**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
22/11/2017

O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2018

***Paixão, emoção e trabalho rigoroso é o que nos permite estar na vanguarda. A gastronomia de Espanha e Portugal continua num esplêndido momento, o que se traduz numa seleção com 11 restaurantes de*** ***, 30 de***  ***e até 177 na categoria de .***

A edição 2018 está repleta de novidades, pois ao encerrar a mesma constatámos, mais uma vez, como continua a crescer o nível culinário em Espanha e Portugal.

Os extraordinários dados turísticos atingidos por ambos os países demonstram, muito claramente, o papel da gastronomia como um dos fatores determinantes para selecionar um destino internacional. Com a apresentação do guia em Tenerife, uma ilha que recebe mais de cinco milhões de turistas por ano, queremos salientar a importância da gastronomia como elemento dinamizador e destacar que na MICHELIN, através do nosso famoso guia, nos sentimos orgulhosos de servir de porta-voz para contar ao mundo as novidades e excelências culinárias que tanto o turista, como o autêntico gastrónomo, nunca deveriam perder.

******Desde o nascimento da publicação, no já longínquo ano 1900, este foi sempre o nosso objetivo primordial, refletindo com imparcialidade, independência e uns critérios homogéneos em todos os países, os estabelecimentos mais relevantes a nível culinário. O guia MICHELIN evoluiu muito desde então, identificando hoje nos seus ansiados pictogramas os esforços, desejos e méritos dos chefes mais conceituados do panorama gastronómico mundial. O simples facto de aparecer no guia com “O prato MICHELIN” deve ser visto como um reconhecimento, pois constata uma cozinha de qualidade avalizada pelos nossos inspetores, embora as distinções mais ansiadas e mediáticas continuem a ser os “Bib Gourmand” , que identificam os estabelecimentos com uma boa relação qualidade-preço, e as apreciadas “Estrelas MICHELIN” que posicionam claramente os chefes a nível internacional:

****** Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!

Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!

Uma cozinha única. Justifica a viagem!

******Este ano estamos de parabéns, pois a máxima distinção concedida pelo guia MICHELIN, as desejadas  
, recaem com honra e todo o nosso reconhecimento noutros dois restaurantes: **ABaC** (Barcelona), onde o prolífero chefe Jordi Cruz cativa os seus comensais propondo inteligentes histórias através dos seus pratos, sempre impecáveis em técnica e sabor, e **Aponiente** (El Puerto de Santa María), com o visionário Ángel León como máximo abandeirado de um novo mundo gastronómico que encontra no mar, e nos seus ainda inúmeros mistérios, uma despensa única, surpreendente e quase inesgotável. O resto dos restaurantes distinguidos com esta categoria **(Akelaŕe, Arzak, Azurmendi, DiverXO, El Celler de Can Roca, Lasarte, Martín Berasategui, Quique Dacosta** e **Sant Pau)** continuam a apaixonar-nos pela sua excelência, por isso renovam a distinção máxima mais um ano.

******A secção de brilha com 30 estabelecimentos (25 em Espanha e 5 em Portugal). As novidades são: **Maralba** em Almansa (Albacete), **Dos Cielos** e **Disfrutar** em Barcelona, o recém-mudado para a metrópole madrilena **Coque** e, por último, o restaurante **Cabaña Buenavista** de El Palmar (Múrcia). O chefe Fran Martínez surpreendeu-nos em Maralba pela sua refinada maneira de tratar o produto, o que, em conjunto com um grande domínio técnico permitiu à sua cozinha, essencialmente com base regional, adquirir notas próprias de autor. Os dinâmicos irmãos Torres (Sergio e Javier) merecem a distinção em Dos Cielos por pôr a cozinha ao serviço da emoção, com uma criatividade inteligente e uma maridagem de sabores digna de elogio. Os chefes Eduard Xatruch, Oriol Castro e Mateu Casañas, curtidos na cozinha do mítico elBulli, conjugam esforços e méritos no restaurante Disfrutar, onde a fantasia e a criatividade escoram uma construção gastronómica sempre repleta de sabores nítidos. De Mario Sandoval e dos irmãos dele só podemos gabar o fantástico trabalho que estão a fazer no novo Coque, já em Madrid capital, onde dão continuidade à maravilhosa proposta culinária que ofereciam em Humanes de Madrid, mas, agora, com a cumplicidade de um espaço realmente impressionante, o que eleva e potencializa imensamente a experiência. Em relação ao chefe Pablo González, à frente de Cabaña Buenavista, queremos sublinhar o pormenor e a meticulosidade com que elabora cada um dos seus pratos, sempre de excelente técnica, esmerada apresentação e sabores muito definidos.

******Na categoria de , com 177 estabelecimentos, é onde descobrimos mais novidades, concretamente 17 em Espanha e 2 em Portugal. Salta à vista que este ano, tal como pormenorizamos a seguir, as novas estrelas MICHELIN continuam a proporcionar metas e pontos de interesse à nossa geografia.

Para a Andaluzia ganham a distinção os restaurantes **Alevante** em Chiclana de la Frontera/Novo Sancti Petri (Cádis) e **Bardal** em Ronda (Málaga). Ao passo que o primeiro se apresenta como a filial, mas com personalidade, do icónico Aponiente, o segundo, que foi uma grande surpresa, combina perfeitamente a gastronomia criativa com o melhor interiorismo.

Dentro da Catalunha destaca uma vez mais a cidade de Barcelona, onde brilham os restaurantes **Caelis,** que este mesmo ano mudou de localização, e **Enigma**, uma proposta com design de vanguarda chamada a liderar a oferta gastronómica do grupo “El Barri”. Menção especial merece **Castell Peralada** (Peralada), um restaurante gerundense realmente singular por ocupar as salas e torres de um belíssimo castelo medieval.

Os restaurantes galardoados na Comunidade de Madrid são **La Candela Restò** e **Cebo**, ambos no coração da capital. O primeiro brilha com luz própria graças à figura do chefe Samy Ali Rando, que influenciado pelas suas próprias vivências propõe uma cozinha de fusão bastante atrevida e viajante. Por outro lado, surpreendeu-nos gratamente a proposta do chefe Aurelio Morales em Cebo, o restaurante gastronómico do Hotel Urban, onde defende uma original fusão entre a cozinha madrilena e a catalã.

Se olharmos para o País Basco veremos que este ano desabrocham duas casas: **Amelia** em Donostia/San Sebastián (Guipúscoa) e **Eneko** em Larrabetzu (Biscaia). Em Amelia descobrimos o trabalho do chefe argentino Paulo Airaudo, que revolucionou a cidade com a sua proposta e soube conseguir um lugar nesta difícil praça. No restaurante Eneko, por outro lado, encontramos um menu degustação muito atual e com grande nível técnico, pois os seus fogões são supervisionados pelo próprio Eneko Atxa do três estrelas Azurmendi, a escassos metros do mesmo.

A Comunidade Valenciana faz valer mais uma vez o seu potencial gastronómico com três estabelecimentos galardoados: o restaurante **Sucede**, na própria cidade de Valência e, já na província de Alicante, tanto **Audrey’s by Rafa Soler** (Calp) como **El Rodat** (Xàbia). Ao passo que o primeiro, Sucede, propõe um perfeito equilíbrio entre técnica e sabor, enriquecendo a experiência com um espaço realmente singular, os outros dois restaurantes apostam numa cozinha atual, com acentuadas raízes mediterrânicas, que mima as apresentações e exalta os produtos autóctones.

Também foram reconhecidos com a estrela MICHELIN os seguintes restaurantes: **La Bicicleta**, em Hoznayo (Cantábria), que assombra o comensal tanto a nível estético como gastronómico; **El Doncel** em Sigüenza (Castilla-La Mancha), pois através da honestidade e da delicadeza sabem oferecer uma cozinha com intensíssimo sabor; o restaurante **Trigo** de Valladolid (Castilla y León), onde construem uma proposta de gosto atual à base de uma ideia clara, exaltar a riqueza da despensa castelhana; a autêntica cozinha japonesa de **Kiro Sushi** em Logronho (La Rioja), todo um exemplo de paixão e respeito pelas suas técnicas milenares… E, por último, já nas maravilhosas Ilhas Canárias, o surpreendente **Nub** de La Laguna (Tenerife – Santa Cruz de Tenerife), que nos cativou pela sua interessantíssima fusão do receituário italiano, chileno e canário tradicional.

******Se virarmos os olhos para Portugal devemos salientar as duas novidades na categoria de 1 estrela MICHELIN ( ), pois se nunca é fácil manter as distinções, muito menos é repetir um aumento de galardões tão significativo como o que ocorreu na anterior edição. Este ano chamou a atenção dos nossos inspetores o facto de ver, *in situ,* a sensível renovação de gerações que o mundo dos fogões está a ter em todo o país; mas, sobretudo, constatar como o gosto pela alta gastronomia e o interesse dos profissionais vai aumentando por oferecer uma cozinha em linha com o nosso Bib Gourmand (uma boa relação qualidade-preço). Finalmente, as honras do ansiado galardão no país lusitano vão para os restaurantes **Gusto**, em Almancil, que deslumbra com pratos com vincado cariz mediterrânico internacional, e **Vista** na Praia da Rocha (Portimão), onde assinam uma equilibrada proposta de linha moderna que sempre se alicerça à volta dos produtos da zona e do mar.

Finalmente, como prova do crescente sucesso dos Bib Gourmand ( )**,** esta edição do guia MICHELIN conta com 289 estabelecimentos (252 em Espanha e 37 em Portugal), dos quais 43 são novidade. Esta distinção, cuidada especialmente pelos inspetores, é cada vez mais ansiada pelos chefes e mais popular entre o grande público. Representado com a carinha do boneco Michelin a lamber-se, o Bib Gourmand é a recompensa às mesas que oferecem produtos de qualidade, preços moderados e uma cozinha com uma excelente relação qualidade-preço.

O guia, que continua a contar com a riqueza cartográfica do fundo documentário MICHELIN, mostra-se hoje mais vivo, acessível e interativo do que nunca, pois as opiniões do histórico “Correio leitores” são atualmente apoiadas pelos milhares de seguidores, fãs, “influencers” e “foodies” que, dia-a-dia, seguem o trabalho dos inspetores MICHELIN nas redes sociais. Quer no nosso site (<https://guia.michelin.es>), nas contas de Facebook (@laGuiaMichelin), Twitter (@GuiaMichelin\_ES), Instagram (@michelinguide) ou em qualquer dos nossos Apps de descarga gratuita (MICHELIN Mobility Apps/MICHELIN Restaurantes), o que é certo é que continuamos a marcar tendência com um método fiável, único e independente. Hoje em dia, acostumados já ao parecer imediato que refletem os “likes”, queremos continuar a crescer e a construir o futuro… Isso sim, mostrando-nos sempre fiéis a nós próprios e aos nossos leitores em todo o mundo.

*A* ***Michelin*** *ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do setor do pneu, a* ***Michelin*** *concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo,* ***a Michelin*** *oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações.* ***A Michelin*** *também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a* ***Michelin*** *está presente em 170 países, emprega 111 700 pessoas e dispõe de 68 centros de produção em 17 países que, em 2016, fabricaram 187 milhões de pneus. (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

