

EL RESTAURANTE CACEREÑO TIENE DOS ESTRELLAS MICHELÍN

Nuevo premio para Atrio, que agranda su leyenda

La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla distingue a Toño Pérez como Mejor Embajador, otro reconocimiento más para el rey de los chefs



►► **Toño Pérez** ► El chef del Relais&Chateaux acaba de ser galardonado en la capital hispalense.

MIGUEL ÁNGEL MUÑOZ
caceres@extremadura.elperiodico.com
CÁCERES

Fundó Atrio en 1986 junto a Jose Polo. Primero en la plaza de los Maestros, ahora en San Mateo con su Relais&Chateaux y desde entonces no han parado los galardones. Toño Pérez, la mitad de este proyecto, es el rey indiscutible de la cocina cacereña. Ahora, la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla (ESHS), acaba de premiarle en la primera edición de una gala que reconoce las buenas prácticas y la contribución de los profesionales a la mejor evolución del sector.

Toño Pérez, cuyo restaurante tiene dos Estrellas Michelin, ha sido distinguido como Mejor Embajador. Julio Fernández, chef y propietario del Abantal, de Sevilla, con una estrella Michelin, ha re-

cibido el galardón Mejor Alumno.

La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, del Grupo Lezama, se funda hace más de 26 años de la mano de Luis de Lezama. En sus aulas se han formado algunos de los profesionales más reputados de la hostelería española, y en la actualidad hay matriculados más de 400 alumnos en el centro, procedentes de medio mundo. Está considerado por los expertos como uno de los centros más prestigiosos en cuanto a formación de profesionales de

Atrio se sitúa entre los diez mejores locales de alta cocina que existen en España

hostelería y altos directivos del sector turístico, y ha sido elegida Mejor Escuela de Hostelería de Europa por Eurhodip, la Asociación Internacional de Escuelas de Hostelería y Turismo, los años 2000, 2005 y 2017.

Actualmente, la ESHS está desarrollando diferentes programas con Central Washington University del Estado de Washington en USA, y con la Russian International Academy for Tourism, que en breve se traducirán en proyectos y convenios internacionales de alta dirección en gastronomía. La escuela ha puesto ahora el ojo en Atrio, que se sitúa entre los diez mejores locales de alta cocina de España, según se establece en los premios anuales Travellers Choice, que otorga la web Tripadvisor. ≡