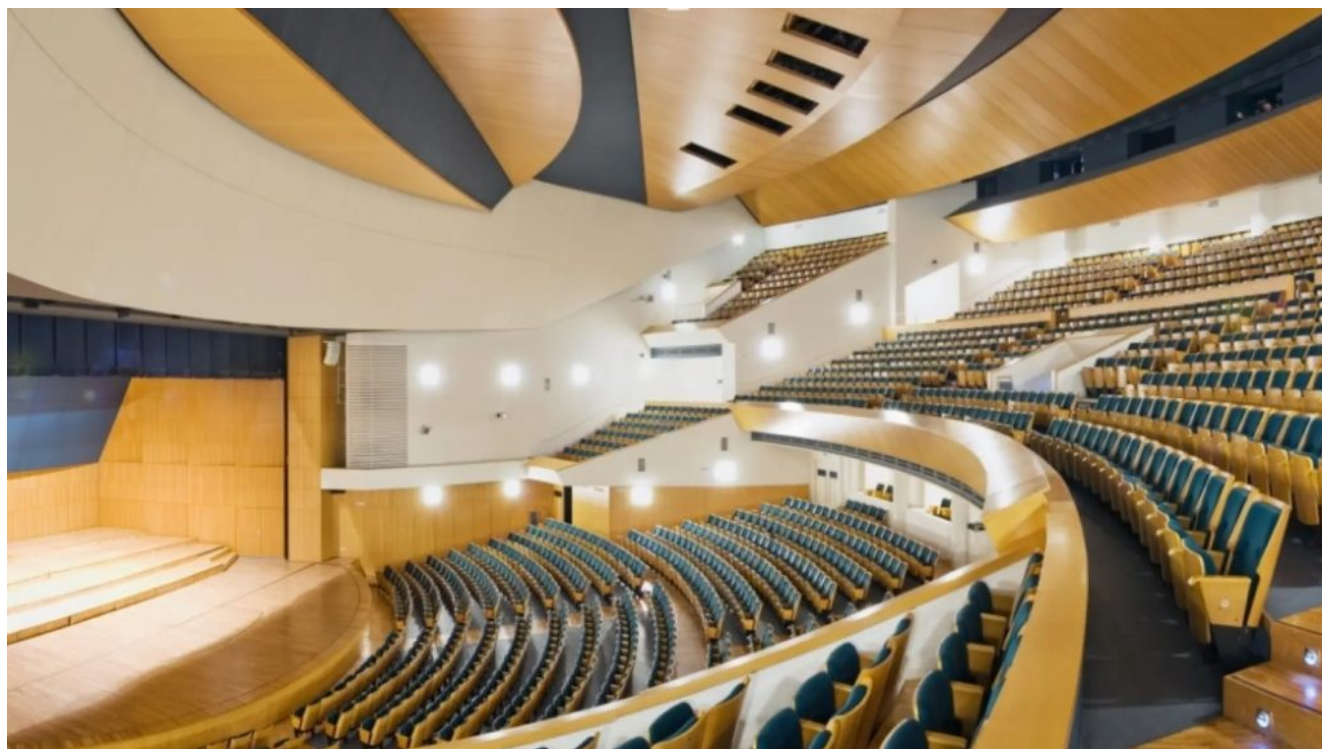


# ¿Qué es una estrella Michelin?: verdades y secretos

Este martes 26 de noviembre se celebra en el Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de Murcia la [Gala de la Guía Michelin](#), un acontecimiento esperado por el sector de la **restauración** que como cada año busca nuevas **estrella michelin** en el firmamento **gastronómico**, además de reevaluar las ya concedidas, para de esta forma garantizar que **el comensal** disfruta siempre de estándares de calidad.



## Estrella Michelin

Los prescriptores de la famosa **guía roja** subrayan que estos galardones suponen un reconocimiento que se otorga a **los restaurantes**, sean del estilo que sean, atendiendo a su propuesta de una **cocina excepcional**. A tal efecto se valoran cinco [criterios universales](#) y aplicados en cualquier lugar del mundo: calidad de los **ingredientes**, armonía de **los sabores**,

dominio de la técnica, la personalidad del **chef** plasmada a través de su **cocina** y la regularidad a lo largo del tiempo y de la propuesta en su conjunto.



**Entre sus fundamentos dejan claro que esta distinción se concede por lo que hay en el plato y nada más, de tal manera que el estilo de cocina de un restaurante, su decoración, su grado de formalidad o informalidad no influyen lo más mínimo en la concesión de la distinción.**

Las personas encargadas de elevar **el juicio final** son un grupo de inspectores e inspectoras -sin precisar su número-, empleadas a tiempo completo y profesionales de la **hostelería** y **la restauración**, gente curiosa, **gastrónomos empedernidos** y apasionados de **la gastronomía** que trabajan desde el más absoluto anonimato a independencia, aunque a veces algún cocinero confiesa alborozado y sotto voce haber recibido la tan ansiada visita.

Una vez cumplido el guion se reúnen y contrastan sus experiencias para tomar la decisión en equipo, de manera colegiada –**la essai de table o prueba de mesa**-, comiendo tantas veces como sea preciso en los locales aspirantes para analizar así su grado de regularidad, ya sea en el servicio de **almuerzo** o de cena como también entre semana o el fin de semana.



La tarea no es sencilla y exige fortaleza de espíritu y también física, sobre todo de **estómago**, y es que a lo largo del año estos jurados prueban tantos **platos** como pueden -llegan a realizar hasta 250 visitas- para asegurarse de que lo que sale de **las cocinas** responde a sus estándares de **alta calidad**.

En su liturgia se comportan como cualquier otro cliente, con el fin de pasar inadvertidos, evitando así un trato diferencial para garantizar que el lector viva su misma experiencia, objetiva. Además, frente a esa imagen estereotipada que los caracteriza como comensales solitarios también suelen presentarse en los **restaurantes** en compañía de pareja, algún colega y, en ocasiones, incluso hasta en grupo.

Una duda frecuente: ¿la estrella se concede al chef o al restaurante? La respuesta es inequívoca, se otorga al establecimiento en su conjunto, no a un chef en concreto, porque se entiende que la buena cocina es siempre fruto de un trabajo en equipo, aunque de un tiempo a esta parte la figura del cocinero o cocinera se haya convertido en el centro de los focos.





Ahora bien, de igual manera que el brillo de **las estrellas** refulge, también se puede opacar. Este apagón puede ser consecuencia de varias circunstancias: cambios de gestión, traslados de domicilio, cierre, renunciaciones o por simple decisión de los inspectores, que pueden considerar que un **restaurante** no alcanza sus exigencias y por tanto le retiran esta **certificación de calidad**.

Con todo no existe una fórmula matemática secreta, tampoco magia, ningún brebaje ni elixir que por ensalmo consiga cautivar a los responsables de la Guía Michelin, quienes lo único que buscan es una cocina realmente excepcional. Algunas estrellas apuntan a la innovación mientras otras son tradicionales. Hay restaurantes que ofrecen menús del día, otros con propuestas a la carta... y los hay tanto formales como informales.