

# Neolith, patrocinador de lujo de la Gala en la que se desvelarán las Estrellas Michelin para España y Portugal 2022

**Neolith tendrá el honor de ser la superficie que vestirá las mesas donde mostrar las creaciones culinarias de todos los chefs "Estrellas Michelin" que participarán en el showcooking de la Gala**

Valencia se vestirá de Gala el próximo 14 de Diciembre para la celebración de entrega de las Estrellas Michelin España & Portugal 2022, que se celebrará en el Auditorio de les Arts, recuperando el formato presencial con una cena de gala a cargo de 9 chefs con Estrellas Michelin de la Comunidad Valenciana, seleccionados para la ocasión por Quique Dacosta.

Neolith pondrá a disposición de los grandes chefs, 9 mesas creadas específicamente para el evento, revestidas con el modelo Abu Dhabi White, cuyo suave veteado dorado se convertirá en el lienzo perfecto en el que los 9 chefs participantes del showcooking de la Gala, expresarán sus creaciones culinarias; representando y poniendo de manifiesto la riqueza, la calidad y la diversidad de la gastronomía de los establecimientos de la Comunidad Valenciana.

## Los Chefs de la Gala

Este equipo gastronómico de primer nivel, coordinado por Quique Dacosta, del restaurante homónimo en Dénia (\*\*\*), Alicante, estará formado por Ricard Camarena, Restaurante Ricard Camarena (\*\*), Estrella Verde, de Valencia; Luis Valls, El Poblet (\*\*), de Valencia; Alberto Ferruz, BonAmb (\*\*), de Jávea-Alicante; Kiko Moya, L'Escaleta (\*\*), de Cocentaina-Alicante; Begoña Rodrigo, La Salita (\*), de Valencia; Susi Díaz, La Finca (\*), de Elche-Alicante; Raúl Resino, Rte. Raúl Resino (\*), de Benicarló-Castellón; y Miguel Barrera, Cal Paradis (\*), de Vall D'Alba-Castellón.

La Gala estará presentada por la actriz Ana Milán, quien también protagoniza la serie "MEDITERRÁNEO, Tierra de Estrellas", que ofrece LA GUÍA MICHELIN, con un recorrido muy especial por las tres provincias de la Comunidad Valenciana, poniendo en valor sus productos, sus productores y sus restaurantes.

## En la cocina de las Estrellas Michelin

Neolith conoce bien el sector de la restauración de lujo al haber sido la marca elegida en varios restaurantes con estrella Michelin del mundo por Chefs como Jon Roca (El Celler de Can Roca \*\*\*), Albert Adrià (Enigma \*\*\*), Jordi Cruz (ABaC \*\*\*), Begoña Rodrigo (La Salita \*), Jean Pierre Pastor (Meltemi \*), Paco Pérez Miramar (\*\*), Italo Bassi (\*\*\*), Juan Amador (Amador Wirtshaus und Greißleret \*\*), o Eneko Atxa (Azurmendi \*\*\*), entre otros; aportando valor añadido a la experiencia gastronómica.

## Sostenibilidad

La sostenibilidad estará presente de manera especial en la Gala y para ello se han adoptado una serie

de medidas, tanto logísticas como organizativas, para reducir el impacto ambiental del evento. Además, por primera vez una consultora independiente de certificación evaluará la huella de carbono de cara a reducir su impacto en el futuro a través de medidas adicionales y, potencialmente, compensarlo con proyectos sostenibles.

Neolith se enorgullece de haber sido la primera empresa de la categoría en convertirse en “carbon neutral”, trabajando decididamente a seguir siendo la superficie más ecológica y segura, al mismo tiempo que apoya firmemente una economía circular. Por ello Neolith está fortaleciendo día a día sus programas de innovación y sostenibilidad de sus productos, como muestra su reciente nueva tecnología NeolEAT y formulación 90R.

**Datos de contacto:**

Neolith

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Valencia](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>