



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 17 de octubre, 2022

## Michelin presenta en Cuenca la selección de chefs que cocinarán en la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España & Portugal 2023

- La Gala de la Guía MICHELIN España & Portugal 2023 se celebrará el 22 de noviembre en el Palacio de Congresos El GRECO de Toledo
- Fran Martínez (restaurante Maralba, en Almansa, dos Estrellas MICHELIN) e Iván Cerdeño (restaurante Iván Cerdeño, en Toledo, dos Estrellas MICHELIN) coordinarán el equipo de 9 chefs de restaurantes con Estrellas MICHELIN de Castilla-La Mancha seleccionados para cocinar en la cena de la Gala
- El Debate de la Gala de este año, bajo el tema, “La Sala tiene la Palabra”, se centrará en una temática de gran actualidad, el servicio de sala en la restauración y contará con prestigiosos profesionales del sector
- La Guía MICHELIN activará dos importantes acciones de comunicación en sus medios digitales, y por primera vez en televisión, cuyo objetivo es poner a Castilla-La Mancha y a su gastronomía en boca de todos

En el marco del Congreso Culinaria Castilla-La Mancha, Michelin ha presentado los chefs escogidos de la región que, dentro de la Selección de la Guía MICHELIN 2022, cocinarán para los invitados en la Gala de este año.

Esta selección, representa y pone de manifiesto la riqueza, la calidad y la diversidad de la gastronomía de los establecimientos de la región de Castilla-La Mancha referenciados en la edición 2022 de la Guía MICHELIN España & Portugal. Este equipo gastronómico de primer nivel, coordinado por Iván Cerdeño y Fran Martínez, estará formado por los siguientes chefs:

- Iván Cerdeño - Restaurante Iván Cerdeño (☆☆), Toledo
- Fran Martínez - Restaurante Maralba (☆☆), Almansa, Albacete
- José Antonio Medina - Restaurante Coto de Quevedo (☆), Torre de Juan Abad, Ciudad Real
- Miguel Ángel Expósito - Restaurante Retama (☆), Torrenueva, Ciudad Real
- Pepe Rodríguez - Restaurante El Bohío (☆), Illescas, Toledo
- Carlos Maldonado - Restaurante Raíces - Carlos Maldonado (☆), Talavera de la Reina, Toledo
- Quique Pérez - Restaurante El Doncel (☆), Sigüenza, Guadalajara
- Samuel Moreno - Restaurante del Molino de Alcuneza (☆), Alcuneza,
- Jesús Segura - Restaurante Trivio (☆), Cuenca

Además, como parte del programa de activaciones previas a la ceremonia del 22 de noviembre, también habrá una nueva edición del **Debate de la Gala**, que se convierte en un momento indispensable del camino hacia el gran evento de la gastronomía, y que en esta ocasión tendrá lugar el 7 de noviembre en el Parador de Sigüenza, bajo el lema “La Sala tiene la palabra”. Moderado por Manuel Villanueva, Director de Contenidos de MEDIASET y apasionado de la gastronomía, el debate



contará con invitados de excepción. Entre ellos, 3 Jefes de Sala como son Marián Martínez (Restaurante el Cenador de Amos, tres Estrellas MICHELIN y una Estrella Verde), Marta Campillo (Restaurante Diverxo, tres Estrellas MICHELIN) que además tiene el Premio Nacional de Gastronomía 2021 por su labor en la Sala, y Abel Valverde (Restaurante Desde 1911), Consultor, Formador y ganador del Premio de la Academia Internacional de Gastronomía, Gran Prix de L'Art de la Salle en 2018.

Les acompañarán Nadia Desiderio, Sumiller y anterior jefa de Sala del Restaurante Belcanto en Lisboa (dos Estrellas MICHELIN); Esteban Ceca, abogado y empresario y Eric Vernacci, empresario y vicepresidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, ambos comensales reconocidos y apasionados de la gastronomía. La perspectiva académica la aportará Lorea Mendizábal, profesora de Servicio y Atención al Cliente en el Basque Culinary Center de San Sebastián. Por último, contaremos con Patricia Mateo, propietaria y fundadora de Mateo & Co, consultora gastronómica internacional, que nos hablará de la relevancia de la sala en el marco global del desarrollo de proyectos gastronómicos para restaurantes.

El gran evento de la gastronomía de España y Portugal tendrá lugar el próximo 22 de noviembre en el Palacio de Congresos El GRECO de Toledo, donde se desvelarán las novedades de la selección 2023 de la Guía MICHELIN España & Portugal. Se podrá seguir en abierto y en directo a través de la retransmisión que se realizará en los canales digitales de la Guía MICHELIN.

Este año, la presentadora de la Gala de la Guía MICHELIN España & Portugal 2023 será **Berta Collado**, periodista y presentadora de televisión nacida en Talavera de la Reina.

Esta misma semana, la Guía MICHELIN arranca su campaña de comunicación alrededor de la Gala poniendo en marcha 2 acciones dirigidas al gran público, ambas con el objetivo de poner en boca de todos a Castilla-La Mancha y su gran riqueza gastronómica:

- **#EnUnPlatoDeLaMancha**, una acción con la que cualquier persona podrá vivir la experiencia de asistir a la Gala de revelación de la Guía MICHELIN España y Portugal 2023, que tendrá lugar el 22 de noviembre en Toledo y conocer a los chefs más prestigiosos de España y Portugal. ¡La forma de participar será muy sencilla! Solo por comentar su plato, producto, sitio o su receta preferidos de Castilla La Mancha entrará en el sorteo de una entrada doble para asistir a la Gala.
- Y **#DescubreCLM**, con la que pondremos en valor la riqueza gastronómica de Castilla La Mancha. En este caso, propondremos al espectador un recorrido audiovisual por cada una de las 5 provincias de la región, de la mano de reconocidos chefs que harán de anfitriones de compañeros de profesión, mostrando el producto y la riqueza gastronómica de cada provincia. Estos contenidos ya se pueden ver en la web de la Guía MICHELIN desde hoy mismo, donde además tendrán la posibilidad de participar en el sorteo de una de las 5 experiencias gastronómicas por valor de 250 euros, para utilizar en cualquier restaurante de la Guía MICHELIN España y Portugal 2023.

Ambas acciones se difundirán en medios digitales, y por primera vez, irán acompañadas de una acción en televisión para que Castilla-La Mancha, de verdad, esté en boca de todos.

La sostenibilidad volverá a estar presente de manera especial en la Gala de la Guía MICHELIN España & Portugal 2023. Se han adoptado una serie de medidas, tanto logísticas como organizativas, para reducir el impacto ambiental del evento. De nuevo 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.

Michelin agradece a las Instituciones y a las Autoridades de Castilla-La Mancha, 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 privados que en esta edición apoyan y colaboran con la Gala: MAKRO, MAHOU, NEOLITH, BALFEGO, DIPUTACIÓN DE JAÉN, NESPRESSO, ALIMENTOS DE ESPAÑA, SOLAN DE CABRAS, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, THE FORK.

#### **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](http://www.michelin.es)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

**+34 664 28 26 60**

[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

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

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [f @Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana) [i @Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana) [in @Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

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