



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 16 de octubre, 2024

## Michelin revela el equipo de chefs que cocinarán en la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España 2025

- Los Chefs de todos los restaurantes de la Región de Murcia presentes en la Guía MICHELIN España 2024 cocinarán en la Gala.
- Bajo el lema “**Mujer & Excelencia Culinaria**”, la quinta edición de El Debate de la Gala, que tendrá lugar el próximo día 28 de octubre en Cartagena, pondrá en valor la relevancia de la mujer en la gastronomía.
- La periodista y presentadora **Ainhoa Arbizu** será la maestra de ceremonias de esta edición, mientras que la sumiller y chef **María Morales** dará la bienvenida a los invitados en la Alfombra Roja.

En un evento celebrado hoy en el Atrio del Santuario de la Vera Cruz de Caravaca, Michelin ha desvelado los nombres del equipo de chefs que cocinarán en la Gala de la Guía MICHELIN España 2025, un encuentro que reunirá a la élite de la gastronomía nacional el próximo 26 de noviembre en el Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de Murcia.

La elección de Caravaca de la Cruz para esta importante revelación no es casual: la localidad, que celebra en 2024 su año Jubilar, cuenta con un profundo legado histórico y cultural, destacando la celebración de “**Los Caballos del Vino**”, una tradición única reconocida como de Interés Turístico Internacional que fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2020.

El equipo gastronómico completo que cocinará para los invitados a la Gala de la Guía MICHELIN 2025, coordinado por Pablo González-Conejero, estará integrado por:

- Pablo González-Conejero Hilla - Restaurante **Cabaña Buenavista** (dos Estrellas MICHELIN)
- María Gómez García – Restaurante **Magoga** (una Estrella MICHELIN)
- Juan Guillamón Carrasco – Restaurante **Almo de Juan Guillamón** (una Estrella MICHELIN)
- Juan Serrano González – Restaurante **Juan Mari** – (Bib Gourmand)
- Miguel Ángel Albaladejo y María Crespo – Restaurante **Perro Limón** (Bib Gourmand)
- Marco Antonio Iniesta Nicolás – Restaurante **Frases** (restaurante Recomendado)
- Rodi Fernández – Restaurante **Taúlla** (restaurante Recomendado)
- Alejandro Ibáñez Andrés – Restaurante **Barahonda** (restaurante Recomendado)
- Cundi Sánchez Baños y Tomás Écija – Restaurante **El Albero** (restaurante Recomendado)
- David López Carreño - Restaurante **Local de Ensayo** (restaurante Recomendado)
- David Muñoz Sánchez – Restaurante **Alborada** (restaurante Recomendado)
- Sergio Martínez Gómez – Restaurante **Keki** (restaurante Recomendado)



La capital de la Región de Murcia vivirá una noche inolvidable en una Gala en la que, con la mirada puesta en el talento y la diversidad, se darán a conocer las novedades de la selección 2025 de la Guía MICHELIN España, y que promete ser un reflejo de la excelencia culinaria que define a nuestro país, con la Región de Murcia como protagonista indiscutible, reafirmando su rica tradición culinaria y el talento emergente de sus chefs.

La cena del gran evento de la gastronomía de España estará acompañada por una selección de los mejores vinos de la Región, presentados por Luis Gutiérrez, único catador del equipo de **Robert Parker** para España. Los invitados podrán degustar auténticas joyas con DO Jumilla como **Matas Altas Blanco 2023, Bruma del Estrecho Paraje Las Encebras 2023, Las Gravas 2021, Blue Label 2022 y Olivares Dulce Monastrell 2020**; el vino con DO Yecla **Elo 2018**; o el **Tío Santiago 2022** de la zona de Bullas.

La maestra de ceremonias de la Gala será **Ainhoa Arbizu**, periodista y presentadora con una destacada trayectoria de más de 24 años, que se ha ganado el reconocimiento por su cercanía, su facilidad para conectar con la audiencia y su pasión por la comunicación, especialmente en eventos en directo. A lo largo de su carrera Ainhoa ha presentado una amplia variedad de programas, desde música hasta deportes y grandes galas, consolidando su versatilidad y compromiso con su vocación.

La recepción de los invitados en la Alfombra Roja correrá a cargo de **María Morales**, apasionada de la gastronomía, con formación en cocina y sumillería y propietaria de **'Esencia'**, un restaurante que refleja su visión de la cocina como una experiencia íntima donde el vino y los sabores se entrelazan para crear momentos memorables. María, que se ha convertido en una de las creadoras de contenido más relevantes en el panorama gastronómico, comparte su pasión a través de las redes sociales, mostrando tanto su día a día en el restaurante como su aprecio por lo artesanal y lo hecho con cariño.

