

Madrid, 9 de julio de 2019

La trastienda de las Estrellas Michelin, en la nueva entrega de ‘Fuera de Cobertura’

* **Alejandra Andrade se adentra en las cocinas de reconocidos restaurantes y muestra los testimonios de quienes no han aguantado la presión del galardón**

Con 206 establecimientos galardonados, España es el **quinto país con más Estrellas Michelin del mundo**. Sin embargo, detrás de los premios, el glamur y los halagos hay **muchísimo trabajo y una altísima presión**. Tanta, que algunos grandes chefs **deciden renunciar a sus estrellas**. Más de 20 de todo el mundo lo han hecho en los últimos 15 años. En la entrega de **‘Fuera de Cobertura’** que **Cuatro emite mañana (22:45h)**, **Alejandra Andrade** conocerá esa gran exigencia a través de **algunos de los chefs más importantes de nuestro país** y de otros que han renunciado a sus estrellas.

En **‘Alta cocina, altas presiones’**, el equipo del programa es testigo de cómo se trabaja en las cocinas de estos restaurantes de elite, de las renuncias de sus trabajadores y de la tensión que genera entre ellos la alta exigencia del día a día. El reportaje explica también cómo se consigue una Estrella Michelin, si es o no rentable poseerla y qué ocurre cuando se decide rechazarla. Intervienen con sus testimonios **periodistas gastronómicos**, ***coaches* y psicólogos** con los que trabajan los chefs y **Gwendal** Poullennec, director de la Guía Michelin, en el transcurso de la **Gala Michelin 2019 celebrada en Lisboa, a la que asistió el programa**.

Los chefs galardonados **Quique** **Dacosta**, los **hermanos Torres**, **Jesús Sánchez** y **Juanlu Fernández**; y **Julio** **Biosca** y **Miquel** **Ruiz**, que renunciaron a tan alta distinción, charlan con Alejandra Andrade para contarle sus respectivas experiencias.