



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 6 de mayo, 2022

La Guía MICHELIN y Cocina de Paisaje recorren el Principado de Asturias poniendo en valor la gastronomía asturiana

- Un recorrido por Asturias con el objetivo de poner en valor la gastronomía y el producto local, reconociendo la labor de sus chefs, el recetario y el origen
- Entre Mar y Montaña, Monte y Mina y Sabores del Cantábrico serán las tres rutas que se desarrollarán durante el mes de mayo
- Cada ruta contará con un chef embajador que hará de anfitrión y abrirá las puertas de su casa para acoger a otro chef, ambos con una o varias Estrellas MICHELIN

La Guía MICHELIN y Cocina de Paisaje, la marca con la que el Principado de Asturias está posicionando su gastronomía, inician una serie de rutas por la región con las que apoyar y dar difusión a su gastronomía. Asturias, reconocido destino gastronómico de la Península Ibérica, se apoya en el talento de los chefs y restaurantes que pertenecen a la selección de la Guía MICHELIN España y Portugal 2022 para transmitir sus valores culinarios desde la tradición, defendiendo el recetario y técnicas de antaño, y respetando el producto y su origen. En las rutas también estarán presentes guisanderas y reposteros que son embajadores de Cocina de Paisaje.

Las rutas organizadas por la Guía MICHELIN y Cocina de Paisaje, que llegarán a tres zonas geográficas de Asturias con personalidad propia, contarán con un chef embajador que actuará como anfitrión e invitará a un chef de otra región para que le acompañe en el viaje. Una travesía por la geografía asturiana en la que se probará la propia propuesta del anfitrión, se visitará a pequeños productores y se recorrerán algunos de los mejores parajes naturales asturianos, así como otras propuestas gastronómicas interesantes que dan sentido al conjunto de la ruta.

Tanto los chefs anfitriones como los invitados a las rutas gastronómicas forman parte de la selección de la Guía MICHELIN España y Portugal 2022 y son poseedores de una o varias Estrellas MICHELIN. Nacho Manzano (chef de Casa Marcial, dos Estrellas MICHELIN), Pedro y Marcos Morán (chefs de Casa Gerardo, una Estrella MICHELIN) e Isaac Loya (chef de Real Balneario, una Estrella MICHELIN) serán los encargados de abrir las puertas de sus restaurantes para acoger, respectivamente, a Pedro Sánchez (chef de Bagá, en Jaén, una Estrella MICHELIN), Ricard Camarena (chef del restaurante Ricard Camarena, en Valencia, dos Estrellas MICHELIN) e Iván Cerdeño (chef del restaurante Iván Cerdeño, en Toledo, dos Estrellas MICHELIN).

Una espectacular representación de la gastronomía asturiana y nacional, que protagonizarán las tres rutas ideadas por la Guía MICHELIN y Cocina de Paisaje: Entre Mar y Montaña (del 8 al 10 de mayo), Monte y Mina (del 22 al 24 de mayo) y Sabores del Cantábrico (del 29 al 31 de mayo).



Sobre Asturias Cocina de Paisaje

Cocina de Paisaje es la marca con la que Asturias está posicionando su gastronomía para competir a través de la integración del paisaje, los productos y restaurantes, en una misma identidad. Cocina de Paisaje nace con el fin de apoyar y dar difusión a la gastronomía del Principado desde el saber tradicional, defendiendo el recetario y técnicas de antaño, y respetando el producto y su origen.

Desestacionalizar la demanda turística es otro de los objetivos de Cocina de Paisaje, que reivindica los valores de Asturias como territorio gastronómico, sus productos y su talento culinario, destacando la labor de sus chefs, guisanderas y reposteros como embajadores de la gastronomía asturiana. Una treintena de profesionales ostentan actualmente el reconocimiento de 'Embajador/a de Cocina de Paisaje'.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 38 destinos 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

+34 664 28 26 60

sonia.portoles@michelin.com

www.michelin.es

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

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