**Arde Bogotá**, una de las bandas más destacadas del rock indie español, será la encargada de poner el ritmo a la Gala MICHELIN España 2025. Originarios de Cartagena, Antonio García, Dani Sánchez, Pepe Esteban y José Ángel Mercader han logrado consolidarse en la escena musical con su energía y estilo inconfundible. Su participación en la Gala aportará un toque vibrante y contemporáneo al evento, subrayando además el fuerte vínculo entre la música y la cultura murciana, en una celebración que reúne lo mejor de la creatividad española.

#### **El Debate de la Gala: “Mujer & Excelencia Culinaria”**

En el marco de las actividades previas a la Gala del 26 de noviembre se celebrará el esperado Debate de la Gala, que este año tendrá lugar el **28 de octubre** en el Auditorio y Centro de Congresos El Batel de Cartagena. Bajo el lema “Mujer & Excelencia Culinaria”, el periodista, escritor y presentador de televisión Carlos del Amor moderará un encuentro que pondrá encima de la mesa los retos de las mujeres en el sector de la gastronomía, el papel y los roles asumidos por ellas en la alta cocina, su influencia y visibilidad, así como su presencia en grandes citas y reconocimientos.

En el plantel de ponentes, elegido por su experiencia y trayectoria profesional figuran **Paz Álvarez**, periodista especializada en gastronomía de El País; **María Gómez**, chef del restaurante Magoga (una Estrella MICHELIN); **Begoña Rodrigo**, chef del restaurante La Salita (una Estrella MICHELIN); **Marian Gerrikabeitia**, directora y guionista del documental “Ellas primero, pioneras de la gastronomía vasca”; **Luis Martí**, director de Desarrollo de Negocio en Vocento-Gastronomía y director de Marketing de Madrid Fusión, San Sebastián Gastronomika y Féminas; **Rosa Vañó** académica de la Real Academia Española de Gastronomía y socia-fundadora de Aceites Castillo de Canena; **Carne Ruscalleda**, chef



y divulgadora gastronómica; y **Óscar Caballero**, escritor y autor del libro “Mujeres en la Alta Gastronomía”.

Durante el debate, los invitados aportarán su visión y experiencia, destacando los retos y aportes de las mujeres en la alta cocina y el panorama gastronómico actual.

### **Campaña de Comunicación: La Región de Murcia se viste de Gala**

Con el objetivo de dar visibilidad a la riqueza gastronómica y cultural de la Región de Murcia, posicionándola como un pilar clave de la oferta turística en España, la Guía MICHELIN pondrá en marcha una campaña de comunicación a partir del 21 de octubre bajo el lema “La Región de Murcia se viste de Gala”.

Para ello, se desplegará una potente campaña publicitaria que se desarrollará en digital, redes sociales y con una campaña en autobuses urbanos en las ciudades estratégicas de Madrid, Barcelona, Málaga, Valencia, Murcia y Cartagena. Durante la campaña, se pondrá en marcha un concurso para que cualquier persona tenga la posibilidad de asistir a la Gala como invitado. Además, se reforzará la visibilidad en las ciudades de Murcia y Cartagena ampliando la campaña a circuitos de mobiliario urbano, asegurando que toda la Región de Murcia esté al tanto de este importante acontecimiento.

Paralelamente, Michelin conectará su campaña con el mundo del turismo en carretera a través de **La Rueda Dorada**, una colaboración con la Real Federación Motociclista Española que incluye dos rutas oficiales y homologadas en la Región de Murcia. Estas rutas, diseñadas para fusionar la pasión por la gastronomía y el turismo en carretera, recorrerán algunos de los lugares más emblemáticos de la Costa Cálida y el interior murciano. Entre las presentadoras y creadoras de contenidos invitadas a disfrutar de esta experiencia estarán Ainhoa Arbizu, María Morales, Bea Eguiraun y Sonia Ordás.

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. Asimismo, Michelin agradece igualmente a los partners privados que apoyan y colaboran en esta edición de la Gala: **MAKRO, ALHAMBRA, BLANCPAIN, BALFEGÓ, JAÉN SELECCIÓN, AQUANARIA, ROYAL BLISS, EL BARQUERO, XIAOMI, CAIXABANK, ALIMENTOS DE ESPAÑA, SOLÁN DE CABRAS y THE FORK.**

#### **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 un líder mundial en composites y experiencias que cambian vidas. 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>

[!\[\]\(dd161862f9164df98f62b726e9846241\_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(370afeb5bfccb68f3befb985d1441328\_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(6340c394492dbd3cab54302d7d1184ac\_img.jpg\) @Michelinespana](#)  
[!\[\]\(27725e647cc82a8790d637a7b45b2356\_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(94d04607fa0f15c68879157814b660af\_img.jpg\) @Michelin](#)

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