



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 1 de junio, 2021

La Gala de presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022 tendrá lugar el 14 de diciembre en Valencia

- Valencia acogerá la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022 el próximo 14 de diciembre en el Auditorio del Palacio de las Artes Reina Sofía
- El chef Quique Dacosta, del restaurante homónimo en Dénia (tres Estrellas Michelin), será el coordinador gastronómico del evento
- El anuncio de la fecha y el lugar de celebración de la Gala se ha realizado en el marco del congreso gastronómico Madrid Fusión

En el marco Madrid Fusión, el primer congreso global de gastronomía del mundo, que se celebra en IFEMA Madrid los días 31 de mayo y 1 y 2 de junio, Michelin y las autoridades que representan a la Comunidad Valenciana han anunciado en una rueda de prensa conjunta la fecha y el lugar de celebración de la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022. El evento, en el que se desvelará la nueva selección de Estrellas MICHELIN, tendrá lugar el próximo 14 de diciembre en el Auditorio del Palacio de las Artes Reina Sofía.

La capital de la Comunidad Valenciana, que toma el relevo de Madrid, acogerá por primera vez en su historia la celebración de una Gala que se está diseñando para combinar el formato presencial con la retransmisión digital que tanto éxito mostró en la última edición. Michelin mantendrá una atención especial a la evolución sanitaria, para adaptar el formato del evento a cualquier escenario posible.

La ciudad de Valencia ofrece el marco adecuado para albergar la fiesta más importante de la alta gastronomía: personalidad y nivel de su oferta gastronómica, vitalidad de las actividades de promoción de la restauración y la hostelería y una estrategia clara para hacer de la Comunidad Valenciana un destino turístico atractivo para el viajero, tanto nacional como internacional. Además, dispone de una muy buena accesibilidad y dotación de infraestructuras hoteleras para los invitados. Quique Dacosta, el chef del restaurante homónimo localizado en Dénia (Alicante) galardonado con tres Estrellas MICHELIN en la edición 2021 de la Guía MICHELIN España & Portugal, será el coordinador gastronómico durante la Gala.

El intenso trabajo de campo realizado por el equipo de inspectores MICHELIN, así como el tiempo dedicado a estar más cerca del sector a pesar de las dificultades asociadas a la crisis sanitaria que está impactando al conjunto de la sociedad, hará posible esta nueva selección de la Guía, que incluirá los distintos galardones, incluyendo las famosas Estrellas MICHELIN, así como las Estrellas Verdes MICHELIN. Esta última es una distinción cada vez más observada y entendida por los chefs, los gourmets y los medios de comunicación, que reconoce aquellos establecimientos que están a la vanguardia y que sitúan la sostenibilidad en el centro de sus operaciones diarias y de su ética profesional.

Al respecto, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declara: *“Siguiendo el ritmo de los restauradores de España y Portugal y adaptándose a las normativas sanitarias locales, nuestros equipos de selección llevan meses recorriendo la Península Ibérica en busca de los establecimientos, tanto nuevos como ya consolidados, que figurarán en la edición de 2022 de la Guía*



MICHELIN España & Portugal. Allá donde van, observan con deleite y admiración la determinación de los chefs y sus equipos para satisfacer a sus clientes con talento, creatividad y generosidad. Estamos encantados de que la Guía MICHELIN se presente en Valencia el 14 de diciembre y de que el evento sea una oportunidad para reunirse con la comunidad de cocineros. Desde una ciudad con una tradición gastronómica y un dinamismo excepcionales, podremos dar a conocer a las estrellas de España y Portugal y celebrar juntos la renovada alegría de volver a los restaurantes”.

Por su parte, el Secretario Autonómico de Turismo, Francesc Colomer, ha remarcado que *“La celebración de la gala en la Comunitat Valenciana viene a reforzar nuestro posicionamiento como destino turístico gastronómico. Esa es la esencia de nuestra estrategia l' Exquisit Mediterrani. En estos momentos, toca más que nunca apoyar a nuestros chefs destacando su capacidad de generar talento y reputación de marca. La gastronomía será una parte fundamental en la inspiración del viaje tras la pandemia, su papel en la remontada emocional de la sociedad será clave”.*

El Diputado de Turismo, Jordi Mayor, ha afirmado que *“La gala Michelin de València recogerá el esfuerzo conjunto realizado por administraciones y agentes del sector durante años para la proyección definitiva de València como destino turístico gastronómico de referencia nacional e internacional, único, auténtico, respaldado por una gran cultura y que busca alcanzar cada vez mayores cotas de sostenibilidad”.*

El Concejal de Turismo e Internacionalización del Ayuntamiento de València y Presidente de Visit València, Emiliano García, ha destacado que *“Es un orgullo para la ciudad acoger la Gala de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022 en el marco de los valores que València abandera para la recuperación, el ser una ciudad sostenible, saludable y segura. Este evento nos va a permitir proyectar, por un lado, el talento de nuestros mejores embajadores, nuestros chefs, garantes de nuestra identidad por profesionalidad, creatividad y respeto a nuestras raíces; y por otro lado, de nuestro producto de proximidad, elemento de inspiración para ellos. Sin duda, nuestra gastronomía sabe a huerta y sabe a mar, y nadie como ellos lo respeta desde el más férreo compromiso”* ha afirmado el edil. *“Sabemos del poder nuestra gastronomía para preservar la identidad de nuestro territorio y consolidar nuestro relato como destino auténtico y singular. Por ello, para las administraciones turísticas valencianas este sector es estratégico”. Respecto a la sede, Emiliano García ha afirmado que “estamos convencidos que no hay mejor entorno para celebrar la Gala que el templo de las artes en València, el Palau de les Arts. Porque la alta gastronomía es arte, sin ninguna duda, y eso es lo que queremos mostrar al mundo”.*

El chef Quique Dacosta subraya: *“Que la Guía MICHELIN, la más prestigiosa del mundo y que ha narrado la alta gastronomía desde hace más de 130 años, venga a la Comunidad Valenciana y haga la presentación de las nuevas Estrellas es muy importante para nuestra región. Al mismo tiempo, tener la suerte de ser el coordinador gastronómico de lo que ocurrirá en esa Gala junto a todo su equipo es una gran responsabilidad y a la vez un tremendo orgullo. Vamos a intentar que el evento quede para siempre en el recuerdo del mundo gastronómico”.* Y finaliza valorando positivamente el impacto de la gala en la gastronomía valenciana: *“Es una oportunidad para todos los cocineros y cocineras valencianas y para todo el sector de la restauración. Es el mejor momento para poner en valor la cocina de la Comunidad Valenciana, su despensa, su tradición, su singularidad y su alta cocina, que en los últimos años está siendo reconocida en todo el mundo. Hay una gran diferenciación de nuestra propuesta con respecto a otros territorios, y lo que ocurrirá en esa gala es un premio a todo ese trabajo”.*

Michelin agradece a Turisme Comunitat Valenciana, al Ayuntamiento de Valencia y a la Diputación de Valencia su apoyo y contribución a la organización de la Gala, así como su compromiso con la gastronomía española y portuguesa, pilar fundamental de la actividad económica relacionada con el turismo.



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](https://twitter.com/MichelinPress)

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