

O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2017

Personalidade, criatividade e inegável talento nos fogões! A gastronomia de Espanha e Portugal está no auge, o que se traduz numa seleção com 9 restaurantes de 🌟🌟🌟, 28 de 🌟🌟 e 166 na categoria de 🌟.

Nesta edição, a inédita perseide de *macarons* (estrelas MICHELIN) viu-se acompanhada por toda uma série de mudanças no fundo e forma da publicação. Assistimos ao nascimento de um guia MICHELIN mais visual, mais intuitivo, mais moderno... e, sobretudo, mais gastronómico que nunca, pois agora são os restaurantes os protagonistas. No mesmo encontrará uma organização diferente, algum estabelecimento que nos roubou o coração nada mais abrir e até uma nova distinção, “o prato MICHELIN” 🍷; este símbolo, que constata uma cozinha de qualidade, apenas pretende pôr de manifesto que só o simples facto de estar selecionado é um reconhecimento ao trabalho e serviço oferecido nessa casa.

O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2017 apresenta a sua seleção de estabelecimentos com a cozinha de melhor qualidade constatada em ambos os países, que são classificados com as conhecidas “estrelas da boa mesa”:

🌟🌟🌟 Uma cozinha única. Justifica a viagem!

🌟🌟 Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!

🌟 Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!

A máxima distinção outorgada pelo guia MICHELIN em reconhecimento à excelência gastronómica, as desejadas 🌟🌟🌟, elevam este ano a nove o número de estabelecimentos galardoados com a incorporação de **Lasarte** (Barcelona); aqui o chefe Paolo Casagrande surpreendeu-nos com uns pratos de inusitada elegância, tanto nos sabores como nas combinações, sendo também reconhecível nos mesmos a personalíssima impronta de Martín Berasategui e do seu grupo. O resto dos restaurantes distinguidos com esta categoria (**Akelafe, Arzak, Azurmendi, DiverXO, El Cellar de Can Roca, Martín Berasategui, Quique Dacosta e Sant Pau**) continuam a oferecer umas experiências gastronómicas sumamente singulares e completas, por isso renovam a sua distinção.

Na secção de 🌟🌟, que para esta edição soma 28 estabelecimentos citados (23 em Espanha e 5 em Portugal), também encontramos interessantes novidades, concretamente **L’Escaleta** em Cocentaina (Alicante), **DSTAgE** em Madrid, **Annua** em San Vicente de la Barquera (Cantábria), o **Cenador de Amós** em Villaverde de Pontones (Cantábria), **BonAmb** em Xàbia (Alicante) e, pelo lado de Portugal, **II Gallo d’Oro** no Funchal (Madeira) e **The Yeatman** em Vila Nova de Gaia (Porto).

Kiko Moya demonstra o seu progresso em L'Escaleta, onde soube depurar sabores e texturas com o máximo respeito aos produtos da cozinha regional. Diego Guerrero, em DSTAgE, continua a surpreender e a converter a gastronomia num exercício quase mágico, pois consegue conjugar com mestria as matérias-primas mais díspares para que as mesmas se complementem perfeitamente. Nesta mesma linha vemos Óscar Calleja à frente de Annu, pois continua a mostrar uma interessante evolução pessoal ao fundir a cozinha de raízes cántabras com a mexicana e a oriental. Também devemos gabar o formidável trabalho que estão a desempenhar Jesús Sánchez, no Cenador de Amós, e Alberto Ferruz em BonAmb, destacando ambos tanto pelas suas impecáveis texturas como pela potência e finura dos sabores conseguidos, tudo com uma criatividade e um domínio técnico tal que o comensal explora o terreno gastronómico através da emoção.

Em Portugal, por seu lado, também encontramos dois chefes merecedores da distinção: Benoît Sinthon, à frente do Il Gallo d'Oro, e Ricardo Costa em The Yeatman, destacando o primeiro pelas incríveis notas de autor que proporciona à cozinha clássica e internacional e o segundo pela sua personalíssima criatividade, sempre construída com umas magníficas abordagens.

Na categoria de 🍴, com 166 estabelecimentos, é onde descobrimos mais novidades, concretamente 15 em Espanha e 7 em Portugal. Embora o nível culinário de ambos os países demonstra o seu constante progresso, é justo reconhecer que há zonas geográficas como a Catalunha, a Comunidade de Madrid ou a Comunidade Valenciana que evidenciam um constante desenvolvimento gastronómico e uma excelente ampliação da sua oferta.

Dentro da Catalunha destaca a cidade de Barcelona, onde brilham duas novas distinções: **Célieri**, que exalta a moderna filosofia culinária da "raw food", e **Xerta**, em que apostam numa cozinha atual-mediterrânica que toma como base os produtos do Delta do rio Ebro. Também foram reconhecidos nesta comunidade **Ca l'Arpa** (Banyoles), **La Boscana** (Bellví), realmente singular tanto no estético como no gastronómico, e o detalhista **L'Antic Molí** (Ulldecona).

Os galardões na Comunidade de Madrid outorgaram-se a três restaurantes, dois na capital, **A'Barra** e **Gaytán**, ambos concebidos visando uma experiência gastronómica completa, e um na localidade serrana de Collado Mediano, **El Invernadero**, onde o chefe Rodrigo de la Calle não deixa de surpreender com as suas incríveis propostas centradas no mundo vegetal.

A Comunidade Valenciana enriquece o seu palmarés graças a **Raúl Resino** (Benicarló), que propõe um novo menu degustação de nuances locais cada 15 dias, e ao restaurante **Sents** (Ontinyent), onde os irmãos Prieto jogam com influências asiáticas e mexicanas para oferecer uma cozinha atual de inequívoca personalidade.

Também resultaram merecedores deste galardão os restaurantes **Cobo Vintage** (Burgos), o surpreendente **Noor** (Córdoba), **Baluarte** (Sória) e, já na ilha de Maiorca, tanto **Adrián Quetglas** (Palma) como **Argos** (Port de Pollença).

Relativamente a Portugal o aumento de restaurantes reconhecidos com esta distinção também foi excecional, pois passou-se de uma novidade em 2016 ao incrível número de sete nesta última edição, o que fala por si só de como está a crescer o nível gastronómico no país lusitano e do apoio que este sector está a sentir pela maior parte da população. Os novos estabelecimentos distinguidos são: **Casa de Chá da Boa Nova** em Leça da Palmeira, com o Atlântico e os seus produtos como inequívocos protagonistas; os restaurantes **Alma** e **Loco** em Lisboa, que graças à sua criatividade e *savoir-faire* deram novos brios à gastronomia da capital; os elegantes restaurantes **William** (Madeira/Funchal), **L'And Vineyards** (Montemor-o-Novo) ou **Antiqvum** (Porto) e, por último, o **Lab by Sergi Arola** de Sintra, um restaurante de carácter intimista que emana personalidade e sofisticação.



O guia, completamente renovado e muito mais gastronómico, continua a contar com a riqueza cartográfica do fundo documentário MICHELIN, por isso as diversas listas da seleção estão apoiadas com bastantes planos de cidades e mapas regionais que facilitam imenso a localização dos estabelecimentos recomendados.

*A missão da **Michelin**, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, 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 170 países, emprega 111.700 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes que, em conjunto, fabricaram 184 milhões de pneus em 2015. A Michelin possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia (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

