

Madrid, 20 de octubre de 2025

La Guía MICHELIN desvela en Canfranc su programa de activaciones previas a la Gala, que se celebrará finalmente el 1 de diciembre

- Anne Igartiburu será la presentadora, y Daniel del Toro el encargado de la Alfombra Roja la Gala de Restaurantes de la Guía Michelin, que retrasa una semana su celebración debido a la convocatoria de Elecciones Generales.
- La Guía MICHELIN presenta el equipo de ocho chefs oscenses que, dirigidos por Carmelo Bosque, chef del restaurante Lillas Pastia, llevarán la excelencia de la cocina oscense y aragonesa al evento gastronómico más importante de nuestro país.
- 'La Antesala de la Gala' reúne a chefs, vecinos, medios y representantes locales para dialogar acerca de cómo la gastronomía es capaz de contribuir a la dinamización de este territorio y ser una palanca para su desarrollo.

Huesca ha dado hoy, en el Hotel Canfranc Estación, el pistoletazo de salida a 'La Antesala de la Gala', el programa de actividades y encuentros diseñado para acercar la Gala de los restaurantes de la Guía MICHELIN España y Andorra 2027 al territorio y a sus protagonistas, reforzando el papel de la gastronomía como motor de identidad, promoción y desarrollo.

Nueva fecha: martes, 1 de diciembre

Una de las principales noticias es el cambio de fecha: tras las circunstancias derivadas del calendario electoral, y con el fin de preservar toda la relevancia mediática y sectorial que caracteriza a este acontecimiento, las partes implicadas han acordado trasladar su celebración una semana, con lo que la fecha final es el 1 de diciembre. Lo que no cambia es el lugar elegido para la Ceremonia, el Palacio de Congresos de Huesca, Auditorio Carlos Saura.

La Guía MICHELIN es plenamente consciente de las implicaciones que este aplazamiento puede tener para los asistentes y los profesionales involucrados en la organización del evento, agradece la comprensión de todos los afectados y lamenta las molestias que esta situación pueda ocasionar. La decisión, motivada por unas circunstancias excepcionales, se ha adoptado como una medida necesaria y responsable.

Ocho chefs encargados de reflejar la riqueza gastronómica de la provincia

Durante el encuentro se ha dado a conocer el equipo de chefs oscenses responsable de diseñar y elaborar el menú que se servirá durante la cena de Gala, una propuesta que buscará reflejar la riqueza gastronómica de Huesca y el talento culinario del territorio.

Dirigidos por Carmelo Bosque, chef del Restaurante Lillas Pastia, Huesca (1 Estrella MICHELIN 2026), los chefs encargados de llevar a la Gala la excelencia de la cocina oscense y aragonesa son:

- Toño Rodríguez – Restaurante La Era de los Nogales, Sardas (1 Estrella MICHELIN 2026)
- Rubén Coronas – Restaurante Casa Rubén, Tella (1 Estrella MICHELIN 2026)
- Víctor Manuel Ovalles – Restaurante Casa Arcas, Villanova (1 Estrella MICHELIN 2026)
- Iris Jordán – Restaurante Ansils, Anciles (1 Estrella MICHELIN 2026)
- Eduardo Salanova – Restaurante Canfranc Express, Canfranc-Estación (1 Estrella MICHELIN 2026)
- Josetxo Souto y Ramón Aso – Restaurante Callizo, Ainsa (1 Estrella MICHELIN 2026)
- Tonino Valiente – Restaurante Tatau, Huesca (1 Estrella MICHELIN 2026)

La presentación ha contado también con la participación de representantes institucionales, que han destacado la relevancia de la Gala de los Restaurantes de la Guía MICHELIN España y Andorra 2027 como una oportunidad para proyectar la imagen de Huesca como destino turístico y gastronómico de primer nivel.

Asimismo, se han desvelado nuevos detalles de la Gala; entre ellos, que Anne Igartiburu será la presentadora el próximo 1 de diciembre, y Daniel del Toro el encargado de la Alfombra Roja, así como las principales líneas del plan de comunicación que acompañará al evento desde hoy mismo y hasta el gran día.

El territorio, protagonista de la primera edición de 'La Antesala de la Gala'

Por la tarde, el Claustro del Hotel Monasterio de Boltaña acoge un encuentro concebido para generar conversación y acercar la gastronomía a quienes la hacen posible cada día.

Vecinos procedentes de distintos municipios oscenses, chefs reconocidos por la Guía MICHELIN, medios de comunicación y representantes institucionales comparten un espacio de diálogo y convivencia en torno a la identidad gastronómica de la provincia, en un formato abierto y participativo conducido por la propia Anne Igartiburu.

El evento de Boltaña ofrece el escenario perfecto para albergar conversaciones sobre el papel de la gastronomía como elemento vertebrador del territorio, la importancia de preservar las tradiciones culinarias locales y la oportunidad que supone para Huesca acoger el acontecimiento gastronómico más importantes del país. Huesca refleja de manera singular el vínculo existente entre la cocina, el paisaje, los productores y los pueblos y ciudades que forman parte de la identidad local y regional.

La Guía MICHELIN agradece al Gobierno de Aragón, a través de sus marcas Turismo de Aragón y Aragón Sabor de Verdad, al Ayuntamiento de Huesca y a la Diputación Provincial de Huesca, su apoyo y compromiso con la gastronomía española, así como a los partners privados que apoyan y colaboran en esta edición de la Gala: Alimentos de España, Antonius Caviar, Aquanaria, Balfegó, Barquero, CaixaBank, Jaén Selección, Lafont, Mahou San Miguel, Makro, San Pellegrino y TheFork.



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.

Acerca de 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. Con sede en Clermont-Ferrand, Francia, Michelin está presente en 175 países y cuenta con 129.800 empleados. (www.michelin.com).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

 Ronda de Poniente, 6 – 28760
Tres Cantos (Madrid)

 comunicación-ib@michelin.com

 michelin.es

 guide.michelin.com/es/es

 [@Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana)

 [@laGuiaMichelin](https://www.facebook.com/laGuiaMichelin)

 [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana)

 [@Michelin](https://twitter.com/Michelin)