



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 21 de abril, 2021

La Gala de presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022 se celebrará en Valencia

- Es la primera vez que Valencia acoge la Gala de presentación de la Guía MICHELIN
- Quique Dacosta será el coordinador gastronómico del evento

Valencia ha sido la ciudad elegida por Michelin para la celebración de la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022. La capital de la Comunidad Valenciana toma el relevo de Madrid como ciudad organizadora y, por primera vez en su historia, se convierte en el hogar de la Gala, que tendrá lugar en un emblemático escenario aún por desvelar.

Situada a orillas del mar Mediterráneo y hogar de la emblemática Ciudad de las Artes y las Ciencias, Valencia es uno de los destinos turísticos por excelencia de la Península Ibérica gracias a su indiscutible belleza, sus hermosas playas, sus atractivas fiestas y, sin duda, por su profundo patrimonio gastronómico. Valencia cuenta con una personalidad culinaria propia y una oferta gastronómica de lo más variada, con la que ha conseguido reconocimiento internacional desde tiempos inmemoriales. La gastronomía valenciana no duda en izar la bandera de la cocina mediterránea pura, con recetas tradicionales junto elaboraciones sofisticadas que ponen el foco en los productos de la tierra, como las verduras y pescados de temporadas y sus famosos arroces. Los últimos años han servido para disfrutar de la evolución de su cocina, con la llegada de nuevas técnicas que han consolidado a Valencia en particular, y a la región valenciana en general, como uno de los templos culinarios para los amantes de la buena comida. Y es por ese buen hacer por lo que la Comunidad Valenciana cuenta con nada menos que 21 restaurantes distinguidos con Estrella MICHELIN en la selección de la Guía MICHELIN España & Portugal 2021, además de 38 Bib Gourmand, 60 'El plato MICHELIN' y 1 establecimiento con la nueva Estrella Verde MICHELIN.

Michelin agradece a Turisme Comunitat Valenciana, Ayuntamiento de Valencia y Diputación de Valencia su compromiso con la gastronomía española y portuguesa, apoyando y contribuyendo a la organización de esta Gala en la ciudad de Valencia.

La selección de la Guía MICHELIN España & Portugal 2021 incluye el restaurante homónimo de Quique Dacosta, galardonado con tres Estrellas MICHELIN y localizado en Dénia (Alicante). Convertido en toda una celebridad del panorama gastronómico internacional, será el propio Quique Dacosta quien haga de coordinador gastronómico durante la Gala. El chef, de origen extremeño y valenciano de adopción, tendrá el honor de dirigir la parte gastronómica de un evento en el que se desvelarán todas las novedades de la publicación más esperada del año.

La nueva selección de la Guía se dará a conocer en base al intenso trabajo realizado por el equipo de inspectores MICHELIN, que no han dejado de lado sus obligaciones a pesar de las dificultades propias de esta crisis socio-sanitaria que está impactando al conjunto de la sociedad.



Al respecto, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declara: *“A pesar de que sigue siendo un momento muy difícil para los restauradores, nuestros inspectores están gratamente impresionados por el nivel de dedicación, resistencia y pujanza que los chefs y sus equipos están demostrando a diario, así como por la capacidad de respuesta de sus clientes. Utilizando su trabajo de campo y su tiempo en los restaurantes para estar más cerca de la industria ahora que se enfrentan a tales desafíos, nuestros equipos están más decididos que nunca a promover, desenterrar y nutrir el talento gastronómico al mismo tiempo que mantienen la integridad e independencia de sus recomendaciones. Sobre esta base es sobre la que realizarán la edición 2022 de la Guía MICHELIN España & Portugal; una selección elaborada para destacar tanto a esas joyas gastronómicas como a los hombres y mujeres que las dan vida”.*

Por su parte, la Directora General de Michelin España Portugal, M^ª Paz Robina, ha manifestado: *“El sector turístico y de la restauración en España y Portugal sigue siendo de los más castigados por esta crisis sanitaria y económica, y desde Michelin queremos seguir apoyándoles un año más y darles la visibilidad que se merecen. También queremos reconocer el esfuerzo y el compromiso que ha demostrado todo el sector en esta difícil situación, desde el establecimiento más humilde hasta los restaurantes más reconocidos. Todos forman parte de la riqueza cultural y social de nuestro país. Tenemos que seguir manteniendo el prestigio de nuestra cocina, que es un pilar fundamental de la actividad económica ligada al turismo”.*

Robina también se ha referido a la selección de Valencia como ciudad organizadora de la Gala: *“Es para nosotros un gran honor celebrar esta Gala de la Guía 2022 en Valencia, por el importante potencial gastronómico de esta región donde tengo mis orígenes, y espero y deseo que cuando se celebre la Gala, hayamos superado las limitaciones actuales y estemos ya en la nueva era de la actividad turística y gastronómica”.*

Michelin está siguiendo de cerca la evolución de la situación española y portuguesa, y, en consecuencia, se compartirá más información sobre la Gala a lo largo del año.

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 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos (<http://www.michelin.es>).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com



www.michelin.es

 @MichelinPress

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA