

Guía Repsol celebra su 35 Aniversario y concede tres Soles a ocho restaurantes en España y cuatro en Portugal

LA CABAÑA DE LA FINCA BUENAVISTA OBTIENE DOS SOLES REPSOL

- El presidente de Repsol, Antonio Brufau, ha presidido hoy en Madrid la presentación de la nueva Guía Repsol 2014.
- El acto, en el que se han presentado todas las novedades de la presente edición y se ha realizado un recorrido por tres décadas de turismo y gastronomía española, ha estado conducido por el actor y miembro de la Real Academia de Gastronomía Juan Echanove.
- Guía Repsol 2014 concede a ocho restaurantes españoles tres Soles, su máximo reconocimiento: los cocineros Eneko Atxa (Azurmendi), Mario Sandoval (Coque), Francis Paniego (El Portal de Echaurren), Ricardo Sanz (Kabuki Wellington), José Rojano (La Terraza), Kiko Moya (L'Escaleta), Koldo Rodero (Rodero) y Ricard Camarena (Ricard Camarena) consiguen la máxima calificación gastronómica otorgada en España.
- La Región de Murcia suma un nuevo restaurante con dos Soles Repsol, La Cabaña de la Finca Buenavista, en El Palmar; y El Sordo, en Ricote, consigue un Sol.
- Además, Guía Repsol amplía la información sobre Portugal y concede su máxima categoría de tres Soles a cuatro restaurantes lusos: Belcanto (Lisboa), Fotalenza do Guincho (Guincho), The Ocean (Porches) y Vila Joya (Albufeira).
- Con motivo del 35 aniversario de Guía Repsol, la compañía ha editado el libro *"1979-2013, 35 años apoyando la gastronomía española"*, prologado por el presidente de Repsol, Antonio Brufau.
- La Tortada lorquina y las Pelotas murcianas son las propuestas gastroturísticas de la región que se incluyen en la nueva edición de la Guía de Rutas con los Mejores Sabores.
- Todos los contenidos de Guía Repsol 2014 ya se encuentran disponibles en www.guiarepsol.com, portal referente del turismo y la gastronomía, que en primavera revolucionará su concepto actual para incorporar las últimas tecnologías digitales.

El Presidente de Repsol, Antonio Brufau, ha presidido hoy en Madrid la presentación de Guía Repsol 2014, en la que ha destacado el compromiso de la compañía a lo largo de los últimos 35 años con el turismo, los viajes y la gastronomía.

Además, Brufau hizo una mención especial a los restauradores y cocineros que “construyen la gastronomía española con mayúsculas”, y a los que ha querido rendir homenaje por su enorme contribución al desarrollo turístico español de las últimas décadas.

Por su parte el Presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, ha señalado que “Los Soles Repsol, su número y su distribución geográfica, reflejan, con absoluta objetividad, el mapa gastronómico español y la excepcional evolución que ha tenido la gastronomía española, su cocina y sus restaurantes, en los últimos años”.

Con motivo del 35 aniversario de Guía Repsol, el actor y miembro de la Real Academia de Gastronomía, Juan Echanove, ha repasado los cambios vividos en España durante este período, reflejados en la evolución del turismo y de la gastronomía española hasta convertirse en un referente mundial. En este aniversario, la compañía ha editado el libro “1979-2013, 35 años apoyando la gastronomía española”, prologado por el Presidente de Repsol, Antonio Brufau, y con artículos de Ferrán Adrià y Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de la Gastronomía.

Algunos de los cocineros más destacados de estas últimas décadas, como Juan Mari Arzak, Ferrán Adrià, Juan Antonio Medina Gálvez, Dani García, José Rojano, Marcos Morán, Toño Pérez, Manuel de la Osa, Quique Dacosta y Francis Paniego, han participado en la celebración del 35 aniversario de Guía Repsol con algunas de sus creaciones más representativas. La coordinación y elaboración de las tapas ha estado a cargo de Paco Roncero.

En 2014 son 37 (33 en España y cuatro en Portugal) los restaurantes galardonados con tres Soles Repsol y ocho las nuevas incorporaciones a este cuadro de honor nacional: Eneko Atxa, del restaurante Azurmendi (Larrabetzu, Bizkaia); Mario Sandoval, del restaurante Coque (Humanes, Madrid); Francis Paniego, del restaurante El Portal de Echaurren (Ezcaray, La Rioja); Ricardo Sanz, del restaurante Kabuki Wellington (Madrid); José Rojano, del restaurante La Terraza (Las Palmas de Gran Canaria); Kiko Moya, del restaurante L'Escaleta (Concentaina, Alicante); Koldo Roderó, del restaurante Roderó (Pamplona), y Ricard Camarena, del restaurante Ricard Camarena (Valencia), que repite la calificación que ya obtuvo con Arrop en 2012.

