

*En el marco de los Grandes Premios de la Academia Internacional de Gastronomía*

## **ABEL VALVERDE RECIBE EL GRAND PRIX DE L'ART DE LA SALLE**

- **El Jefe de Sala del restaurante Santceloni recibe este galardón que reconoce a personalidades e instituciones internacionales que trabajan activamente por la gastronomía y la alimentación.**
- **La Asamblea General Anual donde se fallan los premios se celebró este lunes 5 de febrero en París. Estos premios se celebran anualmente y optan a ellos todos los candidatos presentados por los países miembros.**
- **Abel Valverde es el segundo español en obtener este reconocimiento que se otorga desde 2005.**

Madrid, 7 de febrero de 2018. Los Grandes Premios de la Academia Internacional de Gastronomía, que se fallaron el lunes, reconocen la labor del Jefe de Sala del restaurante Santceloni del chef Óscar Velasco (2\* Michelin), otorgándole el Grand Prix de l'Art de la Salle (Gran Premio al Arte de la Sala). Los Grand Prix, corresponden a los máximos o principales galardones que otorga la Academia Internacional de Gastronomía con el objetivo de reconocer la labor que desempeñan los nominados en favor de la gastronomía. Los premiados se eligen entre todos los candidatos presentados por los países miembros.

Creado en 2005, este Gran Premio tiene en cuenta la labor del Director de Sala durante el servicio, en la hospitalidad y la gestión de las mesas. Desde entonces ha reconocido la labor de profesionales como Juli Soler de El Bulli en 2008 o Will Guidara del restaurante Eleven Madison Park de Nueva York en EE.UU. el año pasado. Junto a Abel Valverde, estaba nominado al *Grand Prix de l'Art de la Salle*, Thierry di Tullo de La Vague d'Or en Saint-Tropez, entre otros.

El Jefe de Sala de Santceloni y Gregorio Varela Moreiras presidente de la FEN (Fundación Española de Nutrición) que optaba al Gran Premio de la Cultura Gastronómica, han sido los dos únicos españoles nominados en estos galardones.

### **Qué son los Premios de la Academia Internacional de la Gastronomía**

Los Premios de la Academia Internacional de la Gastronomía reconocen a personalidades e instituciones internacionales que trabajan activamente en favor de la gastronomía y la alimentación. La AIG concede anualmente cuatro Grand Prix -Art de la Cuisine, Culture Gastronomique, Science de l'Alimentation y Art de

*Para más información:*

Datos del Departamento  
T: +34 91 4519762  
T: +34 91 4519718 (centralita)  
comunicacion@nh-hotels.com  
[www.nh-hotels.com](http://www.nh-hotels.com)



la Salle- además de entregar los premios que reconocen el Cocinero del Futuro, al mejor sumiller y pastelero, el mejor libro gastronómico y el mejor proyecto multimedia.

### **Abel Valverde, Jefe de Sala del restaurante Santceloni, 2 estrellas Michelin**

La discreción, cordialidad, perfecto dominio del servicio y unos conocimientos enciclopédicos en materia de quesos han convertido a Abel Valverde en miembro indiscutible del selecto grupo de jefes de sala españoles que, literalmente, sientan cátedra en el oficio. Profesor en la Cámara de Comercio de Madrid y Food and Beverage Advisor of NH/Corporate Operations, entre los reconocimientos profesionales, cabe sumar a este último recibido ayer, el Premio Nacional de Gastronomía al mejor Director de Sala en 2008 y varios premios al Mejor Maitre del año, concedidos por distintos medios de comunicación. Durante la I Edición de los Premios de Gastronomía celebrada en 2017, recibió el Premio a Sala, un reconocimiento a la labor de Abel Valverde.

El año pasado publicó su primer libro, HOST, cuya tercera edición acaba de salir a la venta. La importancia de un buen servicio de sala. Un libro dedicado a la labor de los jefes de sala contado desde la experiencia de este Premio Nacional de Gastronomía. Esta publicación forma parte del nuevo sello editorial de la editorial Planeta dedicado en exclusiva a contenidos gastronómicos y cuenta con el apoyo de NH Hotel Group.

