



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 28 de septiembre, 2021

La Guía MICHELIN y Tierra de Sabor se unen para poner en valor la gastronomía de Castilla y León



- Los chefs de Castilla y León referenciados en la Guía MICHELIN se han reunido en un acto donde recogieron sus preciadas chaquetillas
- La comunidad castellano y leonesa cuenta con un total de 85 restaurantes reconocidos en la última edición de la Guía MICHELIN
- Tierra de Sabor, marca de garantía y calidad de los productos agroalimentarios de Castilla y León, y la Guía MICHELIN visitan a algunos de los mejores restaurantes de la región

Con un total de 85 restaurantes reconocidos en la última edición de la Guía MICHELIN España y Portugal, Castilla y León pasa por ser una de las comunidades con mayor riqueza gastronómica de España. Para celebrar el momento que vive la gastronomía de la Comunidad la Guía MICHELIN se ha unido a Tierra de Sabor, marca de garantía y calidad de los productos agroalimentarios de la comunidad castellano y leonesa. Después de recorrer algunos de los mejores restaurantes de la zona, MICHELIN ha entregado las chaquetillas a los chefs incluidos en su Guía.

En el acto de entrega han estado presentes la mayoría de los chefs que ostentan un galardón en la Guía MICHELIN España y Portugal 2021. De los 85 restaurantes premiados, 13 de ellos cuentan con una Estrella MICHELIN, 18 están en la categoría de Bib Gourmand, 54 son restaurantes 'El Plato MICHELIN' y otros 2 establecimientos también tienen la Estrella Verde MICHELIN. Entre tal selección de establecimientos los inspectores Michelin han podido destacar una amplia gama de tipos de cocina, desde las más creativas hasta las más tradicionales, cuyo factor común es la habilidad para trasladar a los platos el amor por su tierra.

Desde su nacimiento en el año 2009, Tierra de Sabor ha conseguido convertirse en una enseña de referencia dentro de los alimentos de calidad de toda España, alcanzando una gran notoriedad entre el consumidor final y con un excelente reconocimiento por parte de los profesionales del sector agroalimentario. Ahora, en colaboración con la Guía MICHELIN, ha dado un paso adelante en el apoyo a la gastronomía de Castilla y León con una acción en la que desea descubrir al mundo los mejores secretos gastronómicos de la Comunidad.

Una selección de periodistas de ámbito nacional, especializados en gastronomía y viajes, acompañados por la Guía MICHELIN y Tierra de Sabor, realizaron un exclusivo fin de semana por la zona de la Ribera del Duero en la provincia de Valladolid, escenario perfecto y ejemplo superlativo del buen comer y el buen beber. Después de visitar establecimientos tan reconocidos como **Refectorio** (una Estrella MICHELIN y Estrella Verde MICHELIN), **Ambivium** (una Estrella), **Taller** (una Estrella) o **La Botica** (una Estrella y Estrella Verde), la inmersión por la Comunidad concluyó con un evento de



entrega de chaquetillas, organizado en Abadía Retuerta Le Domaine, donde los asistentes pudieron disfrutar también de un cóctel preparado por el restaurante Trigo (una Estrella MICHELIN) de Valladolid.

El acto de entrega estuvo presidido por Alfonso Fernando Fernández Mañueco, Presidente de la Junta de Castilla y León, quien quiso mostrar su apoyo al sector: *“Tierra de Sabor y Guía Michelin quieren así resaltar el excepcional trabajo que hacen nuestros cocineros poniendo en valor los alimentos que producen nuestros agricultores y ganaderos y transforma nuestra industria agroalimentaria. Sin duda, son los mejores embajadores de la calidad agroalimentaria de Castilla y León y por eso queremos reconocérselo en este homenaje conjunto”*.

En sus palabras, Miguel Pereda, Director de Ventas y Marketing Food & Travel de Michelin España y Portugal, destacó: *“Hemos convocado a los 85 restaurantes de Castilla y León de la Guía MICHELIN 2021 para celebrar y reconocer el talento de sus chefs. Sabemos que esta zona, La Ribera del Duero, es solo un pedacito de la increíble riqueza de la región. La intención, tanto de la Guía como de Tierra de Sabor, es que este solo sea el primer episodio de otros que tendrán lugar por toda la Comunidad. En las próximas semanas estrenaremos un video que recogerá los mejores momentos de este viaje. Os animamos a verlo en los canales online de la Guía MICHELIN y de Tierra de Sabor”*.