Entre las novedades de Guía Repsol 2014 se encuentra una mayor presencia de información turística y gastronómica de Portugal, incluyendo establecimientos hosteleros, alojamientos y las mejores propuestas turísticas del país vecino. Así, Guía Repsol se convierte en una completa Guía de referencia en toda la Península Ibérica, sin olvidar Andorra y el Sur de Francia.

Además, Guía Repsol 2014 ha concedido tres Soles a cuatro restaurantes lusos, que alcanzan así el máximo galardón gastronómico de nuestro país. Se trata de Belcanto (Lisboa), Fortaleza do Guincho (Guincho), The Ocean (Porches) y Vila Joya (Albufeira).

Una guía a la medida del viajero

La presente edición consolida el exitoso formato de Guía Repsol, más visual y cómodo, estructurado en tres volúmenes con contenidos separados para facilitar su uso y programar el viaje perfecto: la Guía de Mapas y Carreteras de España y Portugal, la Guía de Turismo con los Mejores Restaurantes y la Guía de Rutas con los Mejores Sabores.

La **Guía de Mapas de Carreteras de España y Portugal** se presenta, como en anteriores ediciones, en un volumen independiente, de formato muy práctico y manejable: incluye cartografía totalmente actualizada en cómodos desplegados y a escala 1:300.000 de España, Portugal, Andorra y Sur de Francia; sin duda, una herramienta perfecta para desplazarse y aprovechar al máximo el viaje sin perder ningún detalle.

La **Guía de Turismo con los Mejores Restaurantes** recoge la experiencia de 35 años de liderazgo en el mundo del viaje e incluye información detallada de más de 800 destinos y de 1.500 restaurantes.

Por su parte, la **Guía de Rutas con los Mejores Sabores** completa la oferta gastronómica y turística de la Guía proponiendo al viajero una novedosa forma de conocer España con los cinco sentidos. En esta edición se suman 34 nuevos productos gastronómicos, dos por cada Comunidad Autónoma, que animan al viajero a recorrer España a través del paladar, conociendo la historia, tradiciones y fiestas de las localidades que atesoran los mejores sabores. La Guía de Rutas incluye también una selección de los mejores vinos del país y un espacio dedicado a la vizcaína Cueva de Pozalagua, ganadora del concurso digital el "Mejor Rincón 2013".

En la **Región de Murcia**, esta nueva Guía propone dos itinerarios: uno dedicado a la **Tortada lorquina** y otro a las **Pelotas murcianas**. El primero de ellos discurre por la zona suroeste de la Región de Murcia, alternando pueblos de costa e interior; huertos y tierras yermas; bosques y zonas desérticas. Un paraíso para los golosos que acuden a sus fiestas, donde es tradición degustar la dulce tortada lorquina. La segunda ruta se desarrolla por la comarca del Altiplano, en el extremo nordeste de la Región de Murcia. Habitada desde la prehistoria, su cocina y su cultura recogen lo mejor de los pueblos que allí se han asentado, como las pelotas murcianas, que protagonizan las celebraciones navideñas.

Todas estas nuevas rutas se encuentran en www.guiarepsol.com, donde también se puede consultar un archivo de las publicadas desde 2009, con un total de 204 recorridos con la oferta gastronómica de los sabores más auténticos de España.

De hecho, la página web de Guía Repsol, www.guiarepsol.com, iniciará una nueva etapa la próxima primavera, en línea con su consolidación como web de referencia en el mundo del viaje con 1,6 millones de visitas mensuales y más de 110.000 seguidores en redes sociales. La página web aplicará las últimas tecnologías digitales al mundo de la movilidad y la socialización en los viajes en todas sus fases: desde su planificación y su viralización a través de las redes sociales hasta su realización, de manera que el viajero se sienta acompañado en tiempo real durante todo el proceso.

