

# **MADRID ACOGERÁ LA GALA DE PRESENTACIÓN DE LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2021**

## **MADRID ES LA CIUDAD ELEGIDA PARA LA PRESENTACIÓN DE LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2021, QUE TENDRÁ LUGAR DURANTE LA EXCLUSIVA GALA QUE SE CELEBRARÁ EL PRÓXIMO 30 DE NOVIEMBRE**

Madrid cuenta con un atractivo turístico y un panorama gastronómico que, por sí solos, justifican su elección, por tercera vez, como ciudad para la celebración de la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2021. La capital de España ya fue el escenario de presentación de la Guía en 2010, con motivo de su centenario; y posteriormente también en 2013.

En este exclusivo evento, que tendrá lugar el próximo 30 de noviembre, se desvelarán todas las novedades de la publicación más esperada del año, con una selección que solo es posible gracias al intenso trabajo realizado por el equipo de inspectores MICHELIN. Una guía cuya primera edición para España y Portugal se lanzó en 1910, justo diez años después de su primera publicación en Francia, y que sigue evolucionando con el transcurso de los años para, junto a la seguridad y prestaciones de los neumáticos MICHELIN, mantenerse como la compañera de viaje indispensable a la hora de ofrecer a los viajeros la experiencia más completa.

Crisol de procedencias y culturas, Madrid es mucho más que sus monumentos o sus magníficos museos. La región madrileña, que recibió en 2019 un total de 7,6 millones de turistas foráneos, bate récords año tras año y se mantiene en lo más alto del ranking en cuanto a crecimiento del turismo internacional en España. Los turistas que visitan la capital disfrutan del rico patrimonio histórico y artístico de una ciudad cosmopolita y vital, moderna y a la vez clásica, que les acoge con los brazos abiertos. Quien no haya tenido la ocasión de admirar sus luminosos cielos azules, pasear por las callejuelas de uno de los cascos antiguos más importantes de Europa, vivir la permanente animación de la Gran Vía y de la noche madrileña, no tendrá una idea real de lo mucho que la ciudad puede ofrecer, aunque hayan oído mil y una veces el famoso dicho "De Madrid al cielo". Una frase a menudo utilizada para referirse a Madrid como una ciudad encantadora, animada y llena de personalidad.

El panorama gastronómico que ofrece Madrid también atesora una variedad capaz de satisfacer los paladares más exigentes. Conocida tradicionalmente por sus bares de tapas y sus mesones, la ciudad ha visto, sin embargo, cómo la alta gastronomía ha adquirido un desarrollo sorprendente en los últimos tiempos. Deliciosas cocinas internacionales de países exóticos y no tan exóticos, así como cocinas de todas las Comunidades Autónomas de España tienen representación en este rico horizonte gastronómico que se ha convertido en uno de los

atractivos más importantes de la capital y un elemento diferenciador a la hora de atraer viajeros. Entre los 106 establecimientos seleccionados por la edición 2020 de la Guía en la Comunidad de Madrid, se incluyen 24 restaurantes con Estrellas MICHELIN y 18 con la distinción Bib Gourmand.

El **Alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida**, destaca la importancia de que este evento se celebre en la capital de España, al tiempo que subraya los valores de la ciudad: *“Para Madrid es un honor acoger por tercera vez la Gala de Presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal. La elección es consecuencia de la apuesta de la ciudad y su sector hostelero por la cocina de calidad; no en vano uno de los grandes reclamos de Madrid es su gastronomía. Nuestra oferta es heterogénea, de calidad y en constante transformación. Madrid cuenta con más de 3.000 locales donde degustar una interminable variedad culinaria, desde bares castizos y centenarios a locales modernos, desde barras de pinchos a mercados tradicionales, desde espacios alternativos a restaurantes de chefs consagrados. Todos contribuyen a posicionar Madrid como uno de los primeros destinos del mundo en restauración”*.

Martínez-Almeida también se refiere a la importancia de apoyar al sector gastronómico para contribuir a una rápida recuperación: *“Todos esos negocios están pasando ahora por unos momentos difíciles, por lo que desde el Ayuntamiento debemos apoyar cualquier iniciativa que contribuya a su reactivación y al impulso turístico, cultural y económico de Madrid. La Gala de presentación de la Guía MICHELIN es el evento de la gastronomía nacional por excelencia y su celebración en nuestra ciudad, junto a otras iniciativas con la gastronomía también como protagonista, harán de Madrid la capital mundial de la gastronomía durante el último semestre de 2020 y 2021”*.

Por su parte, **Isabel Díaz Ayuso, Presidenta de la Comunidad de Madrid**, declara: *“Celebramos la elección de Madrid como lugar para presentar la Guía MICHELIN España & Portugal 2021, lo que corrobora nuestra referencia internacional en gastronomía y la de nuestros productos autóctonos, junto a los mejores embajadores: nuestros chefs. La Comunidad de Madrid apoya este acontecimiento con el que también potenciar el turismo gastronómico, clave para el de proximidad y el de los cerca de 8 millones de personas que nos visitan cada año”*.

La **Directora General de Michelin España Portugal, M<sup>a</sup> Paz Robina**, pone de relieve la dificultad a la que se está enfrentando el sector: *“En Michelin somos conscientes de los difíciles momentos a los que se enfrenta el sector turístico y de la restauración en España y Portugal, que está siendo de los más castigados por esta crisis sanitaria y económica. Un sector que no solo es uno de los motores económicos de nuestro país, sino que es sinónimo de riqueza cultural y social, formando parte de nuestra identidad. Nuestro deseo es que la normalidad vuelva del modo más rápido y seguro posible y que los clientes de todo el mundo disfruten de nuevo con el gran talento de nuestros chefs. La alta cocina da prestigio y ayuda a mejorar el modelo turístico”*.

M<sup>a</sup> Paz Robina también muestra el apoyo de Michelin al sector para superar de la mejor manera posible una crisis social ante la que restauradores y chefs han respondido demostrando su compromiso, esfuerzo y capacidad de innovación: *“Mientras tanto, queremos*

*mostrar nuestro apoyo y estar al lado de nuestros restauradores, chefs y hosteleros dándoles, un año más, la visibilidad nacional e internacional que merecen. Es el mejor modo de poner en valor nuestra cultura culinaria y ayudar a la tan necesaria activación del consumo. En una ceremonia innovadora, que se adaptará a la situación del momento priorizando la seguridad de todos, tal y como ha hecho Michelin en todas sus actuaciones desde el principio de la crisis, conseguiremos que, en un año tan atípico, las Estrellas Michelin brillen más que nunca, esta vez en el cielo de Madrid”.*

Por su parte, el **Director Internacional de las Guías MICHELIN, Gwendal Poullennec**, explica así el compromiso de Michelin con el turismo y la gastronomía de calidad como pilar en la estrategia de la compañía a la hora de ofrecer a los usuarios experiencias únicas: *“La razón de ser de la Guía MICHELIN es recomendar restaurantes que son el alma de nuestras ciudades y comunidades. En esta difícil situación sin precedentes, nuestra misión es volver a conectar a los comensales con los restaurantes. Nuestras selecciones serán equitativas y consistentes para el 2021. Aprovecharemos nuestros sitios web y servicios digitales. No hay motivo de preocupación, las Estrellas MICHELIN, así como todas nuestras distinciones, significarán lo mismo en 2021, como siempre lo han hecho.”*

#### **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 más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).*