

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 🌟.

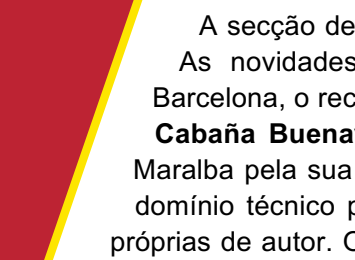
A edição 2018 está repleta de novidades, pois ao encerrar a mesma constatámos, mais uma vez, como continua a crescer o nível culinário em Espanha e Portugal.

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 homogêneos 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 (**Akelafe, 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 madrilenha **Coque** e, por último, o restaurante **Cabaña Buenavista** de El Palmar (Múrcia). O chefe Fran Martínez surpreendeu-nos em Marlba 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 (Cádiz) 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 madrilenha 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 Airaudó, 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 constroem 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

