



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 8 de noviembre, 2021

## Michelin presenta la selección de chefs que cocinarán en la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022

- La Gala de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022 se celebrará el 14 de diciembre en el Auditorio de les Arts
- Quique Dacosta coordinará el equipo de 9 chefs de restaurantes con Estrellas MICHELIN de la Comunidad Valenciana seleccionados para la cena de la Gala
- Por primera vez se medirá la huella de carbono del evento, para tomar medidas adicionales a las que se implementarán este mismo año para reducir el impacto medioambiental
- Previos a la Gala, la Guía MICHELIN publicará contenidos audiovisuales en formato de serie, denominada "MEDITERRANEO, Tierra de Estrellas", cuyos protagonistas serán los productos, productores y restaurantes de la Comunidad Valenciana

En el marco del Salón Mediterránea Gastrónoma, la feria gastronómica referente de la región mediterránea, que tiene lugar entre los días 7 y 9 de noviembre en las instalaciones de la Feria Valencia, Michelin ha presentado la selección de chefs que cocinarán para los invitados en la Gala de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022. La gran fiesta de la gastronomía de España y Portugal, que tendrá lugar el próximo 14 de diciembre en el Auditorio de les Arts, recupera así el formato presencial, con todas las medidas para garantizar la seguridad de los invitados que acudirán al evento. La emoción de la Gala, en la que se desvelarán las novedades de la selección 2022 de la Guía MICHELIN España & Portugal, también se podrá seguir en abierto y en directo a través de la retransmisión que se realizará en los canales digitales de la Guía MICHELIN.

Para la cena de la Gala, que tendrá lugar en el Museu de les Ciències, Michelin ha seleccionado un elenco de chefs de restaurantes con Estrellas MICHELIN que representan y ponen de manifiesto la riqueza, la calidad y la diversidad de la gastronomía de los establecimientos de la Comunidad Valenciana referenciados en la edición 2021 de la Guía MICHELIN España & Portugal. Este equipo gastronómico de primer nivel, coordinado por Quique Dacosta, del restaurante homónimo en Dénia (\*\*\*), Alicante, estará formado por los siguientes chefs:

- Ricard Camarena – Restaurante Ricard Camarena (\*\* y Estrella Verde), Valencia
- Luis Valls – El Poblet (\*\*), Valencia
- Alberto Ferruz – BonAmb (\*\*), Jávea-Alicante
- Kiko Moya – L'Escaleta (\*\*), Cocentaina-Alicante
- Begoña Rodrigo – La Salita (\*), Valencia
- Susi Díaz – La Finca (\*), Elche-Alicante
- Raúl Resino – Rte. Raúl Resino (\*), Benicarló-Castellón
- Miguel Barrera – Cal Paradis (\*), Vall D'Alba-Castellón

La presentadora de la Gala de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022 será Ana Milán que también protagonizará la serie "MEDITERRANEO, Tierra de Estrellas", en la que la actriz alicantina nos enseñará su tierra en un recorrido muy especial por las tres provincias de la Comunidad Valenciana, poniendo en valor sus productos, sus productores y sus restaurantes. Esta serie estará disponible en la página web de la Guía MICHELIN a partir del 3 de diciembre.



Además de la serie, como parte del programa de activaciones previas a la Gala también habrá una nueva edición del Debate de la Gala, estrenado el año pasado, que en esta ocasión tendrá lugar el 29 de noviembre en el Palacio de Congresos de Valencia, bajo el lema “Gastronomía y Sostenibilidad”. Moderado por el periodista Jesús Trelis, el debate contará con invitados de excepción. Entre ellos, 4 chefs con Estrella Verde en reconocimiento de su compromiso en favor de la gastronomía sostenible: Ricard Camarena (Restaurante Ricard Camarena), Ángel León (Restaurante Aponiente), Rodrigo de la Calle (Restaurante El Invernadero) y Elvira Fernández (Restaurante El Llar de Viri). Les acompañarán Toni Misiano y Rafael Monge, dos productores con proyectos ecológicos; Vinyet Capdet, del CETT de Barcelona, la única escuela de hostelería y restauración con un Máster en Gastronomía Sostenible; y Emiliano García, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Valencia, en representación de una ciudad que apuesta por la sostenibilidad. El debate, accesible en directo en formato presencial y en streaming solo para la prensa, será grabado y, posteriormente, se emitirá en abierto junto con la serie “MEDITERRÁNEO, Tierra de Estrellas” en la web de la Guía MICHELIN.

