

Ud. está en: [Portada](#) | [Restaurantes, Bares y Discos](#) | Corral de la Morería entrega la VI edición de los premios "Pata Negra", patrocinados por Beher

Restaurantes, Bares y Discos 22/02/2016 Revista Hostelería

Corral de la Morería entrega la VI edición de los premios "Pata Negra", patrocinados por Beher



El ex futbolista Roberto Carlos ha sido uno de los galardonados con la distinción "Pata Negra".

El establecimiento madrileño **Corral de la Morería** ha celebrado, por sexto año consecutivo, la **entrega de los premios Pata Negra**. El evento ha reunido, en esta ocasión, a un buen número de personas del mundo de la cultura, la política, la empresa, el periodismo, el deporte y la sociedad española. Junto con el premio, la **marca de jamones Beher, patrocinador del evento**, ha hecho entrega a cada uno de los galardonados de un jamón "pata negra" calidad "Beher Etiqueta Oro".

Este año, los **personajes populares que han recogido la distinción "Pata Negra"** han sido: Mercedes Milá, Antonia Dell'Atte, Rafael Ansón, Nuria Roca, Roberto Carlos, Alberto López Simón, Manolo de la Calva y Arcángel. El acto ha sido conducido por la presentadora de televisión Irma Soriano.

Corral de la Morería, que **en 2016 celebra su 60 aniversario**, ha sido reconocido como "**El Mejor Tablao Flamenco del Mundo**" por el Festival Internacional del Cante de Las Minas. Además, ha sido seleccionado en el libro "1000 places to see before you die" Nº1 del New York Times y en 2012 recibió el Premio Ciudad de Madrid.

Inaugurado por Manuel del Rey en 1956, a lo largo de su trayectoria el espectáculo flamenco del Corral de la Morería ha presentado a **los más destacados artistas de este arte**: Pastora Imperio, La Chunga, María Albaicín, El Güito, Mario Maya, Manuela Vargas, Lucero Tena, Antonio Gades, El Cigala, Antonio Canales, Rafael Amargo y Blanca del Rey, actual propietaria y directora artística del local; que lo gestiona apoyada por sus hijos Juan Manuel y Armando.

Durante los últimos años, **su gastronomía ha ido evolucionado gracias al asesoramiento del chef José Luis Estevan**, que fue jefe de cocina del Cenador de Salvador cuando éste ostentaba una estrella Michelin y, posteriormente, estuvo al frente del Restaurante Lágrimas Negras. También cuenta con la colaboración de Salvador Brugués, experto mundial en cocina


LO MÁS VISTO
LO MÁS COMENTADO

Yemso presenta su bar móvil Pop Up Bar

IlmioDesign diseña Santos Dorado, el hotel más rockero de Ibiza

InteriHOTEL Pop-Up Mallorca detecta 230 proyectos de reforma y construcción de hoteles

Room Mate Hoteles contará con seis hoteles abiertos en Barcelona en 2017

Nuevos sectores y programas especiales completan la oferta de Hostelco 2016

Los hosteleros muestran naturalidad con "los clientes más difíciles de satisfacer"

Paradores aceptará mascotas en colaboración con Royal Canin

REVISTA HOSTELERÍA

NÚMERO 63
COCINAS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

- > Ver revista
- > Suscríbese
- > Números anteriores

LA REVISTA Y EL BOLETÍN A UN SOLO CLIC

Lea gratis la revista y reciba toda la actualidad del sector a través de nuestro boletín.

al vacío y a baja temperatura.

MÁS NOTICIAS SOBRE Beher, Corral de la Morería

COMPARTIR

1

OPINE SOBRE ESTA NOTICIA

Nombre *

Correo electrónico *

Comentario *

* Campos obligatorios

BORRAR

ENVIAR

Revista Hostelería le anima a comentar los artículos publicados al tiempo que le solicita hacerlo con ánimo constructivo y desde el sentido común, por lo que se reserva el derecho de no publicar los comentarios que considere inapropiados, que contengan insultos y/o difamaciones.

Deseo recibir propuestas informativas y comerciales procedentes de empresas ajenas a Digital Newspapers

Registrarme

BEAUTYPROF



**Coherencia y honestidad
siembran el futuro de la
cosmética natural**



**Las exportaciones
españolas de perfumería y
cosmética crecieron un
8,4% en 2015**



**La perfumería de autor, una
alternativa de futuro que
enamora al sector**



**La perfumería apuesta por
el packaging sostenible**

Tweets por @Hosteleria_

Hostelería retweetó

ARAL Revista ARAL
@revistaARAL

La #restauración eleva un 8% las ventas de #comida a #domicilio bit.ly/230662L vía @hosteleria_

La restauración eleva un 8% las...
El envío de comida a domicilio e...
revistahosteleria.com

Insertar

Ver en Twitter

Atención al cliente

Atención al cliente

912 972 000

hosteleria@tecnipublicaciones.com

Atención al Suscriptor

902 999 829

suscripciones@tecnipublicaciones.com

Sectores profesionales

AUTOMATIZACIÓN Y TECNOLOGÍA

Automática e Instrumentación
Mundo Electrónico

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Hostelería, Diseño, Equipamiento, Food Service & Beverage

POSVENTA DE AUTOMOCIÓN

Chapa y Pintura
Neumáticos y Mecánica Rápida
Nuestros Talleres
Recambios y Accesorios

CONSTRUCCIÓN

CIC Arquitectura y Sostenibilidad
ClimaNoticias
Oficinas

INDUSTRIA

AutoRevista
Metales & Metalurgia
Oleo
Revista PQ

SANITARIO

DM El Dentista Moderno

DISTRIBUCIÓN

ARAL
BeautyProf
Estaciones de Servicio
Nueva Ferrería
Selectivo

TRANSPORTE Y LOGÍSTICA

Logística Profesional
mantención & almacenaje