

LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2020 SE PRESENTARÁ EN SEVILLA

SEVILLA HA SIDO ELEGIDA PARA ACOGER LA GALA DE PRESENTACIÓN DE LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2020, QUE CELEBRA SU 110 ANIVERSARIO. EL ACTO TENDRÁ LUGAR EL 20 DE NOVIEMBRE EN EL TEATRO LOPE DE VEGA Y EN EL CASINO DE LA EXPOSICIÓN

Anualmente, la bella capital andaluza hace soñar a más de tres millones de turistas atraídos por su encanto, su magnífico patrimonio artístico, sus fiestas y su manera de disfrutar de la vida. Considerada una visita imprescindible, la ciudad ostenta las preciadas tres estrellas de La Guía Verde Michelin. Andalucía es, a su vez, un destino turístico de primer orden que visitaron más de 30 millones de viajeros en 2018.

Sevilla, ciudad de arte e historia, orgullosa de un pasado que ha conformado su indiscutible personalidad, mira con optimismo al futuro, una situación que comparte con el resto de la comunidad autónoma. La alta gastronomía es, sin duda, uno de los sectores en los que Andalucía está adquiriendo un mayor desarrollo, apostando con éxito por la innovación y la vanguardia, pero sin dar la espalda a sus raíces. Sus restaurantes aprovechan el excelente producto local perpetuando recetas tradicionales o reinventándolas con inspirada creatividad. Como prueba de la magnífica salud de la gastronomía andaluza, basta decir que, en los últimos diez años, Andalucía ha pasado de tener 8 restaurantes con estrellas en la guía MICHELIN 2009 a 18 establecimientos galardonados en la guía MICHELIN 2019. Pero la guía MICHELIN es más que los restaurantes con estrella, ya que el número de restaurantes seleccionados en Andalucía en la edición 2019 asciende a 173. Además de los 18 establecimientos con estrellas, la guía cuenta con 38 restaurantes Bib Gourmand y 118 Plato MICHELIN... Definitivamente, ¡la gastronomía andaluza está de moda!

El Alcalde de Sevilla, Juan Espadas, ha destacado la importancia de que este evento internacional de Michelin se celebre en una ciudad como Sevilla: "La virtud de nuestra gastronomía es combinar la cocina más tradicional con una renovada e innovadora gastronomía que adapta la esencia de la propia cocina sevillana a los nuevos tiempos. Queremos poner en valor el trabajo de los cocineros y camareros y, en suma, de la totalidad del personal de la hostelería, pilar fundamental, básico, para el turismo y el conjunto de la economía y del empleo de la ciudad".

Espadas también pone de relieve la importancia que tiene la gastronomía en la ciudad andaluza, uno de los pilares de su exitosa actividad turística y que, asimismo, es la capital por excelencia de la tapa: "La gastronomía no es solo turismo. Es quizás el mejor escaparate para los productos agroalimentarios andaluces y, por tanto, ejerce un enorme poder de arrastre

sobre la actividad de la industria agroalimentaria sevillana y andaluza. La cocina, asimismo, ha propiciado la formación y el emprendimiento empresarial gastronómico en la ciudad, que ha partido de los jóvenes cocineros y del concepto de los gastrobares, ampliándose también la oferta de restaurantes de gran calidad en la ciudad". El regidor hispalense concluye: "Nuestra cocina es toda una experiencia. En Sevilla pueden degustarse platos de ayer y hoy, de la mejor calidad y en uno de los países con más rica tradición gastronómica del mundo.

Por su parte, Isabel Oliver, Secretaria de Estado de Turismo, declara: "Desde la secretaría de Estado de Turismo, consideramos la gastronomía como un elemento clave en la estrategia de promoción internacional de España, y una oportunidad única para dinamizar y diversificar el turismo e impulsar el desarrollo económico local y nacional. La elección de Sevilla para presentar la guía MICHELIN es otro gran éxito para la ciudad, ya que supone poner el foco de atención de miles de profesionales de la restauración y periodistas especializados en la capital hispalense".

Según Manuel Alejandro Cardenete, Viceconsejero de Turismo de la Junta de Andalucía: "Andalucía recibe al año 650.000 turistas motivados por la gastronomía. Un sector fundamental, porque alrededor de un 40 por ciento del gasto que realizan los turistas tiene como destino la gastronomía. Además, es un segmento al que valoran con una nota alta. Por esta razón, eventos de tanto prestigio como la presentación de la guía MICHELIN en Sevilla vienen a refrendar la calidad de nuestros chefs, de nuestros productos y de nuestra tierra".

Para Mayte Carreño, Directora Comercial de Michelin Travel Partner España Portugal, "el compromiso de las instituciones públicas, la calidad de la gastronomía andaluza y su apuesta por la excelencia, así como la importancia de Andalucía y de Sevilla como destinos turísticos de primer orden, convierten a la capital andaluza en el marco ideal para acoger esta gran fiesta gastronómica".

Michelin quiere tender un puente al pasado, al entorno del Parque de María Luisa, que acogió la Exposición Iberoamericana de 1929 y que es, sin duda, una de las zonas más bellas de la ciudad. El Teatro Lope de Vega y el Casino de la Exposición, dos edificios que se construyeron para ese gran evento internacional, han sido seleccionados para albergar la Gala de presentación de la guía MICHELIN 2020.

Allí se reunirán el 20 de noviembre autoridades, personalidades del mundo de la cultura y de la empresa, periodistas y críticos gastronómicos de los principales medios de comunicación, tanto nacionales como internacionales. Como en cada edición, no faltarán los chefs de tres y dos estrellas, así como numerosos chefs de 1 estrella. Además de los galardonados con estrellas MICHELIN, contaremos con la presencia de cocineros Bib Gourmand y Plato MICHELIN, dando así visibilidad a todas las categorías de la selección.

En la exclusiva cena de la Gala se podrán degustar las creaciones que elaborarán varios chefs de estrella de Andalucía coordinados por Ángel León, el chef del mar, del laureado restaurante Aponiente (Puerto de Santa María, 3 estrellas MICHELIN).

En Sevilla se celebrará no solo una nueva edición de la guía, también un aniversario especial. Y es que en el año 2020 se cumplen 110 años de historia de la guía MICHELIN España &

Portugal, la guía turística y gastronómica por excelencia, que lanzó su primera edición en 1910.

Michelin sigue manteniendo su firme apuesta de apoyo al turismo y a la gastronomía de calidad, como valores fundamentales para que el viajero viva experiencias únicas. Y la guía MICHELIN, convertida en una herramienta de viaje indispensable desde que los hermanos André y Edouard Michelin lanzaron en Francia la primera edición en 1900, con la idea de proporcionar informaciones útiles a los conductores, es el mejor ejemplo de ello.

Desde entonces, la guía ha evolucionado hasta convertirse en la preciada publicación que conocemos hoy en día. Sus análisis, consejos y recomendaciones van de la mano con la seguridad y fortaleza de los neumáticos Michelin, para ofrecer a cualquier viajero la experiencia más completa en sus viajes por carretera.

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 117.400 personas y dispone de 122 centros de producción en 26 países que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).