También asistió al acto la Directora General de Michelin España y Portugal, María de la Paz Robina, que declaró: *“Este reconocimiento a los chefs es necesario y merecido, porque son una fuerza tractora de la economía, ayudan al desarrollo del turismo, son parte de la identidad de la región y tienen la capacidad de hacernos disfrutar. Y les animó a que la calidad de la oferta gastronómica vaya unida de un compromiso con la sostenibilidad, llevando a cabo iniciativas en los restaurantes que contribuyan a la preservación del medio ambiente”*.

Sobre la unión entre la Guía MICHELIN y Tierra de Sabor

La Guía MICHELIN ha querido mostrar su apoyo a la gastronomía de Castilla y León colaborando con Tierra de Sabor para crear una experiencia gastronómica total en la que se ha puesto en valor el nivel de la cocina de la Comunidad, expresada a través de la riqueza de sus productos y el talento de sus chefs. Valladolid y la Ribera de Duero han sido los protagonistas de esta primera inmersión culinaria por la zona en un exclusivo viaje de cuatro jornadas en las que la gastronomía de Castilla y León quedó perfectamente representada por chefs y establecimientos del máximo nivel.

Recorrido de TIERRA DE SABOR — MICHELIN GUIDE EXPERIENCE

JORNADA 1

Experiencia gastronómica en el restaurante **Refectorio** (una Estrella MICHELIN y Estrella Verde MICHELIN), en Abadía Retuerta Le Domaine. Chef Ejecutivo, Marc Segarra.

JORNADA 2

Experiencia gastronómica en el restaurante **Ambivium** (una Estrella MICHELIN), en la Bodega Pago de Carraovejas. David Robledo, Director Gastronómico, y Cristóbal Muñoz, Jefe de Cocina.

Experiencias de producto: huerto y viñedos de Abadía Retuerta Le Domaine; visita a las bodegas subterráneas de Aranda de Duero; cata de vinos Robert Parker con Luis Gutiérrez.

Experiencia gastronómica basada en una degustación de tapas en los 2 restaurantes El plato MICHELIN de Aranda de Duero, **Aitana** y **Casa Florencio**.



JORNADA 3

Experiencia gastronómica en el restaurante **La Botica** (una Estrella MICHELIN y Estrella Verde MICHELIN), en Matapozuelos. Chef Miguel Ángel de la Cruz.

Experiencia gastronómica en el restaurante **Taller** (una Estrella MICHELIN), el proyecto gastronómico de Bodegas Arzuaga. Chef Víctor Gutiérrez.

Experiencias de producto: visitas a la quesería artesana Campoveja y a la bodega De Alberto.

JORNADA 4

Experiencia gastronómica en Abadía Retuerta Le Domaine, con un cóctel a cargo del restaurante **Trigo** (una Estrella MICHELIN), de Valladolid. Chef Víctor Martín.

Listado completo de restaurantes de Castilla y León en la Guía MICHELIN 2021

Restaurantes con una Estrella MICHELIN

Ambivium
Baluarte
Cocinandos
El Ermitaño
En la Parra
La Botica
La Lobita
Mu•na
Pablo
Refritorio
Taller
Trigo
Víctor Gutiérrez

Restaurantes Bib Gourmand

Área de Boceguillas
Becook
Brigecio
Casa Brigante
Casa Pacheco
Coscolo
De Galo
El Alquimista
El Maño
La Cocina de Manuel
La Fábrica
La Lechería
La Vasca
Las Termas
Llantén
Posada Torre Berrueza
Sierra Quil'ama
Terra



Restaurantes 'El Plato MICHELIN'

5 Gustos
Aitana
Ajo de Sopas
Alma
Alquimia
Blue Gallery
Casa Alcón
Casa Florencio
Casa Mariano
Casa Ojeda
Casa Pepe's
Casa Silvano-Maracaibo
Cepa 21
Clandestino
Cobo Estratos
Dámaso
Don Fadrique
El Almacén
El Capricho
El Mesón de Gonzalo
El Mesón de Gonzalo - La Barra
El Rancho de la Aldegüela
Estrella del Bajo Carrión
Hostería de los Palmeros
Jamonería Sarmiento-Jabuguito
Jero
José María
Juan Bravo
La Favorita
La Galería
La Mira de Gredos
La Olma
La Plata
La Portada de Mediodía
La Tronera
Lasal
LAV
Lera
LY.2
Mesón de Los Templarios
Mesón del Cerrato
Mirasierra
Paco Espinosa
Palacio de Canedo
Posada de las Misas
Puerta Real
Reina XIV
Rivas
San Francisco
Tapas 3.0



Ticiano
Trasto
Villa Paramesa
Villena

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. Web oficial de la Guía MICHELIN: <https://guide.michelin.com/es/es>

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