

La Real Casa de Correos ha acogido hoy la entrega de estos galardones a 25 establecimientos y dos reconocimientos a la trayectoria

Díaz Ayuso preside los I *Premios Lito* a la excelencia de la hostelería: “La gastronomía y los productos de Madrid están en lo más alto”

- Distinguen a los restaurantes con el mejor servicio de sala entre un total de 300 valorados por un grupo de expertos atendiendo a 60 criterios
- La presidenta recuerda que en pandemia se tomaron decisiones para defender la libertad y que estos negocios no tuvieran que cerrar
- Esta iniciativa forma parte de las acciones del Ejecutivo autonómico incluidas en la Estrategia para la Promoción y Apoyo a la Hostelería, que cuenta con 2,5 millones de euros de inversión
- El jurado ha destacado el trabajo de 19 locales en la capital, dos de Majadahonda, y uno de Alcorcón, Leganés, Pozuelo de Alarcón y de Velilla de San Antonio

4 de diciembre de 2024.- La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha presidido hoy en la Real Casa de Correos, sede del Gobierno autonómico, el acto de entrega de la primera edición de los *Premios Lito*, que distinguen y reconocen la excelencia de los restaurantes con mejor servicio en sala de la región. “Somos una región internacional donde admiramos lo de fuera, pero también lo nuestro”, ha enfatizado, para recordar a continuación que Madrid la componen 179 municipios, “algunos muy chiquititos, con gentes del campo que hacen un trabajo excepcional y que están colocando a la gastronomía y los productos locales en lo más alto”.

Díaz Ayuso ha recordado cómo en tiempos de pandemia se tuvieron que tomar decisiones que no siempre la gente conoce, que no fueron solo defender la libertad, sino que estaban encaminados a que los negocios no tuvieran que cerrar, que era lo más fácil, pero se ha demostrado “un error y una mala decisión”.

“Madrid, que es capital de España, tiene una responsabilidad con toda la economía nacional. Lo más importante es la vida y la salud, pero si hubiéramos

cerrado de un plumazo durante meses, hubiéramos ido sobre seguro, pero habría sido profundamente falso, y egoísta”, ha añadido.

25 ESTABLECIMIENTOS Y LITOS DE HONOR

Estas distinciones, que otorga la asociación *Hostelería Madrid*, deben su nombre al paño blanco que utilizan los camareros para servir los platos a los comensales. Así, han resultado ganadores 25 establecimientos madrileños (19 de la capital, dos de Majadahonda y uno de Alcorcón, Leganés, Pozuelo de Alarcón y Velilla de San Antonio) en una de las tres categorías (restaurante, barra y cafetería). La selección la ha realizado un grupo de expertos sobre 300 locales en los que han valorado hasta 60 criterios, estructurados en 13 bloques.

El premio, elaborado con hormigón sostenible, simboliza los cimientos sólidos del ámbito hostelero. Además de recibir esta distinción, los restaurantes condecorados exhibirán una placa en sus fachadas, identificándolos como referentes de excelencia en sala.

La iniciativa forma parte de las acciones de la Estrategia para la Promoción y Apoyo a la Hostelería puesta en marcha por el Ejecutivo regional, con una inversión de 2,5 millones de euros. Su objetivo es el de reforzar el sector, impulsar el producto local, apoyar la capacitación y el prestigio de los profesionales, incrementar su competitividad a través de la digitalización, y favorecer la oferta hostelera, reforzando la posición de la Comunidad de Madrid como destino turístico.

En la categoría de Barra, han resultado galardonados los establecimientos Zalamero, Neotaberna Restaurante Mayser, Bodegas Rosell, Shift Public House, Casa Sotero, La Mina, Josma, Taberna Ricla, Cervecería Thomas y Casa Alberto.

Por su parte, Pum Pum Café, The Fix, Plein Café & Deli y Camdem Coffee Roasters, son las cafeterías con el mejor servicio de la Comunidad de Madrid. Los restaurantes mejor valorados han sido Los Montes de Galicia, Santé, Berria Wine Bar, La Txitxarrería, Barrutia y El Nueve, La Mi Venta, La Nunuka, Farah, Casa Benigna, El Toque y La Tahona.

La presidenta Díaz Ayuso ha entregado los *Litos de Honor* que valoran la trayectoria profesional del presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel, y al chef y camarero con más de 70 años de trabajo en el restaurante El Bierzo de la capital, Miguel González.