Dentro de esta nueva etapa de www.guiarepsol.com se ubicará una nueva Guía de Alimentos y Bebidas de España, en la que, de la mano de la Real Academia de Gastronomía, Guía Repsol dará a conocer los productos españoles de más calidad en sectores como los embutidos, quesos, aceites de oliva, conservas de pescado, mariscos y verduras, además de otros productos.

La Cabaña de la Finca Buenavista galardonado con dos Soles Repsol

Desde su primera edición en 1979, Guía Repsol ha apoyado la gastronomía de calidad, esencial en la cultura turística en España. Con el asesoramiento de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, Guía Repsol selecciona cada año los mejores restaurantes y reconoce la excelencia a través de los Soles Repsol.

De este modo, se distingue a los restaurantes con uno, dos o tres Soles Repsol, un símbolo que se ha convertido en un referente de la gastronomía de calidad en España.

En Murcia, Pablo González, al frente de La Cabaña de la Finca Buenavista, en El Palmar, obtiene por primera vez los dos Soles Repsol (en la anterior edición tenía uno). Además, el restaurante El Olivar, en Moratalla, y La Seda, en Santa Cruz, revalidan el Sol Repsol. Como novedad en esta calificación, El Sordo, en Ricote, obtiene su primer Sol. *(Ver Anexo I)*.

Este año Canarias, La Rioja y Navarra, se incorporan al listado de comunidades autónomas con la máxima calificación de Guía Repsol: El Portal de Echaurren (Ezcaray, La Rioja), La Terraza (Las Palmas de Gran Canaria y Rodero (Pamplona).

La gastronomía española refleja en un nuevo récord de restaurantes galardonados con Soles Repsol: 502, es decir, 94 más que en 2013. De ellos, 37 cuentan con tres Soles (33 en España y cuatro en Portugal), 129 con dos (111 en nuestro país, 16 en Portugal y dos en el sur de Francia) y 336 tienen un Sol Repsol (286 en España, 46 en Portugal, tres en el sur de Francia y uno en Andorra).

El prestigio de los vinos españoles

Como ya es tradicional, Guía Repsol también invita al viajero a disfrutar de los mejores vinos de nuestro país. La Guía de Rutas con los Mejores Sabores incluye una cuidada selección de los diez vinos más laureados de España, complementada con los listados de los diez más destacados por Comunidad Autónoma.

La Guía ha reseñado los diez vinos murcianos más destacados (aquellos que han obtenido una calificación superior a los 95 puntos), demostrando una vez más la calidad vitivinícola de la zona con **D.O. Jumilla y Calificación Yecla***. (Ver Anexo II)

La selección está avalada por los mejores profesionales, bajo la coordinación y supervisión de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía, quienes realizan rigurosas catas a lo largo del año.

Síguenos en:

 <http://www.facebook.com/guiarepsol>

 <http://twitter.com/GuiaRepsol>

Más información prensa:

Dédalo Comunicación 91 131 95 70

Marian Mesonero marian@dedalocomunicacion.com

Ana Martínez ana@dedalocomunicacion.com

ANEXO I

2 SOLES

LA CABAÑA DE LA FINCA BUENAVISTA (El Palmar)

1 SOL

EL OLIVAR (Moratalla)

EL SORDO (Ricote)

LA SEDA (Santa Cruz)

ANEXO II

Los 10 Mejores Vinos de Murcia 2014

- **El Nido 2010**, Bodegas El Nido (D.O. Jumilla), 96 puntos.
- **Las Gravias 2010**, Bodega Propiedad Vitícola Casa Castillo (D.O. Jumilla), 94 puntos.
- **Clio 2010**, Bodegas El Nido (D.O. Jumilla), 93 puntos.
- **Casa Cisca 2010**, Bodegas Castaño (Calificación Yecla*), 93 puntos.

- **Casa Castillo Pie Franco 2010**, Bodega Propiedad Vitícola Casa Castillo (D.O. Jumilla), 92 puntos.
- **Juan Gil 18 meses 2010**, Bodega Juan Gil (D.O. Jumilla), 92 puntos.
- **Barahonda Barrica 2011**, Bodega Barahonda (Calificación Yecla*), 92 puntos.
- **Castillo de Luzón 2010**, Bodegas Luzón (D.O. Jumilla), 91 puntos.
- **Luzón Roble 2011**, Bodegas Luzón (D.O. Jumilla), 91 puntos.
- **Silvano García Dulce Moscatel 2012**, Bodegas Silvano García (D.O. Jumilla), 91 puntos.

* Sin denominación de origen