



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 14 de marzo de 2023

## La Gala de la Guía MICHELIN España 2024 hará brillar a Barcelona el 28 de noviembre

- El lugar elegido será el Auditori Fòrum del Centro de Convenciones Internacional de Barcelona
- Los coordinadores gastronómicos del evento serán los chefs Jordi Cruz (**ABaC** tres Estrellas MICHELIN), los hermanos Javier y Sergio Torres (**Cocina Hermanos Torres**, tres Estrellas MICHELIN y Estrella Verde) y Paolo Casagrande (**Lasarte**, tres Estrellas MICHELIN)
- La edición de Barcelona será la primera en la que se presente la selección de restaurantes de España sin la representación de Portugal

Barcelona será la ciudad donde se celebrará la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España 2024. La capital catalana ha sido la elegida por su apego a la tradición, bien fusionada con un estilo cosmopolita lleno de creatividad e innovación constante. Una cocina identitaria y elaborada con productos locales que se ve influenciada por las visitas de turistas de todo el mundo.

Su campaña “La revolución gastronómica continúa en Barcelona” pretende visibilizar la ciudad de Barcelona como fuente de talento gastronómico y núcleo de la tradición y de la riqueza gastronómica de Cataluña, que durante su historia ha recibido contribuciones culinarias de todas las civilizaciones con la impronta del Mediterráneo y ha hecho que la provincia tenga un total de 125 distinciones recopiladas en la Guía MICHELIN España & Portugal 2023.

Barcelona toma el relevo de Castilla-La Mancha y se convertirá en el epicentro culinario nacional e internacional el 28 de noviembre de 2023 en el emblemático Auditori Fòrum, espacio diseñado por los arquitectos suizos Herzog & DeMeuron situado en el prestigioso Centro de Convenciones Internacional de Barcelona. Otros espacios de la ciudad serán utilizados para el resto de citas en el camino hasta la Ceremonia, tales como el Debate o la presentación de los Chefs que cocinarán en el Cena de la Gala, capitaneados por Jordi Cruz, los Hermanos Torres y Paolo Casagrande.

La histórica ciudad de Barcelona, meca del modernismo, tiene un estilo inconfundible marcado por el arquitecto Antonio Gaudí, que forma parte de la identidad de la ciudad. Un espíritu que se manifiesta en las artes, en el pensamiento, en la arquitectura local y, por supuesto, también en la gastronomía. Reconocida como una ciudad global por su importancia cultural, financiera, comercial y turística, ha sido escenario de diversos acontecimientos internacionales que han contribuido a consolidarla, desarrollarla y darle proyección mundial.

Barcelona reúne hoy a algunos de los mejores cocineros del mundo y a una nueva hornada de jóvenes chefs que, gracias a su talento, emprendimiento y sentido de la innovación, hacen patente que la cocina catalana continúa siendo uno de los motores de la gastronomía mundial.

Los últimos años han servido para disfrutar de la evolución de su cocina, donde destacan las recetas tradicionales y mediterráneas, con su mítico mar y montaña, así como esos platos marcados con el espíritu de la cocina catalana de vanguardia, rebosante de genialidad e innovación. Y es por ese buen



hacer por lo que Barcelona es la ciudad que cuenta con más Estrellas MICHELIN, en total 24 y con un global de 70 restaurantes que aparecen con diferentes distinciones en la edición de la Guía MICHELIN España y Portugal de 2023; en concreto, 3 restaurantes con tres Estrellas MICHELIN, 5 con dos Estrellas MICHELIN, 16 con una Estrella MICHELIN, 1 con Estrella Verde, 8 con distinción Bib Gourmand y 38 restaurantes recomendados.

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 selección de restaurantes de España y Portugal para la edición de 2024 se realizará en dos eventos diferenciados, uno para España en Barcelona el 28 de noviembre de 2023 y, por primera vez, otro solo para Portugal que tendrá lugar en el primer trimestre de 2024 en una ciudad todavía por confirmar. Con ello, la Guía MICHELIN pretende celebrar y poner en valor la creciente excelencia de la escena gastronómica portuguesa como destino europeo ineludible. La Gala continuará teniendo, en ambos casos, 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 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 e inspectoras MICHELIN, que nunca cesa en su empeño por estar al día de las novedades gastronómicas para ofrecer la mejor información a los lectores.

Michelin agradece al Ayuntamiento de Barcelona y al Consorcio de Turismo de Barcelona su compromiso con la gastronomía española, apoyando y contribuyendo a la organización de esta Gala.

#### **Sobre la Guía MICHELIN**

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 40 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](http://www.michelin.es)).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN  
[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

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

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

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