

# Barcelona acollirà la gala d'entrega de les estrelles Michelin 2024

*Els xefs Jordi Cruz, Javier i Sergio Torres i Paolo Casagrande coordinaran la gastronomia del sopar de la cerimònia*



Els responsables de la Guia Michelin i part dels xefs que coordinaran la cerimònia de 2024 a Barcelona. | Guillem Roset.

La gala de presentació de la Guia Michelin 2024 se celebrarà el 28 de novembre al Centre de Convencions Internacional de Barcelona (CCIB). Els organitzadors ho han anunciat en un acte a les Drassanes Reials de Barcelona. Els coordinadors gastronòmics de l'esdeveniment encarregats de confeccionar l'àpat per 700 convidats seran els xefs **Jordi Cruz (ABaC)**, els germans **Javier i Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres)** i **Paolo Casagrande (Lasarte)**. La capital catalana ha estat escollida per la seva aposta per la "tradició gastronòmica, la fusió amb l'estil cosmopolita ple de creativitat i innovació constant". L'edició de 2014 a Barcelona serà la primera on es presentarà una selecció de restaurants d'arreu de l'Estat sense la representació de Portugal.

Segons han explicat en roda de premsa, a través de la campanya 'La revolució gastronòmica continua a Barcelona' es buscarà donar visibilitat a la capital catalana com a "font de talent gastronòmic i nucli de la tradició i la riquesa gastronomia catalana, que durant la seva història ha rebut contribucions culinàries de totes les civilitzacions del mediterrani". De fet, han especificat que el territori compta amb 125 distincions recopilades a la Guia Michelin Espanya & Portugal 2023.



---

"Barcelona reuneix alguns dels millors cuiners del món i una nova fornada de joves xefs que mostren com la cuina catalana continua sent un dels motors de la gastronomia mundial", han aplaudit. "Barcelona és la ciutat de l'Estat que compta amb més estrelles Michelin, amb 24. 70 restaurants apareixen amb diferents distincions", ha reivindicat el director de Vendes i Màrqueting de la Guia Michelin, **Miguel Perera**.

Catalunya agafarà el relleu a Castella i la Manxa i organitzarà una gala i un sopar a l'Auditori Fòrum del Centre de Convencions Internacionals. A banda de la cerimònia del 28 de novembre de 2023, s'utilitzaran altres espais barcelonins per acollir esdeveniments previs a la presentació. És el cas del debat o la presentació dels xefs que cuinaran el sopar de gala.

La selecció de restaurants per la guia de 2024, analitzats al llarg de 2023, s'anunciarà en dos esdeveniments diferents. Els restaurants de l'Estat s'anunciaran a Barcelona, mentre que els de Portugal es faran públics el primer trimestre de 2024 en una ciutat encara per confirmar.

El president del Comitè Executiu de Turisme de Barcelona, Eduard Torres, ha aplaudit que la presentació de la guia serveixi per posicionar Barcelona en un punt de vista molt "aspiracional". Per la seva banda, els xefs que s'encarregaran de coordinar la gastronomia de l'esdeveniment han aplaudit que Barcelona sigui la seu i han reivindicat el talent i els grans "cuiners que hi ha". "És un esdeveniment màgic que marcarà un abans i un després", ha subratllat Casagrande.