

INFORMACIÓN DE PRENSA

5/11/2020

LA GALA DE LA GUÍA MICHELIN SERÁ DIGITAL Y TENDRÁ LUGAR EL 14 DE DICIEMBRE EN LA PUERTA DEL SOL

LA REAL CASA DE CORREOS ES EL LUGAR ELEGIDO POR LA GUÍA MICHELIN PARA RETRANSMITIR EN DIRECTO, DESDE EL KILÓMETRO CERO DE ESPAÑA, LA REVELACIÓN DE LAS NOVEDADES DE LA EDICIÓN 2021 DE LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL.

El año 2020 será recordado por muchos motivos. La pandemia nos está poniendo a todos a prueba continuamente. Nos obliga a asumir nuevas normas, a pensar más en los demás y a ser socialmente más responsables.

En el contexto actual, Michelin ha tomado la decisión de transformar el formato habitual de la revelación de las novedades de la Guía MICHELIN en un formato 100% digital, con la intención de convertir esta gran fiesta de la gastronomía de España y Portugal en una Gala abierta a todos. Por primera vez, todo el mundo estará invitado a vivir la emoción de la Gala, que se retransmitirá en directo el día 14 de diciembre a las 20:00h desde la Puerta del Sol de Madrid. Un momento para hacer un reconocimiento colectivo a un sector, el gastronómico, y a una ciudad, Madrid, que hoy más que nunca necesitan nuestro apoyo.

Este año, Michelin quiere que la presentación de las novedades se transforme en **“Un Viaje hasta las Estrellas”**. Un viaje que arrancará el 16 de noviembre con el estreno de una plataforma de contenidos: galaguia.michelin.es (para Portugal: galaguia.michelin.pt).

Durante cinco episodios, de la mano de Cayetana Guillén Cuervo y Miguel Ángel Muñoz, vibraremos con los chefs, descubriremos Madrid como un destino gastronómico de excepción, conoceremos cómo un fabricante de neumáticos se ha convertido en un referente gastronómico mundial y asistiremos a un debate sobre el presente y el futuro de la gastronomía en el que estarán presentes los chefs de los 11 restaurantes con tres Estrellas MICHELIN de la Guía de España y Portugal 2020.

La Gala será el broche de oro con el que completaremos “Un Viaje hasta las Estrellas”. A través de esta misma plataforma, el **lunes 14 de diciembre a las 20:00h** hora española (19:00h hora de Portugal) en directo desde la Real Casa de Correos, en La Puerta del Sol de Madrid, se desvelarán las novedades de la selección 2021 de la Guía MICHELIN España & Portugal. Bastará una conexión a internet para que cualquier persona, desde un smartphone, una tablet o un ordenador, pueda acompañarnos a vivir una experiencia gastronómica 360°.

Además, durante la emisión de la Gala, los seis chefs más representativos de Madrid –David Muñoz, Ramón Freixa, Diego Guerrero, Paco Roncero, Mario Sandoval y Óscar Velasco– tendrán un protagonismo especial que los espectadores descubrirán en directo.

Inicialmente prevista para el 30 de noviembre, la fecha de la revelación se traslada al 14 de diciembre, para hacerla coincidir con la semana del lanzamiento al mercado de la publicación, que se ha visto retrasado debido al impacto que el confinamiento ha tenido sobre el trabajo de campo de los inspectores. Desde la misma noche del 14 de diciembre, todas las novedades de la edición 2021 de la

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

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



Guía que se anunciarán en la Gala estarán disponibles a través de la página oficial de La Guía MICHELIN: guide.michelin.com/es (para Portugal: guide.michelin.com/pt)

Para **Mónica Rius, Directora de Comunicación y Marcas de Michelin**, *“José Vallés y su equipo de inspectores han sido capaces de asegurar la selección 2021 en unas circunstancias adversas como las de este año. Ha sido un trabajo de campo sin precedentes, con el único objetivo de no faltar a nuestra cita anual con nuestros lectores y de apoyar un sector estratégico tan castigado por la pandemia”*.

Miguel Pereda, Director de Marketing y Ventas de MICHELIN Food & Travel, declara: *“Teníamos claro que el formato de un evento tan especial, tan mágico, no podría ser este año como en ediciones precedentes. En Michelin damos prioridad a la seguridad, y más en una ceremonia de esta magnitud. Por eso la decisión final ha sido organizar un evento digital. Sin embargo, la propuesta que se hará realidad en unos días va más allá de un simple streaming y contempla un viaje apasionante por una oferta de contenidos que esperamos sea atractiva para los amantes de la gastronomía y gran parte del público en general”*.

Pereda añade: *“Me gustaría agradecer, especialmente este año, el apoyo de nuestros partners: Mahou, Makro, Royal Bliss, L'OR Espresso, Jaén Selección AOVE, El Tenedor, Blancpain y Raíz Culinaria. Todos han apostado por un formato innovador uniendo sus marcas a las de La Guía MICHELIN y, sin ellos, la dimensión de este evento sería diferente. También quiero reconocer la labor del Ayuntamiento de Madrid y la Comunidad de Madrid, como instituciones que acogen la Gala de este año y que, aún en una situación tan excepcional como la que atravesamos, siguen apoyando incondicionalmente a la gastronomía como motor de la actividad turística y económica de la Región”*.

Así mismo, **Marta Rivera de la Cruz, Consejera de Cultura y Turismo de la Comunidad de Madrid**, ha recalcado *“el agradecimiento a que la Guía MICHELIN haya escogido Madrid para celebrar su gala anual de entrega de Estrellas. La Comunidad de Madrid es sinónimo de exquisitez y cuenta con excelentes y reputados profesionales de la cocina de reconocido prestigio internacional. La suma de talento y productos de las diferentes zonas de la región, sitúan a Madrid en un lugar privilegiado y en un escaparate único para ser anfitrión”*. También ha querido añadir: *“Queremos que esta gala represente también un homenaje a todo el sector hostelero de Madrid y de nuestro país, en un año especialmente difícil para una de las industrias de la que más orgullosos nos sentimos y que es ejemplo de calidad y buen hacer a todos los niveles”*.

Por su parte, **Almudena Maílo, Concejala Delegada del Área de Turismo del Ayuntamiento de Madrid**, declara: *“Queremos que Madrid siga siendo uno de los primeros destinos del mundo por su oferta gastronómica y de restauración. Es estos difíciles momentos, el Ayuntamiento de Madrid está al lado del sector y respalda toda iniciativa que contribuya a su reactivación. Es momento también de reinventarse y de innovar. Por eso, celebramos que Michelin mantenga este evento en Madrid y acogemos con ilusión este nuevo formato, más cercano y accesible para los madrileños y para todos aquellos que se acercarán a él en España y Portugal. Esta edición especial, adaptada a las circunstancias que nos rodean, se convierte en una gran oportunidad para conocer más de cerca a los chefs, debatir sobre el futuro del sector y descubrir la importancia de la ciudad de Madrid como referente gastronómico mundial”*.

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).