parmalat
- President
- Pesquera del Mar

Copatrocinadores

- Alpina
- Arroz Castellano
- Amor Perfecto
- Chocolate Coordillera
- Compañía Nacional de Chocolates
- Darnel
- Makro
- Escuela de Gastronomía Mariano Moreno
- Savicol