

MICHELIN PRESENTA AL EQUIPO DE CHEFS QUE COCINARÁN EN LA GALA DE LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2020

OCHO CHEFS ANDALUCES, COORDINADOS POR ÁNGEL LEÓN (APONIENTE, 3 ESTRELLAS MICHELIN), ELABORARÁN LA CENA DE LA GALA DE PRESENTACIÓN DE LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2020.

En el marco de la séptima edición del congreso gastronómico Andalucía Sabor, un evento en el que se dan cita los profesionales del sector de la alta gastronomía y de la alimentación, Michelin ha desvelado el equipo de cocineros encargados de la elaboración de la cena de la Gala que tendrá lugar el próximo día 20 de noviembre en Sevilla, con motivo de la presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2020.

La calidad de la candidatura, la evolución de la gastronomía andaluza (18 establecimientos con Estrellas MICHELIN y 38 en la categoría Bib Gourmand en la edición de 2019), el compromiso de las instituciones y la relevancia tanto de Andalucía como de Sevilla como destinos turísticos de primer orden, han sido claves en la elección de esta ciudad para que sirva de escenario de presentación de la nueva edición de la guía, que celebra este año un hito muy especial: su 110 Aniversario. En el evento que tendrá lugar en la capital hispalense, en el Teatro Lope de Vega y el Casino de la Exposición, se darán cita autoridades, periodistas, críticos gastronómicos y personalidades del mundo de la cultura y de la empresa.

Bajo la batuta de Ángel León (Aponiente, Puerto de Santa María, 3 Estrellas MICHELIN) como director de orquesta, los chefs de los restaurantes andaluces encargados de elaborar las creaciones que podrán degustar los asistentes a la exclusiva cena de la Gala serán: Julio Fernández (Abantal, Sevilla), Xanty Elías (Acánthum, Huelva), Pedro Sánchez (Bagá, Jaén), José Álvarez (La Costa, El Ejido), José Carlos García (Restaurante José Carlos García, Málaga), Juanlu Fernández (LÚ Cocina y Alma, Jerez de la Frontera) y Paco Morales (Noor, Córdoba), todos ellos con 1 Estrella MICHELIN.

Todos comparten tradición e innovación en la búsqueda de una cocina saludable y sostenible. Estos valores también forman parte del ADN de Michelin que, desde la creación de la empresa hace 130 años, apuesta firmemente por la innovación al servicio de la movilidad sostenible, para ofrecer a los viajeros una experiencia global.

Ángel León, el "Chef del mar", forma parte del selecto club que reúne a los cocineros de los restaurantes con 3 Estrellas MICHELIN, pero hace tiempo que traspasó la dimensión meramente gastronómica para convertirse en abanderado de la sostenibilidad marina. Su propuesta culinaria, única y radical, el mar en la mesa, le ha llevado a adentrarse en los

misterios de un universo cuyos tesoros y posibilidades siguen siendo mayoritariamente desconocidos. La recuperación del pescado de descarte, el desarrollo del plancton como ingrediente culinario y del embutido marino son algunos de los hitos más relevantes de su trayectoria. Emocionado, Ángel León comenta: *“que la presentación de la guía gastronómica más importante del mundo tenga lugar en la ciudad de Sevilla es un sueño cumplido. Para mí y para todo el equipo de Aponiente, participar en la Gala supone una gran responsabilidad, pero tenemos muchas ganas de que los asistentes disfruten de un evento único y de ver llegar esa nueva lluvia de Estrellas. Queremos estar a la altura. Por suerte, estaremos acompañados de un equipazo de chefs andaluces con Estrella para cocinar en este evento tan maravilloso”*.

El chef sevillano **Julio Fernández**, formado en La Taberna del Alabardero, realiza una cocina andaluza contemporánea. Muy pegado a su tierra y al producto local de calidad, renueva los sabores tradicionales andaluces con técnicas modernas. Sobre el hecho de que la Gala se celebre en Sevilla, declara: *“Es un respaldo importantísimo a la clara apuesta por la excelencia de la gastronomía andaluza y refrenda a Andalucía y Sevilla como destino turístico gastronómico de primer nivel. Acoger el evento gastronómico mundial más importante permitirá a la ciudad y a la región mostrar sus encantos a gran número de profesionales del sector, así como a periodistas especializados. Participar en la parte gastronómica del evento es un sueño hecho realidad, una magnífica ocasión para compartir con los compañeros y con todos los invitados a la Gala”*.

Para **Xanty Elías** *“es un gran honor que este año la Gala se celebre en Sevilla, tan cerca de mi tierra. Además, supone una oportunidad única que Michelin haya escogido Sevilla para la Gala y, además, cuente con nosotros para participar en ella. Nos sentimos orgullosos de la cocina andaluza, en constante evolución y donde cada vez emergen más profesionales con grandísimo talento y que tanto aportan al sector. Muchísimas gracias a la organización por escoger, en esta edición 2020, Andalucía como epicentro”*. Xanty es, sin duda, el gran embajador de la cocina onubense. Formado con Arzak, realiza una cocina que busca permanentemente el equilibrio entre la técnica y el producto, hundiendo sus raíces en la tradición marinera y ganadera de la provincia de Huelva. Se trata de cocinar “Huelva” con pasión, huyendo de lo tópico.