La sostenibilidad estará presente de manera especial en la Gala de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022. Se han adoptado una serie de medidas, tanto logísticas como organizativas, para reducir el impacto ambiental del evento. Además, por primera vez una consultora independiente de certificación evaluará la huella de carbono de cara a reducir su impacto en el futuro a través de medidas adicionales y, potencialmente, compensarlo con proyectos sostenibles.

Para Michelin *“Esta será la Gala del reencuentro. Estamos trabajando en ella con mucha ilusión para recuperar el formato presencial y disfrutar de un evento único, con todas las medidas de seguridad. Y una de las cosas más difíciles para nosotros ha sido seleccionar a los chefs que participarán en el showcooking de la cena de la Gala. Para ello nos hemos basado en su nivel y potencial gastronómico a la hora de desarrollar este cometido, procurando que existiera una representación de todas las provincias de la comunidad y de la diversidad de su oferta gastronómica”*. Por otro lado, Michelin añade: *“La Gala digital del año pasado no sólo nos enseñó a adaptarnos a una situación inédita, sino también que, gracias a los medios digitales y a las redes sociales, podíamos abrir esta gran fiesta de la gastronomía a mucha más gente. Por ello, este año seguiremos ampliando los contenidos de la Gala con activaciones previas que incluirán contenidos audiovisuales muy enriquecedores de la mano de Ana Milán, que ejercerá de presentadora de la Gala. Además, repetiremos el Debate de la Gala, que tuvo una magnífica acogida el año pasado, y que en esta ocasión tratará sobre Gastronomía y Sostenibilidad”*.

Por su parte, el concejal de Turismo del Ayuntamiento de Valencia, Emiliano García, ha destacado que *“no hay mejor ocasión que esta para proyectar el talento de nuestros chefs, los perfectos embajadores de nuestra gastronomía, de su profesionalidad, creatividad y respeto por el producto de proximidad. Un producto que procede directamente de uno de nuestros activos más importantes, nuestra despensa natural: el mar y nuestra huerta”*. García también ha destacado el trabajo colaborativo de las tres administraciones públicas junto con el sector privado: *“una colaboración gracias a la cual estamos demostrando, día a día, por qué València es la gran capital gastronómica que es”*, ha concluido.

Francesc Colomer, secretario autonómico de Turismo, ha señalado que *“la elección de la ciudad de València para la celebración de la Gala Michelin en un espacio tan emblemático como el Palau de Les Arts Reina Sofía es una oportunidad para mostrar la calidad de la gastronomía valenciana al mundo”*. Además, ha destacado que este evento *“supone una oportunidad para todo el sector de la hostelería, que ha pasado un año y medio muy complicado por la pandemia, y en la celebración de esta Gala se reconoce el trabajo, el esfuerzo, el talento, la creatividad y los valores de las propuestas gastronómicas”*.



Por su parte Jordi Mayor, diputado de Turismo, ha destacado que *“el evento será un momento excepcional y único para la proyección de la capacidad, variedad, profesionalidad y calidad del producto de la gastronomía del destino València, a través del buen hacer de los chefs valencianos participantes y sus distintas elaboraciones”*.

El chef Quique Dacosta, coordinador gastronómico de la Gala, ha declarado: *“Quiero mostrar mi agradecimiento a Michelin por haber confiado en Valencia y en los cocineros y cocineras que representamos la gastronomía de esta Comunidad. Estoy muy orgulloso de este equipo y convencido de que vamos a realizar un trabajo extraordinario. Vamos a recibir a todas las personas del mundo gastronómico como nos gusta a los cocineros, para que de la mano de los productos y los productores, se lleven un extraordinario sabor de boca. Nuestro cometido es hacer la mejor gala de la historia”*.

Michelin agradece a las Instituciones y a las Autoridades de Valencia, Ayuntamiento, Diputación y Generalitat, su apoyo y contribución a la organización de la Gala, así como su compromiso con la gastronomía española y portuguesa. Michelin agradece igualmente a los partners que en esta edición apoyan y colaboran con la Gala: MAKRO, MAHOU, BALFEGÓ, BLANCPAIN, THE FORK, JAEN SELECCIÓN, VILLAMASSA, NEOLITH y SOLAN DE CABRAS.

#### **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**

**+34 630 086 682**

[monica.rius-aymami@michelin.com](mailto:monica.rius-aymami@michelin.com)



[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

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

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA