

Premio ORIGEN



Restaurante GARENA en Dima (Bizkaia)

Por ser un proyecto que nace de una amistad, la de Julen y Aitzol que quieren poner el Valle de Arratia en un lugar destacado del panorama gastronómico.

Su filosofía es la recuperación no solo de las recetas y los sabores de antes, sino también las formas de vida y costumbres de los caseríos de la zona... como la chaqueta arratiarra o la jarra donde tradicionalmente se servía el txakoli...

Con la premisa de convertir su restaurante en caserío y no al revés.

En palabras de Julen y Aiz:

Tenemos claro que queremos ser “Garena”. Y que Garena sea un proyecto que significa “lo que somos”.

www.garena.restaurant/es

Premio **ELKARREKIN**



Premio compartido entre los destinos Gorbeia (Álava y Bizkaia) y Tolosaldea (Gipuzkoa)

A Gorbeia, en concreto a la Cuadrilla de Gorbeialdea y a la ADR Gorbeialade, por una colaboración sin precedentes en Euskadi.

Un modelo de cooperación institucional que une dos territorios, Álava y Bizkaia, con un nexo común, el Parque Natural de Gorbeia.

Gorbeia como un único destino... porque el visitante no entiende de fronteras.

Iniciativas como Gorbeia Central Park, Gorbeia Jan-Jan, Gorbeia Zure Etxean o Gorbeiaiko Altxorak, son ejemplos de que la colaboración es la mejor receta para un destino gastronómico.

www.gorbeiaeusyadi.com

Y a Tolosaldea Garatzen, ente de gestión turística de Tolosaldea por la creación de una red sólida de empresas y productores, que acompañada de un calendario de ferias y eventos gastronómicos que ensalzan sus productos estrella han hecho de Tolosaldea un destino gastronómico de referencia en Gipuzkoa.

www.tolosaldea.eus/es

Premio **ONGI ETORRI**



HIRUZTA BODEGA en Hondarribia (Gipuzkoa)

Por su compromiso con la tradición, la calidad y la hospitalidad. Y por recuperar la tradición txakolinera en la ciudad que da nombre a la Hondarribi zuri.

Desde su inicio la bodega ha desarrollado un modelo de atención que fusiona profesionalidad, cercanía y calidad, proporcionando una experiencia única a quienes la visitan.

Su nombre, HIRUren UZTA, COSECHA DE TRES, recoge el sueño de un padre y sus dos hijos, Asensio, Txarli y Angel Rekalde.

www.hiruzta.com

Premio **WOW**



MALUM REX en Astigarraga (Gipuzkoa)

Por ser el primer sagar bar del planeta.

La sidra es la protagonista, pero no a la manera tradicional, sino como parte de una experiencia gastronómica inmersiva, acompañada de platos nuevos carnívoro- veganos.

En su corta trayectoria, Malum Rex ha logrado diferenciarse a través de la singularidad de sus eventos, la creatividad de su comunicación y su capacidad para ofrecer una experiencia gastronómica de calidad, tanto en el plano local como global.

Malum es WOW!

www.malumrex.eus/#pll_switcher

Premio INNOVA



Restaurante IKEA en Vitoria-Gasteiz (Álava)

Por su apuesta y esfuerzo por la digitalización, formación y profesionalización de un equipo joven en constante evolución.

IKEA es un paradigma en la adaptación a las tendencias actuales. La inversión en tecnología, y su compromiso con la sostenibilidad y excelencia buscan la mejora de cada uno de los servicios y que cada comensal viva una experiencia memorable.

www.restauranteikea.com

Premio **KOMPROMISO**



MATER Barco-Museo Ecoactivo en Pasaia (Gipuzkoa)

Por ser un proyecto pionero en la recuperación y puesta en valor del patrimonio marítimo vasco y símbolo de la conservación marina.

Mater, última gran bonitera vasca que incluso luchó contra la marea negra del Prestige, es ahora un barco museo flotante dedicado a la difusión de la cultura marítima vasca y a la sensibilización e implicación de la sociedad en la conservación del medio marino.

En palabras de su tripulación:

**MATER es nuestra herramienta, nuestra filosofía
y nuestra carta de presentación.**

www.mater.eus



Reconocimientos especiales

Además, los Premios Euskadi Gastronomika Sariak también han otorgado un reconocimiento especial a tres figuras fundamentales de la gastronomía y su promoción: **Eva y Karlos Arguiñano y Benjamín Lana**. Galardón recibido por sus trayectorias profesionales y su gran contribución tanto desde los fogones, como desde los medios de comunicación y la divulgación gastronómica, en el posicionamiento de la cocina vasca como un referente cultural y turístico.