

HISTORIA DEL PREMIO PAJARITA

La Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón encargó en el año 2002 justo un año después de su fundación al escultor aragonés José Antonio Barrios la creación de una figura conmemorativa y representativa del trabajo del Profesional de Sala para premiar anualmente la labor de sus asociados.

Esta escultura con certificado de autenticidad fue llamada por su autor Pajarita y la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón la adoptó como santo y seña de su identidad premiando anualmente la labor de sus asociados más destacados en diferentes modalidades

Así concebidos, estos galardones premian:

- · A la trayectoria profesional de uno de los asociados.
- · Al mejor Joven Maître.
- · Al personaje o institución público o privado que más ha hecho por el desarrollo de las actividades de la Asociación.
- · Premio Pajarita modalidad Gastronomía.









Calle de la Rosa, 16 (barrio de Miralbueno) 50011 Zaragoza · Tel. 630 21 41 25 presidente@maitresdearagon.com www.maitresdearagon.com

PREMIOS PAJARITA 2022





PREMIO PAJARITA MEJOR JOVEN MAÎTRE FRANCISCO MARTÍNEZ BECERRA

Profesor Técnico de FP en el les San Fernando de Badajoz. Formado en el CPIFP San Lorenzo (Huesca).

Hizo las prácticas en la Terraza del Casino ** Michelin con Paco Roncer y en el Restaurante Piñera (Madrid). Jefe de Rango en La Venta del Sotón (Huesca).

Chef de Rang en el Domaine D'Auriac * Michelin en Carcassonne.

Ha trabajado en el Domaine de Chateauvieux-

Geneve-Suiza ** Michelín con nuestro compañero Esteban Valle.

Maître de Banquetes en Catering del Pirineo.

Ha sido responsable del Bar y Cafetería la Paca de Raúl Bernal.

Ha participado representando a Aragón en el concurso Nacional de Maîtres en 2017.



PREMIO PAJARITA TRAYECTORIA PROFESIONAL JAVIER RADA SESMA

Actual propietario del Restaurante El Morrete en Zaragoza. Maître y Director de A&B desde 1977 hasta 2008, en el Hotel Las Brujas de Tarazona, donde pasó por todas las categorías.

Maître en Montal del 2008-2011. Maître en el Hotel Villa de Castejón 2011-2012.

Maître en Grupo Events El Cobertizo 2013-2015.



PREMIO MEJOR MAÎTRE DE ARAGÓN CARLOS ESCALADA ZARAZAGA

Se formó en la Escuela de Hostelería de Miralbueno en Zaragoza.

Maître en La Lobera de Martin donde lleva toda una vida desde el año 1997.

Ha ganado tres veces el campeonato de Aragón de Maîtres.

Ha participado representando a Aragón en el concurso Nacional de Maîtres en 2015.



PREMIO MEJOR BARTENDER DE ARAGÓN ALEGRÍA LAINEZ SÁNCHEZ

Lady Coctel; Bartender profesional, formada en el les Miralbueno de Zaragoza.

Forma parte del staff formativo de Radical Bartender School de Aragón y de la empresa Expertos en Hostelería.

Actualmente trabaja como Bartender en el Grupo Umalas de Zaragoza.

Ha participado en los campeonatos oficiales de Maîtres y Barman de Aragón.