

Barcelona acollirà la propera gala de la Guia MICHELIN

- Barcelona ha estat la ciutat escollida pels organitzadors d'un dels esdeveniments de gastronomia més rellevants i de més projecció
- Un dels motius pels quals Barcelona ha guanyat la candidatura és la projecció de la identitat de la seva gastronomia que fusiona tradició amb cosmopolitisme, innovació i creativitat
- L'edició de Barcelona serà la primera en la que es presenta la selecció de restaurants d'Espanya sense la representació de Portugal

Barcelona, 14 de març de 2023.- Barcelona es convertirà en l'epicentre culinari nacional i internacional el 28 de novembre de 2023 com a seu de la cerimònia de presentació de la Guia de les estrelles MICHELIN 2024. La ciutat ha estat escollida per rebre un dels esdeveniments de més impacte i projecció de la restauració i la gastronomia després d'haver presentat candidatura i d'haver mantingut diverses converses amb els organitzadors responsables de la Guia MICHELIN.



Tal com han explicat els organitzadors, la capital catalana ha estat escollida pel seu respecte per la tradició en una cuina cosmopolita i de fusió que excel·leix per la creativitat i la

innovació constant. Una cuina amb identitat pròpia, elaborada amb productes locals, influïda per persones d'arreu del món.

Igualment, han destacat la campanya “La revolució gastronòmica continua a Barcelona” impulsada per Turisme de Barcelona, per donar visibilitat a la ciutat de Barcelona com a font de talent gastronòmic i epicentre de la tradició i de la riquesa gastronòmica de Catalunya, que durant la seva història ha rebut contribucions culinàries de totes les civilitzacions amb l'empremta del Mediterrani.

Barcelona pren el relleu així a Castilla-la Mancha en una nova edició que tindrà lloc el 28 de novembre de 2023 al Centre de Convencions Internacional de Barcelona tot i que hi haurà altres espais de la ciutat que seran utilitzats per a la resta de cites abans de la Cerimònia, com ara la presentació dels Xefs que cuinaran al sopar de la Gala, capitanejats per Jordi Cruz, els Germans Torres i Paolo Casagrande.

Barcelona és la ciutat que compta amb més Estrelles, en total 35 a 24 restaurants, a més dels 70 restaurants que apareixen amb diferents distincions a l'edició de la Guia MICHELIN Espanya i Portugal del 2023, en concret 3 restaurants amb tres Estrelles MICHELIN, 5 amb dues Estrelles MICHELIN, 16 amb una Estrella MICHELIN, 1 amb Estrella Verda, 8 amb distinció Bib Gourmand i 38 restaurants recomanats.

Pels organitzadors, la ciutat de Barcelona reuneix els requisits idonis per acollir un esdeveniments com la MICHELIN i han valorat l'esperit emprenedor i de projecció que es manifesta a les arts, al pensament, a l'arquitectura local, i per descomptat també a la gastronomia. Reconeguda com una ciutat global per la seva importància cultural, financera, comercial i turística, ha estat escenari de diversos esdeveniments internacionals que han contribuït a consolidar-la, desenvolupar-la i donar-hi projecció mundial.

Barcelona reuneix avui alguns dels millors cuiners del món i una nova fornada de joves xefs, que, gràcies al seu talent, emprenedoria i sentit de la innovació, fan palès que la cuina catalana continuï sent un dels motors de la gastronomia mundial.

Els darrers anys han servit per gaudir de l'evolució de la cuina, on destaquen les receptes tradicionals i mediterrànies, amb el seu mític mar i muntanya, així com aquests plats

marcats amb l'esperit de la cuina catalana d'avantguarda, ple de genialitat i innovació. I és per aquest bon fer pel que Barcelona és la ciutat que compta amb més Estrelles.

Un cop més, la centenària Guia MICHELIN posarà un accent especial sobre la sostenibilitat a través de l'Estrella Verda MICHELIN, una distinció relativament jove que està tenint un gran impacte entre els xefs, els gurmets i els mitjans de comunicació pel que suposa com a concepte, ja que reconeix aquells establiments, amb independència de la seva categoria, particularment compromesos amb la gastronomia sostenible i el futur del planeta.



