

EL NIVEL CULINARIO SIGUE AL ALZA EN LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2020

LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2020, QUE SE MUESTRA AÚN MÁS GASTRONÓMICA POR CONMEMORAR SU 110 ANIVERSARIO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA, VUELVE A VESTIRSE DE GALA E INCORPORA A SU EXIGENTE SELECCIÓN 1 ESTABLECIMIENTO MÁS DE 🍴🍴🍴, 6 RESTAURANTES DE 🍴🍴 Y HASTA 23 NOVEDADES EN LA CATEGORÍA DE 🍴.

El *Cenador de Amós*, una encantadora casona-palacio ubicada en la pequeña localidad cántabra de Villaverde de Pontones, ha alcanzado con honores las 🍴🍴🍴. Los inspectores de la guía han manifestado al respecto que el chef Jesús Sánchez ha obtenido la máxima distinción por "su búsqueda incansable de la emoción", haciendo que el comensal descubra su propuesta por etapas para que aprecie, aún más, los distintos espacios del edificio y todos esos detalles únicos que dejan huella en una experiencia culinaria. Elevan este restaurante a la categoría de templo gastronómico y valoran, especialmente, el hecho de que aquí siempre priorizan el respeto por los sabores cántabros, haciendo que estos sean reconocibles y se expresen con plenitud en cada plato.

Respecto a la evolución de nuestras cocinas a lo largo del último año, Gwendal Poullennec, el Director Internacional de las Guías MICHELIN, ha declarado: «Asistimos a una consolidación de la alta cocina en ambos países, con un sorprendente dinamismo en regiones como Andalucía, la Comunidad Valenciana o Canarias. En lo que concierne a las tendencias, hemos constatado cómo los hoteles cada vez dan mayor valor estratégico a sus propuestas gastronómicas, pero también cómo muchos chefs están optando por la cocina creativa de fusión, incorporando en sus menús detalles exóticos e ingredientes propios del recetario peruano, mexicano o nipón. A su vez, es muy gratificante ver como España y Portugal participan de tendencias culinarias globales y van dando mayor protagonismo a los alimentos fermentados, a los menús vegetarianos, a los productos "Km. 0", a la sostenibilidad, al incipiente reciclaje... El nivel gastronómico de estos dos países sigue en auge y la creatividad de sus chefs demuestra una constante ebullición».

Los nuevos galardonados en la categoría de 🍴🍴 en España son: *Angle*, en Barcelona, donde el chef Alberto Durá apuesta, en línea con las consignas marcadas por el mediático chef Jordi Cruz, por lo que allí definen como "alta cocina de consumo cotidiano"; *Noor*, en Córdoba, con un portentoso Paco Morales que replantea, tras una profunda revisión de la evolución culinaria en Andalucía, los sabores y aromas de la mítica cocina andalusí; *Skina*, en Marbella (Málaga), donde el joven chef Mario Cachinero está demostrando todo su talento a la hora de construir una cocina creativa que evolucione el recetario tradicional andaluz; el restaurante *Bardal* de Ronda (Málaga), fiel reflejo del trabajo del chef Benito Gómez y su apuesta por una cocina creativa de sabores reconocibles, exentos de etiquetas y potenciados con acertados contrastes; y finalmente *El Poblet*, en València, una casa que nos ha sorprendido al combinar los platos clásicos del maestro Quique Dacosta con los del chef Luí Valls, un alumno aventajado que demuestra personalidad y encuentra su propio camino en la cocina valenciana moderna.

En Portugal, para nuestro deleite, también estamos encantados de otorgar una segunda Estrella MICHELIN al restaurante **Casa de Chá da Boa Nova** de Leça da Palmeira, a poco más de 10 kilómetros de Porto, pues ha cautivado a los inspectores tanto por la salvaje singularidad del establecimiento, sobre las rocas de la Praia da Boa Nova, como por la intensidad de la propuesta del chef luso Rui Paula, que juega con la memoria, las técnicas más actuales y la cocina de proximidad para trasladar a sus platos el auténtico sabor del Atlántico.

