



Comunidad  
de Madrid

Fotonoticia

El viceconsejero García ha presidido hoy la gala de entrega en un acto celebrado en la Real Casa de Correos, sede del Gobierno regional

---

## La Comunidad de Madrid acoge la 53ª edición de los premios gastronómicos otorgados por la Asociación de Cocineros y Reposteros

**20 de abril de 2026.-** La Comunidad de Madrid ha acogido hoy la 53ª edición de los premios gastronómicos de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE). El viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio, Rafael García, ha presidido la gala de entrega, que se ha celebrado en la Real Casa de Correos, sede del Gobierno regional. Con ellos, se reconoce el prestigio de estos profesionales y se potencia a las empresas del sector.

García ha clausurado el acto y ha entregado el galardón al Mejor Producto Madrileño, que ha recaído en la empresa familiar Vermut Zecchini, que, además, cuenta con el sello de garantía de calidad M Producto Certificado. Asimismo, han resultado ganadores Ramón Freixa Tradición (Mejor Restaurante); Diego Guerrero (Cocinero); Carmen Capote (Pastelería); Gemma Vela (Sumiller); Fernando Martín de Eximio (Talento Gastronómico); Carlos G. Cano, de Cadena Ser (Periodista Gastronómico); Pescadería Antonio Muncio (Puesto de Mercado); Grupo Azotea (Mejor Labor Empresarial en Hostelería) y Pan y Peces (Mejor Labor Social a través de la Gastronomía). También, Barquillos Los Cañas han obtenido el premio honorífico *A toda una vida como referente en la gastronomía de Madrid* y, el chef Juan Pozuelo, un reconocimiento especial por su compromiso con ACYRE Madrid.