

Una Gala Michelin con el corazón en Valencia y sin pistas sobre los premiados

La solidaridad con Valencia, azotada por la cruel tragedia que provocó la DANA, será indudable protagonista en la **gala Michelin**, la fiesta de **cocineros** y **cocineras** que se viste de largo este martes en el Auditorio y **Centro de Congresos Víctor Villegas de Murcia**, la huerta de Europa, a partir de las 17:30 hora **canaria** y retransmitida en [directo](#) por el canal de Youtube y en Facebook Live.

La **maestra de ceremonias** será la **periodista** y **presentadora de televisión y radio** **Ainhoa Arbizu** y como **ingrediente** para **sazonar la cita**, el evento vibrará al **ritmo de la música** en **directo** de la **banda murciana de rock indie** **Arde Bogotá**.



Ainhoa Arbizu

Asimismo, un grupo de profesionales **murcianos** capitaneados por **González-Conejero**, **chef** del dos estrellas **La Cabaña Buenavista**, elaborará el menú de la cena, maridada con una selección de **vinos** de las denominaciones de origen **Jumilla**, **Bullas** y **Yecla** a cargo de **Luis Gutiérrez**, único **catador** del equipo de **Robert Parker** para **España**.



Lo cierto es que como ya sucediera en los días previos de la pasada edición de la **Gala Michelin**, desde la **guía roja** mantienen con firmeza la estrategia del silencio, un mutismo total y absoluto, sin filtrar ningún tipo de pista sobre los nombres de **los restaurantes** que resultarán premiados para de esta manera asegurarse el factor sorpresa del directo. Y aunque a priori nadie sabe nada, en algunos mentideros **gastronómicos** ya se rumorea que este año no se [coronará](#) ningún nuevo **tres estrellas**, rompiendo así la actitud generosa manifestada en las dos últimas ediciones, cuando se designaron

cuatro triestrellados, dos por cada año.

Para el resto de categorías se abre todo un abanico de posibilidades y probabilidades. **Canarias** cuenta con **dos biestrellados**, ambos en **Tenerife**: **El Rincón de Juan Carlos** y **M.B. Abama**, que salvo mayúscula sorpresa mantendrán intactos sus brillos.





Y si bien el verdadero valor está en mantenerse, el entusiasmo empuja a creer que el **Archipiélago** puede elevar algún **restaurante** más a este [prestigioso nivel](#), porque condiciones y talento no faltan, como es el caso de **NUB**, que con **Fer Fuentes** y **Andrea Bernardi** en los fogones luce una **estrella** y aspira a otra en esta otra **Gala Michelin**.

¿Tres nuevas estrellas para Tenerife?

Hasta 31 restaurantes estrenaron su primera **estrella** la pasada edición de la **Gala Michelin**, una categoría siempre abierta y donde la guía suele permitirse ciertas licencias. **Canarias** cuenta actualmente con ocho representantes en este escalón, un número que bien podría incrementarse con tan solo escoger algunas propuestas entre la valiosa bolsa de los **Bib Gourmand** y recomendados isleños.

Eso sin descartar la siempre habitual sorpresa, la de ese tapado que no figura en las quinielas y rompe con todos los pronósticos. Los rumores apuntan a que el Archipiélago podría sumar hasta cuatro tres nuevas estrellas que distinguirán a otros tres restaurantes de Tenerife, dos en el Sur y uno en el Norte, más otro en la isla de Lanzarote, un pronóstico que de cristalizar refrendaría aún más el liderazgo de Tenerife en el mapa gastronómico canario.

A todo esto, quién sabe si **Gofio**, el icónico restaurante de **cocina canaria en Madrid**, liderado por el tándem que forman **Safe Cruz** y **Aída González**, recuperará ahora desde su nueva ubicación aquella estrella que perdió en el año 2023 y que bien se merece rescatar.



Sin la repercusión mediática de las famosas **estrellas**, el listado de **Bib Gourmands** y **Recomendados** también representa un reconocimiento al trabajo y la profesionalidad de esos **restaurantes** que ofrecen opciones más asequibles pero siempre dentro de los márgenes de una **cocina** de calidad, y en el **Archipiélago** existen sobrados ejemplos.

Además, **la guía francesa** seguirá poniendo un acento especial sobre el concepto de la **sostenibilidad** a través de la **Estrella Verde**, distinción que reconoce a establecimientos y **chefs** particularmente comprometidos con la **gastronomía** sostenible y el futuro del planeta, y que en **Canarias** cuenta con un brillante representante: **Muxgo**, el proyecto que abandera **Borja Marrero** desde **Las Palmas**.

La revolución de las mujeres

Aunque la cuestión de género, por el escaso número de **mujeres galardonadas**, es un asunto sobre el que la guía nunca se había pronunciado abiertamente, ahora en cambio parece haber asumido

su papel como actor destacado, un claro intento de darle la vuelta a las cosas y que deja la impresión del anuncio de un incipiente cambio de tendencia.

De hecho, Michelin ha lamentado públicamente que no existan más cocineras con estrella -entendiendo eso sí que se conceden a los restaurantes- y ha apostado por llevar el espinoso tema a una mesa de debate que bajo el título ‘Mujer & Excelencia Culinaria’ se celebró hace unos días en la ciudad de Cartagena.

En los establecimientos de **alta cocina** de las **Islas** ofician un buen puñado de mujeres -no tantas como sería lo ideal- como el caso de la **chilena Fer Fuentes**, de **NUB**, que rompió el techo de cristal con su primera **estrella**, galardón que la ha llevado a ser considerada entre las mujeres más influyentes de su país y a formar parte del jurado del programa televisivo **Top Chef Vip Chile**.







También tocó el **cielo la lagunera Aída González** alma gemela de **Safe Cruz** en **el Gofio** original, en el barrio madrileño de los poetas, o la herreña **Icíar Pérez** en su etapa en las cocinas de **Poemas by Hermanos Padrón**, en el hotel Santa Catalina de Las Palmas, y de unos meses a esta parte en **Moral**, en la capital tinerfeña, con un original proyecto personal que comparte junto a su pareja **Juan Carlos Pérez-Alcalde** y que apunta muy buenas maneras.

Otro valor en femenino lo personifica **Diana Marcelino Bermúdez**, jefa de cocina en **El Secreto de Chimiche** y ponente

en diferentes ediciones de **Gastronomika y Madrid Fusión**, incansable en el rescate y la reinterpretación de los productos y la **cocina canaria**.



También **Jenisse Ferrari**, venezolana afincada en **Gran Canaria**,

donde hace diez años abrió el restaurante **Qué Leche!** para situarlo entre las propuestas **culinarias** más reconocidas a partir de un concepto de **cocina internacional** y desde la filosofía de compartir.











Una lista que crece

La lista bien podría incorporar nombres como los de la sabia gomera **Efigenia Borges** y sus **potajes de berros**(Casa Efigenia); la incombustible **Lola García** (La cocina de Dolores); los aires peruanos de **Rosalía Díaz** (qapaq) y **Leidy García** (Aroma & Sabor); la sabrosa cocina tradicional de **Chary Peón** (El Coto de Antonio); la finura con vistas a la mar de **Maribel** (Taberna Girón); el concepto universal de **María José Padrón** (La Gastro Tienda); la raíz marinera de **Lorena Machin** (Casa Juan); la propuesta de fusión de **Teresa Moon** (El Bento japonés); el espíritu viajero de **Marina Tudanca** (La Solana)... ç

Y tantas otras **cocineras**, algunas sin la visibilidad de sus compañeras, pero que aportan el inestimable acento femenino a la **gastronomía** hecha en las **Islas**.