**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
14/10/2015

O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2016

No próximo dia 25 de novembro vai ser apresentada no Parador Hostal dos Reis Católicos, em Santiago de Compostela, a nova edição do guia MICHELIN Espanha & Portugal.

*A nova edição do guia MICHELIN Espanha & Portugal 2016 já está pronta, mas não revelará o seu conteúdo até ao próximo dia 25 de novembro. Nesse dia o Parador Hostal dos Reis Católicos, em Santiago de Compostela, será o palco em que se vai apresentar o popularmente conhecido como “guia vermelho”.*

Por sétimo ano consecutivo, a Michelin vai organizar uma grande festa gastronómica em que contará com a presença de jornalistas e críticos gastronómicos dos principais meios de comunicação nacionais, tanto da televisão como da rádio, imprensa escrita e imprensa online. Desta vez, além disso, vai haver uma nutrida representação de chefes, desde os distinguidos com três e duas estrelas Michelin, habituais no evento, até chefes de restaurantes com uma estrela, de Bib Gourmand ou de outros restaurantes da seleção. Desta maneira, a Michelin quer dar visibilidade a estabelecimentos de todas as categorias para realçar a importância e solidez da base gastronómica da Península.

Esse ato culminará com um jantar de gala em que se poderão degustar pratos servidos em direto por oito grandes chefes da Galiza: Iván Domínguez (restaurante Alborada), Luis Veira (restaurante Árbore da Veira), Javier Olleros (restaurante Culler de Pau), Beatriz Sotelo e Xoán M. Crujeiras (restaurante A Estación), Xosé T. Cannas (restaurante Pepe Vieira), Nochi García (restaurante Retiro da Costiña) e Yayo Daporta (restaurante Yayo Daporta). Pepe Solla, chefe do restaurante Solla, será o encarregado de coordenar o jantar.

Com a decisão de levar a Santiago de Compostela a apresentação do seu famoso guia, a Michelin quer prestar homenagem à Galiza como região culinária de primeira classe e a todos os profissionais do sector que com o seu savoir-faire contribuem para a difusão da sua tradição culinária, como reclamo para um turismo gastronómico de qualidade.

*A missão da* ***Michelin****, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por esta razão, o Grupo fabrica e comercializa pneus para todo o tipo de viaturas, desde aviões até automóveis, veículos de duas rodas, engenharia civil, agricultura e camiões. A Michelin também propõe serviços informáticos de ajuda à mobilidade (ViaMichelin.com), e edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e Atlas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em mais de 170 países, emprega a 113.400 pessoas em todo o mundo e dispõe de 69 centros de produção implantados em 18 países diferentes. O Grupo possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia (*[*www.michelin.es*](http://www.michelin.es)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Tel.: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293