



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 23 de marzo de 2022

Castilla-La Mancha acogerá la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2023 que se celebrará en Toledo

- Es la primera vez que Toledo acoge la Gala de presentación de la Guía MICHELIN.
- Se celebrará el 22 de noviembre en el Palacio de Congresos El GRECO de Toledo.
- Los coordinadores gastronómicos del evento serán los chefs Fran Martínez (restaurante **Maralba**, en Almansa, dos Estrellas MICHELIN) e Iván Cerdeño (restaurante **Iván Cerdeño**, en Toledo, dos Estrellas MICHELIN).

Castilla-La Mancha ha sido la comunidad autónoma elegida por su personalidad gastronómica, influenciada por su historia culinaria multicultural y por su implicación activa en la promoción e impulso de la cocina de la región a través del sello Raíz Culinaria.

Toledo será la ciudad donde se celebrará la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2023. La capital de la Comunidad de Castilla-La Mancha toma el relevo de Valencia como ciudad organizadora y, por primera vez en su historia, se convertirá en el hogar de la Gala, que tendrá lugar en el emblemático Palacio de Congresos El GRECO.

La Gala continuará teniendo un formato de gran impacto gracias a la combinación de un evento presencial, de alta relevancia y prestigio, con una amplificación digital, para llegar al mayor número posible de amantes de la gastronomía.

La milenaria ciudad de Toledo, inscrita por la UNESCO en la lista del Patrimonio Mundial de la Humanidad en 1986, arrastra tras de sí una historia sin parangón y ha sido considerada un auténtico crisol de culturas al haber convivido en ella, durante siglos y en paz, una importante población de cristianos, judíos y musulmanes. La huella dejada por estas tres culturas y su legado arquitectónico han convertido a Toledo en uno de los destinos turísticos más deseados de la península ibérica, tanto para el viajero nacional como para el que viene desde fuera de nuestras fronteras. Además, disfruta de una buena accesibilidad y una gran dotación de infraestructuras hoteleras.

La gastronomía de Castilla-La Mancha aprovechará este singular evento para convertirse en el epicentro culinario nacional e internacional y promocionar los platos más arraigados de su recetario. Brillarán, una vez más, las especialidades de caza que nos hablan de la región con mayor capacidad cinegética de España, esos exquisitos quesos manchegos que han conquistado el mundo, su icónico azafrán, la famosa miel de la Alcarria, los excepcionales ajos que la han convertido en la primera región productora de la Unión Europea, los escabeches que hoy casi todos asociamos a su ADN, el exquisito mazapán local... y, por supuesto, muchos otros platos autóctonos que enamoran el paladar, siguiendo el recetario tradicional o viviendo un nuevo impulso tras la actualización realizada por los sorprendentes chefs que despuntan en las distintas provincias de la región.



El genio tras los fogones, que, por supuesto no falta en esta comunidad, encuentra su punta de lanza en dos hombres con muchísimo talento: el chef albaceteño Fran Martínez (restaurante **Maralba**, en Almansa, dos Estrellas MICHELIN) e Iván Cerdeño (restaurante **Iván Cerdeño**, en Toledo, dos Estrellas MICHELIN), que fue uno de los grandes triunfadores en la pasada edición. A su vera, y con luz propia, brillan los chefs de los restaurantes con una Estrella MICHELIN Carlos Maldonado (**Raíces-Carlos Maldonado**, en Talavera de la Reina), Enrique Pérez (**El Doncel**, en Sigüenza), Jesús Segura (**Trivio**, en Cuenca), José Antonio Medina (**Coto de Quevedo**, en Torre de Juan Abad), Miguel Ángel Expósito (**Retama**, en Torrenueva), Pepe Rodríguez (**El Bohío**, en Illescas) y Samuel Moreno (**El Molino de Alcuneza**, en Sigüenza). Junto a ellos, también destacan en Castilla-La Mancha los nueve restaurantes con la distinción Bib Gourmand (la mejor relación calidad/precio) y 10 establecimientos recomendados por la calidad de su cocina.

Una vez más, la centenaria Guía MICHELIN pondrá un acento especial sobre la sostenibilidad a través de la Estrella Verde MICHELIN, una distinción relativamente joven que está teniendo un gran impacto entre los chefs, los gourmets y los medios de comunicación por lo que supone como concepto, ya que reconoce a aquellos establecimientos, con independencia de su categoría, particularmente comprometidos con la gastronomía sostenible y el futuro del planeta.

La nueva selección de la Guía se dará a conocer, una vez más, en base al intenso trabajo de campo realizado por el equipo de inspectores MICHELIN, que no ha dejado de lado sus obligaciones a pesar de las dificultades propias de esta crisis sociosanitaria que sigue impactando todavía en el conjunto de la sociedad.

La organización mantendrá una atención especial a la evolución sociosanitaria española y portuguesa, para adaptar el formato del evento a cualquier escenario posible.

Michelin agradece a la Junta de Castilla-La Mancha su compromiso con la gastronomía española y portuguesa, apoyando y contribuyendo a la organización de esta Gala en la ciudad de Toledo.

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 177 países, emplea a más de 124.760 personas y dispone de 68 centros de producción de neumáticos que en 2021 han fabricado 173 millones de neumáticos (www.michelin.es).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

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