La selecció de restaurants d'Espanya i Portugal per a l'edició del 2024 es farà en dos esdeveniments diferenciats, un per a Espanya a Barcelona el 28 de novembre del 2023 i, per primera vegada, un altre només per a Portugal que tindrà lloc el primer trimestre del 2024 en un lloc encara per confirmar. Amb això, la Guia MICHELIN pretén celebrar i posar en valor la creixent excel·lència de l'escena gastronòmica portuguesa com a destinació europea ineludible. La Gala continuarà tenint, en tots dos casos, un format de gran impacte gràcies a la combinació d'un esdeveniment presencial, d'alta rellevància i prestigi, amb una amplificació digital, per arribar al nombre més gran possible d'amants de la gastronomia.

La nova selecció de la Guia es donarà a conèixer, una vegada més, sobre la base de l'intens treball de camp realitzat per l'equip d'inspectors i inspectores MICHELIN, que estan al dia de les novetats gastronòmiques per oferir la millor informació als lectors.

En l'acte d'aquest matí, Michelin ha agraït a l'Ajuntament de Barcelona i al Consorci de Turisme de Barcelona el compromís amb la gastronomia espanyola, donant suport i contribuint a l'organització d'aquesta Gala.

Visitant gastronòmic

La cita de la gala MICHELIN és el colofó d'un seguit d'accions que Turisme de Barcelona està impulsant per difondre l'excel·lència de la restauració i la gastronomia, com un dels principals atributs de la ciutat i de més projecció internacional i adreçar-se alhora a un visitant de qualitat. Una acció que forma part de l'estratègia per rellançar Barcelona com a destinació de referència en excel·lència gastronòmica, per dinamitzar l'economia del visitant i del sector de la restauració destacant valors entorn l'alta gastronomia com la innovació, el talent i la creativitat. La campanya recull el gran moment que viu la ciutat com a destinació gastronòmica de qualitat gràcies a una nova generació de cuiners que han fet dels seus projectes restaurants de referència a nivell nacional i internacional. Tot plegat per enfortir el lideratge de Barcelona com a destí de referència en gastronomia a partir dels nous xefs i de la seva oferta de restauració.

La gastronomia constitueix un dels elements prioritaris del turisme urbà juntament a les compres i les activitats culturals. És la primera activitat que experimenten els visitants quan viatgen. Més del 90% van als restaurants a degustar la gastronomia local pròpia de la destinació i destina prop del 50% de la despesa a gastronomia. A més, el visitant gastronòmic gasta un 24% més que aquell que ho fa per vacances, especialment el visitant que ve dels Estats Units, que fa un dispendi un 30% per sobre d'aquell no gastronòmic. En general, els europeus són els més interessats en la gastronomia: en termes de restauració, França i Bèlgica, seguits del mercat nacional, figuren al capdavant, mentre que en productes gourmet, Itàlia, Portugal i la resta de l'Estat espanyol ocupen les primeres posicions.

Una ciutat compromesa amb la gastronomia i la restauració

Aquest anunci s'alinea amb la clara aposta de l'Ajuntament per la restauració de la ciutat que es concreta, entre altres accions en els darrers anys, en l'Estratègia i Pla d'Acció per a la restauració a Barcelona 2021-2024", un document elaborat de manera conjunta amb el sector que ha de permetre que la restauració es mantingui com una senya d'identitat de la ciutat.

I és que la ciutat de Barcelona té una restauració molt arrelada al territori, que ha evolucionat i millorat de generació en generació i que ha sabut mantenir una oferta gastronòmica vinculada als productes del territori i enriquida per la multiculturalitat. A més, aquesta cultura gastronòmica també esdevé un reclam per als visitants de la ciutat. Són cites importants el Tast a la Rambla, que reuneix restaurants i productors en aquest espai icònic de la ciutat; el Mercat de Mercats, la mostra gastronòmica de l'oferta dels Mercats Municipals o el Mercat de la Terra de *l'Slow Food* Barcelona.

Barcelona vol impulsar un sector més professionalitzat, digital i alineat amb els objectius de desenvolupament sostenible. Així, ha estat prioritari tant **impulsar la reactivació econòmica** del sector amb la sostenibilitat com a eix central, com **posicionar Barcelona com a referent gastronòmic** de qualitat a escala local, nacional i internacional. L'Ajuntament ha demostrat el compromís polític d'apostar pel sector com a agent econòmic i que forma part del nostre patrimoni identitari amb mesures com són incorporar la gastronomia com un dels principals atributs de la destinació Barcelona en les accions de promoció turística i aconseguir la visibilitat de l'alta gastronomia amb esdeveniments de qualitat.

*Si voleu descarregar-vos les fotografies podeu fer-ho des [d'aquest enllaç](#)