

## **CaixaBank lliura les plaques Michelin als restaurants recomanats de la direcció territorial Catalunya**

- ***L'acte, celebrat a l'Auditori de Girona, ha comptat amb la participació de Joel Castanyé, xef del restaurant La Boscana, un dels cuiners de més rellevància a Catalunya***
- ***Josep M<sup>a</sup> Gonzàlez, director territorial de CaixaBank a Catalunya, ha reconegut el mèrit de tots els restaurants seleccionats i ha destacat el dinamisme d'un sector "estratègic i resilient que combina tradició i modernitat"***
- ***CaixaBank materialitza el suport a la restauració i a la gastronomia a través de Food&Drinks, la seva divisió especialitzada que ofereix serveis adaptats a les necessitats de restaurants, bars i cafeteries***

**Girona, 23 de febrer de 2026**

CaixaBank, entitat de referència en el sector de la gastronomia, ha sigut l'encarregada d'entregar a 89 restaurants de la direcció territorial Catalunya les plaques que els acrediten com a restaurants recomanats per la Guia Michelin de 2026. L'esdeveniment, celebrat a l'Auditori de Girona, ha reunit a més de 200 representants del sector entre restauradors i membres de les principals associacions professionals.

L'acte ha començat amb la benvinguda de Josep M<sup>a</sup> Gonzàlez, director territorial de CaixaBank a Catalunya, qui ha reconegut el mèrit dels 89 restaurants seleccionats i ha posat en valor el treball i dinamisme d'un sector "estratègic i resilient que combina tradició i modernitat generant un enorme impacte econòmic, social i cultural". Gonzàlez ha assenyalat que, per als grans reptes que afronta en el futur pròxim, "CaixaBank posa a la seva disposició Food&Drinks, la nostra divisió especialitzada que aporta atenció específica i solucions adaptades a les necessitats específiques del sector de la restauració".

L'acte ha comptat amb la participació especial de Joel Castanyé, xef del restaurant La Boscana, que ha ofert una ponència centrada en la creativitat, la gestió dels equips de cuina i la importància del producte local com a eix de la gastronomia contemporània. Castanyé ha afirmat que "el futur passa per cuines arrelades al territori però amb mirada innovadora".

A Catalunya, la restauració ocupa un lloc estratègic dins del teixit productiu i del model turístic. Des de la costa fins als nuclis urbans, la gastronomia s'ha convertit en un factor diferencial, capaç d'atraure tant turisme nacional com internacional i d'eleva el valor de l'experiència del visitant.

La professionalitat i l'esforç constant del sector de la restauració s'ha vist recompensat amb un total de 89 restaurants que han estat distingits com a recomanats per la prestigiosa Guia Michelin. Aquest reconeixement és el resultat del treball diari d'un sector que, a través de la recerca de l'excel·lència culinària, la innovació i el respecte per la tradició, s'ha consolidat com un referent gastronòmic tant a nivell nacional com internacional.

L'obtenció d'aquestes distincions no només evidencia la qualitat i l'alt nivell dels establiments professionals, sinó que també contribueix de manera significativa a posicionar Catalunya com a destinacions gastronòmiques de primer ordre, fomentant el desenvolupament econòmic, el turisme i la projecció cultural del territori.

Catalunya compta enguany amb 151 restaurants recomanats Michelin, una xifra que representa gairebé un de cada cinc establiments de tot l'Estat (19,3%). La distribució territorial evidencia la força gastronòmica del país:

- Província de Barcelona: 83 restaurants recomanats (55%), amb 54 a Barcelona ciutat i 29 repartits pel territori metropolità.
- Província de Girona: 39 restaurants (25,8%), amb municipis destacats com Palamós (5), Girona ciutat (4), Roses i Pals, així com presència en pobles de la Costa Brava i de l'interior.
- Província de Tarragona: 16 establiments, amb especial concentració a Cambrils, Reus i Tarragona ciutat.
- Província de Lleida: 13 establiments, incloent-hi restaurants destacats al Pirineu i la Val d'Aran (Vielha, Bossòst).

En total, els restaurants recomanats estan repartits en 76 municipis catalans, fet que confirma la capil·laritat i diversitat del panorama gastronòmic del territori.

### **Acord CaixaBank i Michelin**

CaixaBank ha ampliat el seu acord amb Michelin per ser el lliurador oficial de les prestigioses plaques que acrediten els restaurants seleccionats com a recomanats per al 2026 en la reputada guia.

Durant el primer trimestre de 2026, CaixaBank organitzarà un total de 12 actes en bona part del territori espanyol en els quals es lliuraran les prestigioses plaques. Aquests actes congregaran tots els restaurants recomanats a les diferents zones del país i comptaran amb presència de perfils de prestigi en l'àmbit de la gastronomia local i nacional.

Després del lliurament de les plaques, l'entitat estarà present durant la seva col·locació als establiments ja que està previst que gestors de l'entitat especialitzats en l'àmbit de la restauració acompanyin els restaurants també en aquest moment tan especial.

Cada any Michelin inclou en la seva guia una selecció de restaurants recomanats que impliquen un segell de qualitat i prestigi per als establiments. Enguany s'han seleccionat més de 700 restaurants que, en els propers mesos, s'aniran ampliant. Per seleccionar els restaurants, Michelin es basa en la qualitat dels productes, el domini de les tècniques culinàries i les coccions, harmonia de sabors, personalitat de la cuina tal com queda plasmada al plat i, finalment, la regularitat de la qualitat oferta, tant al llarg del menjar com d'una visita a una altra.

### **CaixaBank, entitat de referència en l'àmbit de la gastronomia**

Aquesta col·laboració reforça el suport que CaixaBank presta al sector de la gastronomia i la restauració. L'entitat compta amb una àrea especialitzada en el sector, Food&Drinks, a través de la qual CaixaBank posa a disposició dels negocis de restauració una oferta de productes i serveis diferencials que s'adaptin a les seves necessitats específiques, així com una xarxa de professionals experts en el sector a totes les oficines de l'entitat, que els ajuden a optimitzar la rendibilitat del seu negoci i a simplificar la seva activitat diària.

El catàleg de productes i serveis inclou des de solucions tecnològiques de cobrament per a vendes tant físiques com online, fins a finançament adaptat als projectes i necessitats d'aquest tipus de negocis, i fins i tot serveis no financers que aportin valor afegit en àmbits com la formació i l'assessorament.

A més, CaixaBank completa la seva aposta i suport al sector de la gastronomia i les seves indústries relacionades a través d'importants acords com el d'elBullifoundation, que compleix ja 10 anys de vida i se centra a millorar la gestió dels negocis de restauració; Madrid Fusión; Basque Culinary Center; i la gran majoria d'associacions d'hostaleria a nivell nacional i territorial, entre d'altres. Ferran Adrià és també ambaixador de GastroXperience, un programa d'experiències úniques i continguts digitals exclusius per als seus clients.