vinetur

La Academia Leonesa de Gastronomía premia a referentes de la cocina, el campo y la comunicación

Casa Rafa, Vallelongo, Diario de León, Matías Llorente y Agustín Álvarez reciben los galardones

domingo 22 de noviembre de 2026

La Academia Leonesa de Gastronomía entregó este sábado, 21 de noviembre, sus Premios 2026 en el Salón del Pendón de Baeza del Hotel Real Colegiata de San Isidoro, en León, en una ceremonia que alcanzó la decimosexta edición. Los reconocimientos recayeron en Casa Rafa, Vallelongo, Diario de León, Matías Llorente Liébana y Agustín Álvarez Álvarez. Durante el acto, la institución concedió además una Medalla al Mérito a Agustín Iglesias.

La gala estuvo presentada por el propio Iglesias, vocal de Comunicación y Actividades de la Academia, y reunió a todos los miembros de la junta directiva. La apertura corrió a cargo del presidente, José Cañedo García, que dirigió unas palabras a los asistentes antes del inicio de la entrega de premios.

El premio al Mejor Restaurante fue para Casa Rafa. La Academia justificó esta elección por la trayectoria del establecimiento, su fidelidad a la cocina tradicional y la regularidad mantenida a lo largo de los años. El vicepresidente de la entidad, Santiago Vidales García, entregó el galardón a Rafael Blanco Omaña.

En la categoría de Mejor Productor, el reconocimiento fue para Vallelongo, empresa de Ocero, en El Bierzo. La Academia puso en valor un trabajo artesanal ligado al territorio y citó entre los elementos valorados sus quesos, algunos afinados en una antigua mina de hierro, así como su pimentón tradicional molido en piedra. El tesorero, Bienvenido Vizán de Uña, hizo entrega del premio a Carlos Pardo Álvarez.

El premio a la Difusión Gastronómica recayó en Diario de León, en el año en que el periódico celebra 120 años de historia. La Academia premió su atención continuada a la gastronomía y al sector agroalimentario de la provincia. El secretario general, Yawar Nazir Alonso, entregó el reconocimiento al director del diario, Joaquín S. Torné.

La ceremonia también reservó un espacio para el homenaje a Matías Llorente Liébana, nombrado a título póstumo Personaje del Año 2026. La Academia vinculó esta distinción a su compromiso con el campo leonés, la modernización agraria, el cooperativismo y su papel en el impulso de Productos de León. José Cañedo García hizo entrega del galardón a su hijo, Héctor Llorente Delgado, que recogió el reconocimiento en nombre de la familia.

El nombramiento de Académico de Honor 2026 fue para Agustín Álvarez Álvarez, leonés y presidente de la Federación de Casas Regionales de Castilla y León en Andalucía. La Academia reconoció así su trabajo de difusión de la cultura, las tradiciones y la gastronomía leonesas fuera de la provincia. La entrega corrió a cargo de Agustín Iglesias.

Fuera del programa previsto, el acto incluyó una mención especial a este último. Cuando se disponía a cerrar la ceremonia, José Cañedo García interrumpió su intervención para agradecer, en palabras del presidente, su “dedicación constante” y el “trabajo bien hecho” dentro de la Academia. A continuación, le entregó la Medalla al Mérito de la Academia Leonesa de Gastronomía, una decisión que la entidad presentó como una sorpresa para el propio Iglesias.

Los premios de la Academia Leonesa de Gastronomía reconocen cada año trayectorias personales y profesionales vinculadas a la restauración, la producción agroalimentaria y la difusión de la cocina leonesa. En esta edición, la relación de premiados combinó nombres ligados a la hostelería, la elaboración artesanal, el periodismo y el mundo

agrario, con perfiles unidos por su aportación a la proyección de la gastronomía de la provincia.

La jornada concluyó con una cena preparada para la ocasión por Markos Iglesias, chef del restaurante del Hotel Real Colegiata de San Isidoro, acompañada por vinos de Bodegas Vitalis y Bodegas Dominio de Tares.