

CaixaBank lliura a 71 restaurants de Barcelona les plaques que els acrediten com a restaurants recomanats per la Guia Michelin 2026

- ***Maria Alsina, directora territorial de CaixaBank a Barcelona, 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"***
- ***L'acte, celebrat a la seu corporativa de CaixaBank a Barcelona, ha comptat amb la participació de Ferran Adrià, president d'eIBullifundation, i de representants del Gremi de restauració de Barcelona, Barcelona restauració i la FIHRT***
- ***CaixaBank materialitza el suport a la restauració i la gastronomia a través de Food&Drinks, la seva divisió especialitzada que ofereix serveis adaptats a les necessitats de restaurants, bars i cafeteries***

4 de març de 2026

CaixaBank, entitat de referència al sector de la gastronomia, ha estat l'encarregada de lliurar a 71 restaurants de la província de Barcelona les plaques que els acrediten com a restaurants recomanats per la Guia Michelin de 2026. L'esdeveniment, celebrat a la seu corporativa de CaixaBank a Barcelona, ha reunit més de 280 representants del sector entre restauradors i membres de les principals associacions professionals com el Gremi de restauració de Barcelona, Barcelona restauració i la FIHRT.

L'acte ha començat amb la benvinguda de la Maria Alsina, directora territorial de CaixaBank a Barcelona, que ha reconegut el mèrit dels 71 restaurants seleccionats i ha posat en valor el treball i el dinamisme d'un sector "estratègic i resilient que combina tradició i modernitat generant un enorme impacte econòmic, social i cultural". Maria Alsina ha assenyalat que, per als grans reptes que afronta en el futur proper, "CaixaBank posa a la vostra disposició Food&Drinks, la nostra divisió especialitzada que aporta atenció específica i solucions adaptades a les necessitats específiques del sector de la restauració".

A l'esdeveniment hi han intervingut Miguel Pereda, director comercial de vendes i màrqueting de Michelin a Espanya i Portugal; Toni Rodríguez, director comercial de Banca de Negocis; i Raquel Berenguer, directora de Negocis de la Direcció Territorial de Barcelona, tots dos de CaixaBank.

En un ambient distès, aquests últims han conversat sobre Food&Drinks, la proposta de valor especialitzada que l'entitat impulsa per donar suport i dinamitzar el sector de la restauració.

A més, Ferran Adrià, president d'elBullifoundation, ha participat en l'acte i, juntament amb la presentadora, ha convidat els premiats a crear de manera conjunta el menú emocional de la cerimònia d'entrega de les Plaques Michelin.

A la província de Barcelona la restauració ocupa un lloc estratègic dins del teixit productiu i del model turístic. Des de la costa fins als nuclis urbans, la gastronomia ha esdevingut un factor diferencial, capaç d'atreure tant turisme nacional com internacional i elevar el valor de l'experiència del visitant.

La professionalitat i l'esforç constant del sector de la restauració de Barcelona s'ha vist recompensat amb un total de 71 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 i professionals, sinó que també contribueix de manera significativa a posicionar la província de Barcelona com a destí gastronòmic de primer ordre, tot fomentant el desenvolupament econòmic, el turisme i la projecció cultural 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 a la prestigiosa guia.

Durant el primer trimestre del 2026, CaixaBank organitzarà un total de 12 actes a bona part del territori espanyol en què 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. Fins ara s'han celebrat ja a: València, Las Palmas, Burgos, Toledo, Girona, Coruña i Bilbao.

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 a la seva guia una selecció de restaurants recomanats que impliquen un segell de qualitat i prestigi per als establiments. Aquest any s'han seleccionat més de 700 restaurants que, 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, l'harmonia

dels sabors, la personalitat de la cuina tal com queda plasmada en el plat i, finalment, la regularitat de la qualitat oferta, tant al llarg de l'àpat com d'una visita a una altra.

CaixaBank, entitat de referència a 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 amb serveis no financers que aportin valor afegit en àmbits com la formació i l'assessorament.

A més, sota el concepte 'GastroXperience', CaixaBank articula el seu impuls de projectes gastronòmics. A través de 'GastroXperience', l'entitat ofereix experiències úniques i continguts digitals exclusius vinculats a la gastronomia. En el marc d'aquest programa, l'entitat articula l'acord de col·laboració amb elBullifoundation, que ja compleix 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 escala 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.