

# **Neolith vuelve a brillar en la noche de las Estrellas Michelin 2023 de España y Portugal**

**Una vez más, Neolith se convierte en patrocinador de lujo de la Gala de la Guía Michelin España y Portugal 2023, celebrada en el Palacio de Congresos El Greco, de Toledo. Los restaurantes donde Neolith está presente en sus cocinas o espacios exclusivos suman un total de 28 Estrellas**

Neolith ha patrocinado la Gala de la Guía Michelin de España y Portugal, donde una vez más ha vuelto a brillar con las 28 Estrellas de todos los restaurantes galardonados donde Neolith está presente, como El Celler de Can Roca, que mantuvo sus (3\*\*\*), ABaC, de Jordi Cruz, que también mantuvo sus (3\*\*\*), al igual que Azurmendi de Eneko Atxa y Quique Dacosta. En este último, Neolith está presente en el exclusivo espacio Plénitude 2 que Dom Pérignon abrió recientemente y por primera vez en España, en Quique Dacosta Restaurante. También reiteraron sus (2\*\*), Cinc Sentits, Disfrutar, Miramar y Smoked Room. Y volvieron a validar su (1\*) los restaurantes Atempo, Aürt, Dos Palillos, La Finca, La Salita, Can Jubany y Nublo. El restaurante Enigma, ubicado en Barcelona, recibió (1\*). Un espacio contemporáneo realizado enteramente con un diseño a medida de Neolith, ofreciendo una experiencia gastronómica de alta cocina, muy singular.

Este año la cita anual de las Estrellas se celebró en la ciudad manchega de Toledo, en el Palacio de Congresos El Greco, y fue conducida por la presentadora toledana Berta Collado. Además del espacio de cocina, Neolith vistió la Gala de la Guía Michelin en estancias clave como la zona de bienvenida, con mostradores y puntos de check-in, pero sobre todo las mesas donde los chefs deleitaron a los invitados con sus creaciones, ayudando a crear un ambiente envolvente de elegancia, sofisticación y clase por el que Neolith es bien reconocido.

## **Los chefs de la Gala**

Tras la Gala, la gastronomía manchega se convirtió en el foco de las creaciones de 9 chefs del panorama regional con Estrellas Michelin, que cocinaron en directo para los más de 650 invitados, en un exclusivo espacio creado con el modelo Neolith Himalaya Crystal. La superficie se convirtió en el lienzo perfecto para las creaciones de los chefs participantes en el showcooking, tales como: Fran Martínez e Iván Cerdeño (\*\*), así como los chefs de los restaurantes con una Estrella Michelin Carlos Maldonado, Enrique Pérez, José Antonio Medina, Miguel Ángel Expósito, Pepe Rodríguez, Samuel Moreno y Jesús Segura.

## **Neolith, el mejor aliado de los grandes chefs**

Las superficies de piedra sinterizada de Neolith, se han convertido en un "imprescindible" en los restaurantes con Estrellas Michelin. Además de su extrema belleza y capacidad de personalización, Neolith aporta diseño, funcionalidad, higiene, resistencia y fácil limpieza. Un valor añadido a la experiencia gastronómica que, a la vez, ofrece a los mejores chefs del mundo una herramienta que les permite llevar sus creaciones un paso más allá, estimulando su imaginación e inspirando soluciones para el interior y exterior, siendo únicas, elegantes, funcionales y sostenibles, para deleite de todos los grandes Chefs que las utilizan.

"Para nosotros es un privilegio poder estar una vez más en esta cita tan importante dentro del panorama internacional, premiando y reconociendo el mérito a tantos grandes profesionales", comenta Oliver de la Rica, CMO de Neolith. "Que tantos reconocidos chefs de todo el mundo cuenten con Neolith en sus restaurantes, siendo su mejor aliado en las cocinas, y decorando sus espacios gastronómicos más especiales, nos llena de orgullo. Queremos continuar siendo la marca de referencia para la alta gastronomía y seguir impulsando valores como la innovación y excelencia; pero, sobre todo, queremos que Neolith sea la marca que les permita materializar sus sueños, ocupando un lugar relevante en esos espacios únicos de creación y vida", añade.

Es por ello por lo que Neolith es también Partner Oficial de la Gala Michelin en Italia y de Alemania, reforzando así su posicionamiento con la alta cocina y con los restaurantes con Estrellas Michelin en todo el mundo, estando siempre a la vanguardia en materia de diseño, funcionalidad y sostenibilidad.

**Datos de contacto:**

María Guijarro  
622 83 67 02

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

Categorías: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Hogar](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>