

Un centenar de nuevos soles Repsol para premiar la valentía de los hosteleros

Cocineros de toda España volverán a reunirse en la presentación de la [Guía Repsol](#), que regresa a San Sebastián para repartir un centenar de nuevos soles, con un estricto protocolo anticovid y el estreno del sol sostenible, que reconocerá el compromiso ambiental de Eneko Atxa (Azurmendi).

Efeagro

Pruebas PCR y de antígenos a los asistentes al Teatro Victoria Eugenia y un aforo más reducido -un máximo de 180 personas- son algunas de las normas adoptadas para esta gala de su edición de 2021, cuya celebración se retrasó de febrero a este lunes por la pandemia.

La directora de la Guía Repsol, [María Ritter](#), anunció en la presentación del evento que se entregará un centenar de nuevos soles en una ceremonia que pretende “*dar visibilidad*” a los “valientes” que tan duro han trabajado este año para que las cocinas no se apaguen por los efectos de la pandemia.



[María Ritter](#) Directora Guía Repsol

Además de desvelarse los restaurantes que lograrán su primer, segundo o tercer sol, **Repsol estrena la categoría del sol sostenible con Azurmendi, de Eneko Atxa en Larrabetzu (Vizcaya), “un templo de convivencia con la naturaleza y los productores artesanos”.**



Centenar de nuevos soles Repsol

En 2020 la guía distinguió con nuevos soles a 102 restaurantes repartidos por toda España -a excepción de Extremadura y Melilla, que se fueron de vacío- y Cataluña fue la comunidad más “soleada” con 17, seguida de Andalucía, con 14, y Madrid y País Vasco, que empataron con once nuevos soles.

Culler de Pau, en O Grove (Pontevedra), y Les Cols, en Olot (Girona), recibieron su tercer sol, mientras que 23 restaurantes lograron dos y 77 debutaron con el primero.

La gala de este lunes se podrá seguir también por internet y pretende evidenciar que *“los restaurantes son lugares seguros”*.