### **Santceloni del chef Óscar Velasco, referente de la gastronomía española**

Santceloni es uno de los referentes de la oferta gastronómica de NH Hotel Group, que siempre ha apostado por la gastronomía de más alto nivel.

Fue en 2001 cuando Santceloni abrió sus puertas en Madrid. Tras la desaparición de Santi Santamaría, Óscar Velasco, junto con Abel Valverde, Jefe de Sala, y David Robledo, Sumiller, lideran la experiencia de continuar y dotar de un nuevo significado a Santceloni. Proyecto que da sus frutos desde sus inicios, gracias a una conjunción exacta de talento, dedicación y saber hacer. Desde entonces, Santceloni ha logrado posicionarse como referente de la gastronomía española.

El restaurante experimenta cuatro grandes cambios al año. Las estaciones marcan de manera radical el producto afectando a la organización en cocina, a la selección de bodega, al servicio y al propio menú.

*Para más información:*

**Datos del Departamento**  
T: +34 91 4519762  
T: +34 91 4519718 (centralita)  
comunicacion@nh-hotels.com  
[www.nh-hotels.com](http://www.nh-hotels.com)



La experiencia que se plantea en Santceloni es única para cada comensal. Sin guiones establecidos y en la que el propio cliente es quien marca las pautas. Para ello, desde hace un año ha llevado a cabo un cambio radical que modifica la experiencia en sala y que ofrece a los comensales la posibilidad de visitar o no El Estudio, un nuevo espacio en cocina visible que conecta también con la sala, y de decidir en qué momento de la experiencia hacerlo.

### **Sobre NH Hotel Group y su apuesta por la gastronomía**

NH Hotel Group se posiciona como la cadena hotelera gastronómica en España con mayor número de estrellas Michelin. En total, la compañía cuenta con 9 estrellas Michelin a nivel nacional y 13 Soles Repsol repartidos entre Madrid, Barcelona y Castellón.

Chefs nacionales de la talla de David Muñoz, Óscar Velasco, Paco Roncero, Marcos Morán, Luis Bartolomé, Esteban González, Ángel Aylagas, Miguel Barrera, Andrea Tumbarello, Enrique Martínez, entre otros.

A nivel internacional se suman otras 5 estrellas Michelin, sumando un total de 14 estrellas con chefs internacionales de renombre como Jacob Jan Boerma o Chris Naylor, entre otros.

### **Sobre NH Hotel Group**

NH Hotel Group ([www.nh-hotels.com](http://www.nh-hotels.com)) ocupa el tercer lugar del ranking europeo de hoteles de negocios. La compañía opera cerca de 400 hoteles con casi 60.000 habitaciones en 31 países en Europa, América y África y en destinos tales como Ámsterdam, Barcelona, Berlín, Bogotá, Bruselas, Buenos Aires, Düsseldorf, Frankfurt, Londres, Madrid, México DF, Milán, Múnich, Nueva York, Roma o Viena.

#### **DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN DE NH HOTEL GROUP**

Carla Cudós Conley  
Responsable de Comunicación  
SPAIN, PORTUGAL & ANDORRA  
Tel: +34 91 327 7800  
C/ Alfonso Gómez, 30-32, 3ª planta | 28037 Madrid | SPAIN

Agencia comunicación Mateo&Co  
Lourdes Sevilla  
[lourdess@mateoandco.es](mailto:lourdess@mateoandco.es)  
Tel: 696 044 148

**Social media:**  
<http://www.nh-hotels.es/nh/es/socialmedia/socialmedia.html>  
Facebook | Twitter | Blog |



*Para más información:*

**Datos del Departamento**  
T: +34 91 4519762  
T: +34 91 4519718 (centralita)  
[comunicacion@nh-hotels.com](mailto:comunicacion@nh-hotels.com)  
[www.nh-hotels.com](http://www.nh-hotels.com)

