



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 27 de junio, 2022

La Guía MICHELIN estrena los vídeos de las rutas realizadas en colaboración con Asturias Cocina de Paisaje, una iniciativa para poner en valor la gastronomía, el producto y el paisaje del Principado

- La Guía MICHELIN organizó el pasado mes de mayo junto a Cocina de Paisaje, el sello gastronómico de Asturias, tres rutas que descubrían la personalidad culinaria del Principado de Asturias con el objetivo de poner en valor la gastronomía y el producto regional, reconociendo la labor de sus chefs, el recetario y el origen.
- En la Web de la Guía MICHELIN, además de un artículo editorial, ya están disponibles 3 vídeos por cada ruta, uno dedicado a la gastronomía, otro al producto y un tercero al paisaje. Descúbrelos [AQUÍ](#). También accesibles a través de las RRSS de la Guía MICHELIN.
- Como colofón a estas apasionantes rutas, se celebró un acto de homenaje y reconocimiento a toda la selección 2022 de la Guía Michelin España & Portugal en el Principado. Más de 40 restaurantes se dieron cita en La Laboral de Gijón para compartir un momento de celebración en torno a la gastronomía y al producto de la zona.

El pasado mes de mayo, la Guía MICHELIN organizó junto a 'Asturias, Cocina de Paisaje' tres rutas únicas para descubrir la personalidad culinaria del Principado de Asturias, la riqueza de sus productos y la dedicación de los productores para ofrecer a los chefs las mejores materias primas de su región.

Con este tipo de iniciativas, la Guía MICHELIN trata de apoyar y dar difusión a la gastronomía local y regional a través del reconocimiento del talento de los chefs y la calidad de los 44 restaurantes del Principado incluidos en la selección 2022 de la Guía MICHELIN España & Portugal, 8 de ellos distinguidos con una o varias Estrellas MICHELIN.

Después de la realización de las rutas, es el momento de estrenar el tráiler y los vídeos en la web y en las redes sociales de MICHELIN. Un trabajo audiovisual con el que se muestran los paisajes, platos e historias vividas en cada una de las rutas, junto a los chefs protagonistas, para poner en valor la riqueza gastronómica de la región.

En cada ruta, un chef embajador de Cocina de Paisaje actuó como anfitrión e invitó a un chef de otra comunidad para hacer juntos un viaje gastronómico en el que se probó la propia propuesta del anfitrión, se visitó a pequeños productores y se recorrieron algunos de los mejores parajes naturales asturianos, así como otras propuestas gastronómicas interesantes que daban sentido al conjunto de la ruta.

Tres rutas gastronómicas por el Principado de Asturias

Pedro Sánchez Jaén, del restaurante Bagá, una Estrella MICHELIN, junto a Nacho Manzano de Casa Marcial, con dos Estrellas MICHELIN, dieron comienzo a este gran viaje por Asturias con la primera ruta "**Entre Mar y Montaña**", con una cena en el restaurante del chef asturiano.



Ver [Vídeo 1](#), [Vídeo 2](#), [Vídeo 3](#)

“**Monte y Mina**” fue la segunda propuesta que prepararon la Guía MICHELIN y Cocina de Paisaje. Esta segunda ruta por Asturias arrancó con una cena en Casa Gerardo, una Estrella MICHELIN, donde los anfitriones asturianos, Pedro y Marcos Morán, recibieron a Ricard Camarena, chef del restaurante homónimo Ricard Camarena, con dos Estrellas MICHELIN en la selección 2022 de la Guía MICHELIN España & Portugal.

Ver [Vídeo 1](#), [Vídeo 2](#) y [Vídeo 3](#)

“**Sabores del Cantábrico**” fue el broche de este viaje por los paisajes, la gastronomía y los productos asturianos. En esta ocasión, el restaurante Real Balneario, con una Estrella MICHELIN, fue el lugar donde su chef, Isaac Loya, recibió al cocinero toledano Iván Cerdeño, con dos Estrellas MICHELIN en el restaurante que toma su nombre, con quien realizó este viaje por la cocina más vinculada al mar de las tres rutas.

Ver [Vídeo 1](#), [Vídeo 2](#) y [Vídeo 3](#)

Una iniciativa de la Guía Michelin y Cocina de Pasaje, de tres rutas gastronómicas por los diferentes paisajes de Asturias (mina, mar y montaña).

Tras las rutas se celebró un evento de cierre en la Laboral de Gijón, organizado conjuntamente entre la Guía Michelin y Cocina de Paisaje, al que acudieron los 44 chefs de la región reconocidos en la Selección 2022 de la Guía Michelin España & Portugal, además de Berta Piñan, consejera de Cultura, Política Lingüística y Turismo de Asturias, Graciela Blanco, viceconsejera de Turismo del Principado y Mónica Rius, Directora de comunicación de Michelin España y Portugal.

El evento se organizó como reconocimiento y puesta en valor de la gastronomía de Asturias expresada a través de la riqueza de sus productos y el talento de sus Chefs representantes de los 44 restaurantes que forman parte de este talento gastronómico regional y de la Selección 2022 de la Guía MICHELIN España y Portugal (1 restaurante con 2 Estrellas MICHELIN, 7 restaurantes con 1 Estrella MICHELIN, 7 restaurantes Bib Gourmand y 29 restaurantes Recomendados). Por ello se hizo entrega de una chaquetilla conmemorativa a cada uno de los chefs y se finalizó el acto con una degustación de productos y platos asturianos en las emblemáticas cocinas de la Laboral.

Puedes encontrar los vídeos en el Canal de Youtube de Michelin. Algunos ya están disponibles en las **Redes Sociales de Michelin:**

Instagram España: @michelinespana

Facebook: @laguiamichelin

Twitter: @guiamichelin_es

Youtube: <https://www.youtube.com/user/Michelin>



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

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