

LOS TOP TRADITION RINDEN HOMENAJE A LOS GRANDES RESTAURANTES DE LA COCINA TRADICIONAL

Nou Manolín (Alicante), Ca l'Isidre (Barcelona), Doña Filo (Colmenar del Arroyo, Madrid), Arte de Cozina (Antequera, Málaga), La Hermandad de Pescadores (Hondarribia, Gipuzkoa) e Hispania (Londres) reciben los galardones Top Tradition 2026, que reconocen a los grandes comedores de la cocina tradicional, en una emotiva ceremonia celebrada en el Museo de Bellas Artes de Vitoria-Gasteiz

El histórico cocinero Hilario Arbelaiz, alma del mítico Zuberoa (una estrella Michelin) y miembro fundador de la Nueva Cocina Vasca, ha sido distinguido con el reconocimiento "Clásico y Eterno" por toda una vida dedicada a preservar y difundir la gastronomía española



Madrid, junio de 2026.- La cocina tradicional española volvió a ocupar anoche el lugar que merece con la celebración de la **II Edición de los Top Tradition Restaurants**, unos galardones nacidos para reconocer a los grandes restaurantes que han dedicado su trayectoria a preservar el producto, el recetario y el legado gastronómico de nuestro país. En una ceremonia celebrada en el Museo de Bellas Artes de Vitoria-Gasteiz y respaldada por periodistas, instituciones y destacadas personalidades del sector gastronómico, **seis restaurantes pasaron a formar parte del selecto grupo de los Grandes de la Cocina Tradicional Española**: Nou Manolín (Alicante), Ca l'Isidre (Barcelona), Doña Filo (Colmenar del Arroyo, Madrid), Arte de Cozina (Antequera, Málaga), La Hermandad de Pescadores (Hondarribia, Gipuzkoa) e Hispania (Londres), este último distinguido como gran embajador de la cocina española fuera de nuestras fronteras.

Además, el cocinero guipuzcoano **Hilario Arbelaiz**, figura imprescindible de la gastronomía española y miembro fundador de la Nueva Cocina Vasca, recibió el reconocimiento "Clásico y Eterno", una distinción que, a partir de esta edición, se concederá anualmente a aquellas personalidades que hayan contribuido de forma excepcional a la difusión y defensa de la cultura gastronómica española. La ovación más emotiva de la noche fue precisamente para Arbelaiz, homenajeado en el año en que se conmemora el **50 aniversario de la Nueva Cocina Vasca**, el movimiento que transformó para siempre la gastronomía española y del que formó parte junto a nombres como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Luis Irizar o Karlos Arguiñano. Tras más de medio siglo al frente del mítico restaurante **Zuberoa**, Hilario Arbelaiz sigue siendo un referente por su defensa de la tradición, su rigor culinario y su magisterio sobre generaciones de cocineros.

UN RECONOCIMIENTO NECESARIO

Promovidos por el empresario y restaurador alavés **Javier Sáenz, impulsor también de los Premios Materia Prima**, los Top Tradition Restaurants nacieron con una misión clara: reivindicar a los grandes templos de la cocina tradicional española en un momento en el que la innovación y la vanguardia han acaparado buena parte del protagonismo gastronómico. «Era necesario un reconocimiento como este, que pusiera en valor la gastronomía de producto y de memoria. Los restaurantes tradicionales forman parte de nuestro patrimonio cultural y siguen siendo responsables de algunos de los momentos más brillantes de la cocina española dentro y fuera de nuestras fronteras», señaló Sáenz durante la gala.

«Los Top Tradition recorren la geografía española en busca de restaurantes que representan la autenticidad de nuestra cocina. **Son casas de comidas, tabernas y restaurantes familiares que, sin perder sus raíces, han sabido adaptarse a los nuevos tiempos manteniendo intacto el respeto por la tradición.** Muchos de estos templos gastronómicos cuentan con el reconocimiento de la crítica y, en algunos casos, de las guías más prestigiosas, sumando estrellas Michelin y Soles Repsol a su trayectoria. Pero lo que realmente les distingue es su capacidad para emocionar a través de los sabores de siempre», añadió.

La organización señaló además que para aspirar a convertirse en un restaurante Top Tradition deben confluír cinco valores fundamentales: **cocina, historia, acogida, producto y sucesión familiar**, elementos que garantizan la continuidad de un modelo gastronómico profundamente ligado a la identidad cultural española.

SEIS NUEVOS GUARDIANES DE LA TRADICIÓN

Los restaurantes distinguidos en esta edición representan distintas formas de entender la cocina tradicional española, pero comparten una misma filosofía: el respeto por el producto, el territorio y las recetas que han pasado de generación en generación. Desde **la legendaria barra alicantina de Nou Manolín**, considerada una de las mejores de España, hasta **la histórica casa barcelonesa Ca l'Isidre**, referente de la cocina catalana desde 1970; desde **la defensa de la casquería y los guisos de Doña Filo**, en la sierra madrileña, hasta el **extraordinario trabajo de recuperación del recetario andaluz que desarrolla Charo Carmona en Arte de Cozina**. Completan el palmarés **La Hermandad de Pescadores**, una institución gastronómica de Hondarribia célebre por sus recetas marineras, y **Hispania London**, el proyecto liderado por Javier Fernández Hidalgo que desde el corazón de la City londinense se ha convertido en uno de los grandes embajadores internacionales de la cocina española.

UN COMITÉ DE EXPERTOS Y COLABORADORES DE PRESTIGIO

La elección de los galardonados ha corrido a cargo de un **Comité de Expertos formado por algunas de las voces más autorizadas del panorama gastronómico español**. Integrado por periodistas, críticos, divulgadores, representantes institucionales y profesionales del sector, este comité garantiza una selección rigurosa e independiente, basada en el conocimiento profundo de la cocina tradicional y en el compromiso con la preservación del patrimonio culinario.

