vinetur

Asador Etxebarri se lleva el Caníbal del año en el estreno de los Premios 7 Caníbales

Atrio, El Capricho, Anaí Meléndez y Michael Candelario figuran entre los premiados de la primera edición

jueves 19 de noviembre de 2026



grup gsr y 7 Caníbales han dado a conocer este jueves, 19 de noviembre, los nombres de los ganadores de la primera edición de los Premios 7 Caníbales, unos galardones con los que quieren reconocer trayectorias y proyectos que han abierto camino en la gastronomía. La entrega se celebrará el próximo 24 de noviembre en la Antigua Fábrica Damm de Barcelona y la organización anuncia la presencia de todos los premiados.

Los impulsores de la iniciativa explican que estos premios no buscan decidir quién cocina mejor ni sumar otra clasificación al sector, sino poner en valor a profesionales y propuestas que han aportado una mirada propia al oficio. El jurado ha estado formado por los cocineros Joan Roca, Andoni Luis Aduriz y Fina Puigdevall; Toni Massanés, director general de Fundación Alícia; Benjamín Lana, director general de Vocento Gastronomía; Jordi Parra, director de grup gsr, y Esperanza Peláez, directora de 7 Caníbales.

El premio Caníbal del Año ha recaído en Bittor Arginzoniz y Mohamed Benabdallah, responsables de Asador Etxebarri. El jurado premia, por un lado, la forma en la que Arginzoniz ha llevado la cocina de brasa y el producto a la parte más alta de la restauración y, por otro, el trabajo de Benabdallah en la sala y en los vinos. La lectura que hace la organización es que Etxebarri ha convertido cocina y servicio en un conjunto inseparable.

En la categoría Mesa Caníbal, los elegidos son Toño Pérez y José Polo, al frente de Atrio. El jurado reconoce así un proyecto que, a su juicio, ha ido más allá del restaurante para unir gastronomía, vino, arte, música y arquitectura. Atrio suma tres estrellas Michelin y ha situado a Cáceres como un destino conocido dentro del mapa gastronómico internacional.

El premio Raíz Caníbal ha sido para José Gordón, de El Capricho, en Jiménez de Jamuz, León. La distinción valora su trabajo con la ganadería tradicional, las razas autóctonas y la crianza del buey. La organización subraya que ese conocimiento del animal desde el origen hasta la mesa ha convertido a El Capricho en una referencia fuera de España en el ámbito de la carne.

Anaí Meléndez ha recibido el Radar Caníbal por su trabajo en Caín, un asador situado en Nava del Rey, Valladolid. El jurado reconoce con este premio su forma de revisar el asador castellano desde un pueblo pequeño, con una propuesta basada en el fuego, las razas autóctonas y los productores cercanos. Meléndez dejó la publicidad y Madrid para levantar un proyecto propio que combina tradición y una estética contemporánea.

En Descorche Caníbal, el premio ha sido para Michael Candelario, viticultor de La Palma. La organización valora que, con 25 años, represente el relevo generacional de la viticultura española y que haya recuperado viñedos y variedades autóctonas desde Puntagorda. Candelario fundó su bodega en 2023 y centra su trabajo en la recuperación de parcelas de su entorno y en la elaboración de vinos ligados a la identidad de la isla. El jurado entiende, además, que su proyecto da continuidad a un patrimonio agrario que sufre el abandono del campo en zonas rurales.

La categoría Mirada Caníbal ha premiado a Gènesi, la serie que lleva a la ficción la historia de elBulli y la transformación impulsada por Ferran y Albert Adrià junto a Juli Soler. Recogerán el galardón Ferran Adrià y los actores Miquel Fernández e Iván Massagué, que interpretan a Ferran Adrià y Juli Soler, respectivamente. Con este premio, la organización reconoce una forma de contar la gastronomía desde el lenguaje audiovisual y de acercar esa etapa a nuevos públicos.

El F5 Caníbal ha sido para Paulo Airaudo. El jurado premia su apuesta por un modelo de chef vinculado a varios negocios y equipos en distintos mercados, en lugar de centrar toda su carrera en un único restaurante. Airaudo, responsable de Amelia, ha construido un proyecto gastronómico internacional que une cocina y gestión empresarial.

La gala del próximo 24 de noviembre contará con el apoyo de Estrella Damm, Makro, el Institut Català de la Vinya i el Vi, Balfegó, Torrons Vicens, Interporc, Corpinnat, Huîtres Sorlut France, Euroselecció-Riedel, Triticum, Bico de Xeado y Jaiba MX, de NH Collection Barcelona Constanza. Estas empresas y entidades se han sumado a una primera edición con la que 7 Caníbales quiere fijar un espacio propio de reconocimiento dentro de la gastronomía española.