Pedro Sánchez, tras formarse con Martín Berasategui y Dani García, y dirigir durante años la cocina de Casa Antonio, se decidió a abrir su propio restaurante. Enamorado de su Jaén natal, elabora en su pequeño local una cocina de autor en la que busca dar a conocer y resaltar la excelencia de los productos jienenses. *“Que el acontecimiento gastronómico más importante del año tenga lugar en Andalucía es un grandísimo premio y supone un reconocimiento al buen estado de forma de la restauración de nuestra tierra. No hay mejor lugar que el Teatro Lope de Vega, en Sevilla, para acoger este evento sin parangón. Participar en la Gala nos provoca una ilusión enorme. Es una noche mágica para todos los cocineros y desde Bagá la viviremos emocionados, con la piel de gallina, recordando esos dos días llenos de nervios que nos regaló la Guía MICHELIN en Lisboa el año pasado. Llevaremos un trocito de Bagá y de nuestra cocina a la capital andaluza sintiéndonos, de algún modo, partícipes de una noche llena de emociones y felicidad para todos los galardonados”*, declara el chef jienense.

José Álvarez se formó en el negocio familiar al que hizo evolucionar tras hacerse cargo de él, pero sin olvidar sus orígenes. Este chef autodidacta, defensor a ultranza del producto

andaluz, tanto de mar como de tierra, especialmente de Almería y con protagonismo para las hortalizas de invernadero, ostenta una Estrella MICHELIN desde 2006 y en su cocina parece haber encontrado el equilibrio perfecto entre innovación, tradición y producto. *“Los cocineros andaluces tenemos que estar muy agradecidos a la Guía MICHELIN. Celebrar la Gala en Sevilla, apenas cuatro años después de hacerlo en Málaga, es una muestra de su compromiso con la gastronomía andaluza. La cocina de Andalucía ha evolucionado mucho en los últimos años gracias al esfuerzo de productores, cocineros, jefes de sala y profesionales de la hostelería. Y la Guía no ha escatimado esfuerzos para dar visibilidad a nuestros establecimientos”,* explica el chef. *“Poner un granito de arena cocinando para compañeros y cocineros a los que admiro desde hace tantos años es una gran responsabilidad pero, sobre todo, una satisfacción inmensa”.*

De casta le viene al galgo, ya que **José Carlos García** creció en el histórico restaurante malagueño El Café de París, para el que acabó consiguiendo la Estrella MICHELIN en 2001. En 2011 abrió el restaurante que lleva su nombre. Calidad del producto, pesca artesana, dominio técnico y respeto absoluto al cliente son las bases que sustentan su cocina. *“Siento una gran emoción e ilusión ante el momento más esperado por todos los profesionales y aficionados a la gastronomía española, que este año se presenta en la capital de Andalucía. Es una gran responsabilidad y un orgullo participar en la ceremonia de entrega de estos Oscar de la gastronomía, rodeado de los mejores compañeros de profesión”,* declara el chef malagueño.

Juanlu Fernández abandonó pronto la pastelería para formarse en las cocinas de Martín Berasategui y, posteriormente, de Ángel León, hasta que se decidió a abrir su propio restaurante. Apasionado de la cocina francesa, lleva a cabo una moderna reinterpretación de la alta cocina clásica realzándola con los ingredientes de la zona. *“Para mí, el hecho de que un evento tan trascendental para la gastronomía se celebre de nuevo en Andalucía, en mi tierra, es algo increíble”,* explica el chef jerezano. *“Ya tuve la suerte de vivir esta Gala en 2014, en el Hotel Los Monteros de Marbella. Y he de decir que fue un encuentro mágico. La ciudad de Sevilla será un magnífico escenario que hará de esa noche una velada inolvidable para los cocineros que somos partícipes. Considero que es un privilegio poder cocinar para todos los invitados y disfrutar de esos momentos junto a mis compañeros. En LÚ Cocina y Alma elaboraremos una selección de tapas que consigan iluminar una noche tan estrellada”.*

Sirviéndose de técnicas actuales, **Paco Morales**, de familia hostelera, se formó fundamentalmente con Andoni Luis Aduriz en Mugaritz, aunque también trabajó durante un período en El Bulli. En 2016 abrió Noor, una apuesta tan personal como única, en el que, mediante su destreza técnica, su cultura culinaria y su I+D, quiere recuperar el esplendor de la cocina andalusí. El chef cordobés declara: *“como andaluz, es un sueño y un honor poder vivir la presentación de la Guía MICHELIN en Sevilla y desde tan cerca, y cocinar junto al resto de compañeros andaluces. Daremos nuestra mejor versión para que todos los invitados a la Gala se queden con la mejor imagen de la ciudad a nivel gastronómico. Vamos a intentar que sea una fiesta de la excelencia”.*

Desde que los hermanos André y Édouard Michelin lanzaron en Francia la primera edición de la Guía MICHELIN en 1900, con la idea de proporcionar informaciones útiles a los conductores, la publicación ha evolucionado hasta convertirse en referencia gastronómica a nivel mundial. En la actualidad, la Guía MICHELIN, a través de sus recomendaciones, análisis y consejos,

junto a la seguridad y prestaciones de los neumáticos Michelin, permite a los usuarios vivir 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).