vinetur

THELOBBY entrega los premios de la hotelería gastronómica con dos nuevas categorías

El encuentro reúne en Barcelona a profesionales del sector con charlas sobre lujo, restauración, marcas y diseño hotelero

martes 3 de noviembre de 2026

La segunda edición de THELOBBY – Hotel & Gastro Talks se celebra este martes, 3 de noviembre, a partir de las 17.30 en el escenario Forum Lab de Gastronomic Forum Barcelona, en el pabellón 1 del recinto Gran Via de Fira de Barcelona. La cita, organizada por Food Design Company y avalada por AIDABE, reunirá a profesionales de la hotelería gastronómica de España y de otros países en una tarde de ponencias y entrega de premios.

El encuentro forma parte del programa oficial de Gastronomic Forum Barcelona y cuenta con el apoyo de Fira Barcelona – Alimentaria Exhibitions, AIDABE, Grupo Perelada Chivite, Grupo Barceló y The Circle by Hesperia. Foodie Culture Barcelona participa como media partner.

La sesión arrancará con una bienvenida y una copa de champán. Después se sucederán seis intervenciones centradas en la gestión hotelera, la restauración y el diseño aplicado al sector. Abrirá el programa Toni Massanés, director general de la Fundació Alícia, con la charla “Lujo, ¿exclusividad o excelencia?”. Le seguirá Niki Pavanelli, chef de Il Bocconcino, restaurante con una estrella Michelin en Royal Hideaway Corales Resort, con una ponencia sobre la evolución de su propuesta italiana.

También intervendrán Natalia Martínez, periodista especializada en gastronomía y viajes y jefa de sección en Cocinillas, con la charla “Savor Spain”; Rodrigo Ofner, director corporativo de F&B, es decir, de alimentos y bebidas, de Puente Romano Beach Resort y Nobu Hotel Marbella, con una intervención sobre la gestión de marcas dentro del hotel; Roland Lamprecht, chef ejecutivo de Forestis, en los Dolomitas, con la historia del concepto Yera; y Javier Maseda, director de diseño de ipdea.com, con una ponencia sobre cinco problemas del sector que, a su juicio, puede resolver el diseño.

La jornada terminará con la entrega de los Premios THELOBBY 2026, definidos por la organización como los Premios Nacionales de Hotelería Gastronómica. En esta edición habrá seis reconocimientos. Dos categorías se incorporan este año: Mejor Restaurante de Hotel y Mejor Buffet de Hotel. Además, durante la ceremonia se dará a conocer el Premio Tributo Barcelona a la Hospitalidad Contemporánea.

En la categoría de Mejor Hotel Gastronómico de España figuran como finalistas Royal Hideaway Corales Resort, en Tenerife; Esperit Roca, en Girona; y Atrio Restaurante Hotel, en Cáceres. Para el premio a Mejor Director o Directora de F&B de España optan Luis Pintor, de Finca Cortesin, en Málaga; Carlos Cruz, del Hotel María Cristina, en San Sebastián; y Alejandro Santofimia, de Rosewood Villa Magna, en Madrid.

En el apartado de Mejor Lobby de Hotel, el jurado ha seleccionado al Mandarin Oriental Ritz, en Madrid; Casa Bonay, en Barcelona; y Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, en Las Palmas de Gran Canaria. En la nueva categoría de Mejor Restaurante de Hotel compiten DiverXO, en NH Collection Madrid Eurobuilding; Atrio, en Atrio Restaurante Hotel; y Lasarte, en Monument Hotel Barcelona.

La otra incorporación de este año, Mejor Buffet de Hotel, tiene como candidatos al Four Seasons Hotel Madrid, al Mandarin Oriental Ritz Madrid y al Majestic Hotel & Spa Barcelona. La entrega de estos galardones se irá alternando con las ponencias a lo largo de la tarde y concluirá con los premios a Mejor Director o Directora de F&B de España, al Tributo Barcelona a la Hospitalidad Contemporánea y al Mejor Hotel Gastronómico de España. El cierre del acto está previsto para las 19.00.

Food Design Company mantiene abierta la solicitud de invitaciones para asistir al encuentro. Las peticiones pueden tramitarse por correo electrónico a través de operations@fooddesigncompany.com, con el asunto “Solicitud de invitaciones”.