Entre sus miembros figuran Ángel Parada, vicepresidente de la **Real Academia de Gastronomía Española**; Francisco López Canís, presidente de Grupo Gourmets; Purificación González Camacho, Subdirectora General de Promoción de **Alimentos de España** y en representación del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**; José Ribagorda, periodista y divulgador gastronómico; Miguel Ángel Palomo, periodista especializado en gastronomía y bebidas; Abraham Rivera, periodista cultural y gastronómico; Federico Oldenburg, periodista especializado en gastronomía, vinos y estilo de vida; Javier Sánchez, periodista gastronómico; Adrián Delgado, coordinador de gastronomía del grupo editorial SpainMedia; Natalia Martínez, jefa de la sección Cocinillas de El Español; Reyes López Canís, directora de la revista Gourmets y directora adjunta de Grupo Gourmets; Juan Antonio Solís, jefe del área de Gastronomía, Turismo y Deportes del Grupo Joly; Santos Ruiz, crítico gastronómico y gerente de la **D.O. Arroz de Valencia**; Pedro García Mocholí, periodista y crítico gastronómico; Goyo González, periodista, locutor y colaborador de Herrera en COPE; Florencio Sanchidrián, considerado el **embajador mundial del jamón ibérico**; Pepe Barrena, crítico gastronómico, escritor y Premio Nacional de Gastronomía; Francis Vega, médico y gastrónomo; Juan Barbacil, divulgador y consultor gastronómico; Caco Senante, músico y gran apasionado de la gastronomía; y Álex Salmon, director del suplemento Abril de Prensa Ibérica y miembro del comité editorial de El Periódico.

UN GALARDÓN CON ALMA Y UN AMPLIO RESPALDO INSTITUCIONAL

Los premiados recibieron una **escultura diseñada por el escultor, poeta, investigador y cocinero navarro Xabier Santxotena, discípulo directo de Jorge Oteiza**. La pieza simboliza el arraigo, la autenticidad y la conexión con la tierra que caracterizan a estos restaurantes, convertidos en auténticos guardianes de la memoria gastronómica española.

La segunda edición de los Top Tradition Restaurants ha contado, además, con el respaldo de numerosas entidades públicas y privadas comprometidas con la promoción del patrimonio gastronómico y cultural. Entre ellas destacan **el Gobierno Vasco-Basque Country, HAZI, la Diputación Foral de Álava, el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, Banco Santander y Vas Hotels**. Su apoyo refuerza la vocación de estos galardones de convertirse en una plataforma de referencia para la defensa y proyección de la cocina tradicional española, así como en un instrumento para impulsar el territorio, sus productos y el valor cultural de la gastronomía.

ÁLAVA COMO ESCAPARATE GASTRONÓMICO

Javier Sáenz, propietario del restaurante Don Producto y Tú y de la cadena hotelera Vas Hotels y con una amplia trayectoria en el sector, se ha consolidado como **uno de los grandes defensores de la cultura del producto en España**. Tras impulsar los Premios Materia Prima, dedicados a reconocer la excelencia de los productores artesanos, creó los Top Tradition para reivindicar a los grandes templos de la cocina tradicional y preservar un patrimonio gastronómico que forma parte de nuestra identidad cultural. Pero también con la vocación de **proyectar Álava y Vitoria-Gasteiz como destinos gastronómicos de referencia**. La iniciativa busca poner en valor el territorio, sus productores y su riqueza paisajística y cultural, creando sinergias entre los grandes restaurantes de cocina tradicional y otros activos de prestigio internacional, como los vinos de Rioja Alavesa.

La ceremonia se ha celebrado en el Museo de Bellas Artes de Vitoria-Gasteiz, ubicado en el histórico Palacio Agustín-Zulueta, uno de los espacios culturales más emblemáticos de Álava. La elección de este enclave refuerza la dimensión cultural de los Top Tradition, al establecer un diálogo entre dos formas de patrimonio igualmente valiosas: el artístico y el gastronómico. Del mismo modo que el museo preserva y difunde el legado de distintas generaciones de creadores, estos galardones reconocen a quienes han contribuido a conservar, transmitir y actualizar la cocina tradicional como parte esencial de nuestro patrimonio cultural.

UNA PRIMERA EDICIÓN QUE MARCÓ EL CAMINO

La primera edición de los Top Tradition Restaurants, celebrada en junio de 2025 en el emblemático Hotel Marqués de Riscal de Elciego (Álava), sentó las bases de un reconocimiento llamado a convertirse en una referencia para la cocina tradicional española. El éxito de convocatoria y el respaldo del sector confirmaron la necesidad de unos galardones que pusieran en valor a los grandes templos de la gastronomía de producto y memoria. En aquella primera edición fueron distinguidos **diez restaurantes que representan la diversidad y riqueza del recetario español**: Bideko (Álava), Solana (Cantabria), Sacha (Madrid), Pedro Martino (Asturias), Gayarre (Zaragoza), Casa Jaime (Castellón), Ventorrillo El Chato (Cádiz), Estrella del Bajo Carrión (Palencia), Tubal (Navarra) y El Portal de Echaurren (La Rioja). «El éxito de aquella primera convocatoria ha permitido consolidar un proyecto que aspira a reconocer anualmente a los grandes referentes de la cocina tradicional española y a reivindicar su papel como guardianes de un patrimonio cultural que forma parte de nuestra identidad», aseguran desde la organización.

Enlace a fotografías [aquí](#)