

### **MEJOR JEFE DE COCINA**

- } ALBERT ADRIÀ. Tickets, Enigma, Hearts... Grupo elbarri.
- } MACARENA DE CASTRO. Jardín (Alcudia. Islas Baleares).
- } DIEGO GUERRERO. DSTAgE (Madrid).

### **MEJOR DIRECTOR DE SALA**

- } M<sup>a</sup> JESÚS GIL. Casa Fermín (Oviedo).
- } JOSÉ FÉLIX PANIEGO. El Portal de Echaurren (Ezcaray. La Rioja).
- } JUAN MANUEL DEL REY. El Corral de la Morería. (Madrid).

### **MEJOR SUMILLER**

- } GUILLERMO CRUZ. Mugaritz (Rentería. Guipúzcoa).
- } RAÚL MIGUEL REVILLA. Zalacaín (Madrid).
- } RAFAEL SANDOVAL. Coque. (Madrid).

### **MEJOR LABOR PERIODÍSTICA**

- } JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA
- } PILAR SALAS
- } MIKEL ZEBERIO

### **MEJOR PUBLICACIÓN**

- } EL NUEVO ARTE DE LA COCINA, de Juan Altamiras. Edición de Vicky Hayward. Ariel.
- } EN BUSCA DE LO AUTÉNTICO, de Francisco Abad. Trea.
- } LOS NUEVOS VIÑADORES, de Luis Gutiérrez. Planeta.

### **PUBLICACIÓN PERIÓDICA EN PAPEL**

- } CANTABRIA EN LA MESA. Diario Montañés. Vocento.
- } PASTRYREVOLUTION. Montagud.
- } GUÍA DE IBIZA Y FORMENTERA. El Diario de Ibiza.

### **PUBLICACIÓN PERIÓDICA DIGITAL**

- } 7 CANÍBALES
- } ANATOMÍA DEL GUSTO
- } LOS GASTROGATOS. Vanitatis. El Confidencial.

### **GASTRONOMÍA SALUDABLE (PERSONALIDAD)**

- } ANDONI LUIS ADURIZ. Por sus proyectos que vinculan gastronomía y salud.
- } JOSÉ MIGUEL MULET. Director académico del Máster en Biotecnología Molecular y Celular de Plantas. Universidad Politécnica de Valencia. Autor de "Comer sin miedo".
- } ROSA ORIA. Catedrática de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Zaragoza.

### **GASTRONOMÍA SALUDABLE (INSTITUCIÓN)**

- } FUNDACIÓN DIETA MEDITERRÁNEA
- } FUNDACIÓN IBEROAMERICANA DE NUTRICIÓN (FINUT)
- } FUNDACION MAPFRE. CAMPAÑA SOS RESPIRA