Madrid, 18 de noviembre de 2026

Huesca reivindica la fuerza del territorio en la cuenta atrás para la Gala de los Restaurantes de la Guía MICHELIN España y Andorra 2027

- Cocineros, productores, instituciones y vecinos compartieron en Boltaña, en un encuentro muy especial, una jornada para poner en valor la identidad gastronómica y cultural, futuros protagonistas de la Gala de los Restaurantes de la Guía MICHELIN España y Andorra 2027.
- La iniciativa forma parte del 'La Antesala de la Gala', concepto impulsado por la Guía MICHELIN para acercar la Gala al territorio que la acoge y mostrar la riqueza de una provincia donde paisaje, producto y gastronomía avanzan de la mano.
- El 1 de diciembre, a partir de las 18:30 horas, arrancará la Alfombra Roja, con Daniel del Toro; y posteriormente la Gala, con Anne Igartiburu como maestra de ceremonias.

A dos semanas de la Gala de los Restaurantes de la Guía MICHELIN España y Andorra 2027, la provincia de Huesca ha acumulado ya momentos muy significativos del camino hacia la gran cita gastronómica del próximo 1 de diciembre. "La Antesala de la Gala", una serie de actividades concebidas para acercar la celebración al territorio y generar espacios de encuentro entre profesionales, instituciones y ciudadanía, alcanzó en Boltaña su punto álgido: un encuentro que reunió a cocineros, representantes institucionales, productores, medios de comunicación y vecinos del territorio para reflexionar sobre el papel de la gastronomía como motor de desarrollo, identidad y cohesión social.

Más allá de los preparativos de la Gala, la jornada permitió situar el foco sobre las personas, los proyectos y los paisajes que dan forma a la personalidad gastronómica de la provincia. Una conversación abierta en torno al producto local, las tradiciones, el talento culinario y la capacidad de la cocina para generar oportunidades y fortalecer el vínculo entre territorio y comunidad.

El territorio como protagonista

Durante el encuentro, los participantes compartieron experiencias y puntos de vista sobre los desafíos y oportunidades de la gastronomía en entornos rurales, poniendo en valor la singularidad del Sobrarbe y el papel que juegan sus restaurantes, productores y habitantes en la conservación y promoción del patrimonio local.

La diversidad paisajística de la provincia, la riqueza de sus productos y el compromiso de sus profesionales fueron algunos de los elementos destacados a lo largo de las

conversaciones, que permitieron mostrar una imagen auténtica de un territorio donde la gastronomía forma parte de la vida cotidiana y de la identidad colectiva.

Una celebración de la gastronomía oscense

El evento concluyó con una cena especial celebrada en el Hotel Monasterio de Boltaña, en la que los chefs y los equipos de cuatro restaurantes con Una Estrella MICHELIN 2026 (Casa Arcas, La Era de los Nogales, Ansils y Casa Rubén) compusieron un menú con algunos de los platos más representativos de sus propuestas y de la cocina del territorio.

El fin de fiesta, la Gala de los Restaurantes de la Guía MICHELIN, el 1 de diciembre

El Auditorio Carlos Saura del Palacio de Congresos de Huesca acogerá una nueva edición de una de las citas más esperadas del calendario gastronómico, y la ciudad ultima ya los preparativos para recibir a chefs, profesionales del sector, instituciones, medios de comunicación e invitados.

La puesta en escena, el ritmo de la ceremonia y los distintos momentos que acompañarán al anuncio de la nueva selección se encuentran ya en su fase final de preparación. Parte de esos contenidos se mantendrán como sorpresa hasta la noche del 1 de diciembre, reforzando la expectación alrededor de una cita en la que tradición, emoción y celebración compartirán protagonismo.

El objetivo es que la Gala vuelva a ser algo más que el momento en el que se desvelan las nuevas distinciones: una noche pensada para reconocer el trabajo de todo un sector y para proyectar la vitalidad de la gastronomía española y andorrana.

Anne Igartiburu será la maestra de ceremonias, mientras que Daniel del Toro se encargará de la alfombra roja

La Gala de los Restaurantes de la Guía MICHELIN España y Andorra 2026 se emitirá en directo en Youtube, desde las 18:00 de la tarde del martes 1 de diciembre, a través de **ESTE ENLACE**.

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

@laGuiaMichelin

@Michelinespana

@Michelin