



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 12 de junio, 2024

## La Región de Murcia será el escenario de la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España 2025

- Por primera vez, la Región de Murcia acogerá la Gala de la Guía MICHELIN, en la que se desvelará la nueva selección de restaurantes de España
- La Gala tendrá lugar el próximo 26 de noviembre en el Auditorio Víctor Villegas
- El coordinador gastronómico del evento será Pablo González-Conejero, chef del restaurante **Cabaña Buenavista**, con dos Estrellas MICHELIN

Murcia será la ciudad donde se celebrará la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España 2025. La capital de la Región de Murcia toma así el relevo de Barcelona y, por primera vez en su historia, acogerá la celebración de una Gala que tendrá lugar el próximo 26 de noviembre en el Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas, la principal infraestructura musical de la región. La fecha y el lugar de celebración de la Gala se han desvelado hoy en una rueda de prensa celebrada en el Casino de Murcia.

Con una rica diversidad marcada a lo largo de los siglos por la fusión de civilizaciones milenarias, la Región de Murcia es un destino que cautiva a los viajeros por su clima mediterráneo, sus playas, su naturaleza, la calidez de sus gentes y por ofrecer a los viajeros una experiencia culinaria incomparable. El emblemático arroz caldero, las marineras, el zarangollo, el pastel de carne o los michirones son solo algunas de las elaboraciones que representan la tradición culinaria local, conquistando paladares y trascendiendo fronteras. Pero la oferta gastronómica de la Región de Murcia no se detiene ahí. Sus vinos, con tres Denominaciones de Origen que gozan de un reconocimiento nacional e internacional, dan testimonio de una cultura enológica de la mayor diversidad. Sin olvidarnos de sus embutidos de máxima calidad, respaldados por una industria cárnica que figura entre las mejores a nivel nacional y mundial. La Región de Murcia también es venerada por su producción agrícola, que abastece tanto los mercados locales como los internacionales. Sus fértiles tierras y su clima privilegiado han convertido a la región en un verdadero paraíso para la agricultura, donde se cultivan una amplia variedad de frutas, verduras y hortalizas de excelente calidad.

Todo el potencial gastronómico de la Región se identifica y representa bajo la marca 1.001 Sabores-Región de Murcia, un concepto que engloba la totalidad de la oferta gastro-turística del territorio. Esta marca hace referencia a la gran riqueza y tradición gastronómica existente en los 45 municipios que integran la Región de Murcia, poniendo en valor el sector agroalimentario, conocido como “La Huerta de Europa”, por la calidad y la variedad de sus productos autóctonos y una cocina que no entiende de límites y que se reinventa en cada uno de los establecimientos hosteleros regionales de manos de los mejores profesionales.

El coordinador gastronómico del evento será el chef Pablo González-Conejero, uno de los mayores exponentes de la excelencia culinaria en la Región de Murcia, que cuenta con 11 restaurantes con distinciones en la Guía MICHELIN. Al frente del restaurante **Cabaña Buenavista**, el único con dos Estrellas MICHELIN de la región, Pablo González-Conejero ha contribuido al posicionamiento de la



cocina murciana en el panorama gastronómico nacional e internacional gracias a su enfoque innovador y a su pasión por la cocina de autor.

La expectativa y la emoción que genera la celebración de esta Gala no solo se limita al ámbito local, sino que trasciende fronteras y despierta el interés de amantes de la gastronomía de todo el mundo, logrando un impacto positivo en la economía local y atrayendo a todos esos turistas y visitantes que desean descubrir los tesoros culinarios y culturales que ofrece la Región de Murcia.

La nueva selección de la Guía MICHELIN España 2025 se dará a conocer, una vez más, en base al trabajo de campo realizado por el equipo de inspectores e inspectoras MICHELIN. Además de recomendar las mejores mesas del país, la Guía seguirá poniendo un acento especial sobre la sostenibilidad a través de la Estrella Verde MICHELIN, una distinción que reconoce a aquellos establecimientos y chefs particularmente comprometidos con la gastronomía sostenible y el futuro del planeta.

Michelin agradece a la Región de Murcia su apoyo y contribución a la organización de la Gala, así como su compromiso con la gastronomía española, pilar fundamental de la actividad económica relacionada con el turismo.

Michelin agradece igualmente a los partners privados que apoyan y colaboran con esta edición de la Gala: MAKRO, MAHOU-SAN MIGUEL, BALFEGÓ, JAÉN SELECCIÓN, AQUANARIA, SOLÁN DE CABRAS, ROYAL BLISS, ALIMENTOS DE ESPAÑA, BLANCPAIN, THE FORK, XIAOMI y EL BARQUERO.

**#GuiaMICHELINEsp #MICHELINSTAR25 #RegióndeMurcia #1001SaboresRM  
#TurismoRegióndeMurcia #CostaCálida #GastronomíaRM**

#### **Sobre la Guía MICHELIN**

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 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 está construyendo una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

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

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

<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)  
[X @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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