José Vallés, el Director de la Guía MICHELIN España & Portugal, se ha referido a los nuevos establecimientos con 🍴 diciendo: «Esta edición, que presenta 23 novedades con 🍴, hemos asistido a la consolidación de Andalucía (**Dama Juana** del chef Juan Aceituno en Jaén o **Mantúa**, del chef Israel Ramos, en Jerez de la Frontera) y la Comunidad Valenciana (**La Salita** de la chef Begoña Rodrigo en València y **Tula**, del chef Borja Susillo, en Xàbia) como focos de atracción gastronómico con nombre propio. Por otro lado, hemos visto también un incremento de la alta cocina en las islas, espacios de enorme relevancia turística que confirman su apuesta por la gastronomía de calidad como un elemento diferenciador a la hora de atraer viajeros. En base a esto último, encontraremos nuevos establecimientos con 🍴 tanto en las Islas Baleares (**Voro** en Canyamel – Mallorca, donde el chef Álvaro Salazar practica una cocina sin ataduras, y **Es Tragón** en Sant Antoni de Portmany – Eivissa/Ibiza, que sorprende con el toque canalla del chef Álvaro Sanz) como en Canarias (**La Aquarela** de Arguineguín, con el chef Germán Ortega, y **Los Guayres** en Mogán, este en manos del chef Alexis Álvarez, estando ambos restaurantes en la isla de Gran Canaria)».

También ha comentado: «Las grandes ciudades, por su parte, demuestran una actividad frenética y siguen aportando interesantísimos restaurantes a nuestra selección, por eso sumamos al firmamento MICHELIN establecimientos singulares tanto en Barcelona (**Aürt**, firmado por el chef Artur Martínez en el lobby del hotel Hilton Diagonal Mar Barcelona o el sorprendente **Cinc Sentits** del chef Jordi Artal) como en Madrid (el exclusivo concepto nipón que el chef David Arauz despliega en **99 KŌ sushi bar** y la cocina canaria creativa del chef Safe Cruz en **Gofío by Cícero Canary**)».

El equipo de inspectores MICHELIN, consciente del nivel culinario que existe en cada país ve justo resaltar que, si bien hay focos geográficos donde se suele concentrar este tipo de oferta, el abanico de locales de alta cocina resulta cada vez más extenso y variado; refrendando esta apreciación encontramos, casi por todas partes, nuevos restaurantes merecedores de 🍴. Entre las páginas de esta edición los inspectores han reconocido, con esta deseada distinción, la nueva propuesta del chef Martín Berasategui en el **Ola Martín Berasategui** del hotel Tayko de Bilbao; las raíces cartageneras de la chef María Gómez, que afloran en la singular propuesta del restaurante **Magoga** de Cartagena (Murcia); la vanguardista apuesta por los vegetales y las hierbas silvestres que hace el joven chef Leandro Gil en **La Biblioteca**, dentro del hotel Alma citado en Iruña/Pamplona; la creatividad culinaria envuelta en diseño y aromas a vino que emana del sorprendente restaurante **Taller**, en el hotel Arzuaga y dentro de la prestigiosa bodega homónima de Quintanilla de Onésimo (Valladolid); la original propuesta de base narrativa y tintes teatrales que el chef Josep Moreno recrea en **Deliranto**, en Salou (Tarragona); el maravilloso planteamiento culinario de **Iván Cerdeño** en un bucólico cigarral de Toledo o la nueva apuesta del chef Javier Aranda en **Retama**, el restaurante gastronómico del hotel La Caminera, en Torrenueva (Ciudad Real).

En Portugal, a su vez, brillan con luz propia 2 restaurantes lisboetas: **EPUR**, en manos del chef francés Vincent Farges, y el espectacular restaurante panorámico **Fifty Seconds**, ubicado en lo alto de la emblemática Torre Vasco de Gama y tutelado por el prestigioso chef español Martín Berasategui, que ya atesora doce Estrellas MICHELIN con la lograda en el país luso. Los otros 2 restaurantes galardonados en Portugal son **Mesa de Lemos** en Passos de Silgueiros, ubicado en una zona vinícola al sur de Viseu (Beiras) y llevado por el joven chef Diogo Rocha, así como **Vistas** en Vila Nova de Cacela

(Algarve), donde el famoso chef Rui Silvestre ha vuelto a sorprendernos con una cocina imaginativa, de base clásica, en la que no faltan los detalles de modernidad.

La selección completa de la Guía MICHELIN España & Portugal 2020, que esta edición evoluciona visiblemente en su posicionamiento gastronómico con la incorporación de textos más extensos en todos los establecimientos con Estrella MICHELIN y Bib Gourmand (🍷), incluye:

- 11 restaurantes con 🍷🍷🍷 (1 nuevo)
- 36 restaurantes con 🍷🍷 (6 nuevos)
- 194 restaurantes con 🍷 (23 nuevos)
- 302 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (56 nuevos)

Premio a la Sostenibilidad

Por primera vez, la Guía ha querido dar un Premio a la Sostenibilidad en la Gala de la Guía MICHELIN España & Portugal, un reconocimiento diferente a las prestigiosas Estrellas MICHELIN.

Rebeca Nieto, la Directora Comercial de Michelin España & Portugal, ha hecho entrega del galardón al chef Ángel León (**Aponiente**, 🍷🍷🍷), por su increíble conocimiento del mar y por su constante defensa de la sostenibilidad.

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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

