

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

21/11/2018

GASTRONOMIA IBÉRICA BRILHA NO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2019

A MICHELIN APRESENTA A EDIÇÃO DE 2019 DO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL, ENGALANADO COM 1 NOVO ESTABELECIMENTO NO SELETO CLUBE DOS ❀❀❀, 4 RESTAURANTES GALARDOADOS COM ❀❀ E 25 NOVIDADES NA CATEGORIA DE ❀.

O restaurante **Dani García**, na localidade malaguenha de Marbella, consegue as ❀❀❀. Os inspetores do guia fizeram questão de destacar que Dani García obteve a mais alta distinção graças à sua forma única de reformular a cozinha andaluza numa nota contemporânea, fazendo com que cada elaboração narre uma história diferente, com base num produto que se conjuga com a tradição local. Também sublinharam que gostaram particularmente do jogo de contrastes, fiel à teoria do chef da “cozinha contradição”, assim como a montagem de boa parte dos seus pratos.

Quanto ao facto de realizar a primeira gala de apresentação do guia em terras portuguesas, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, declarou: «Portugal tornou-se num destino turístico de referência, e boa parte desse êxito assenta no auge da sua gastronomia. É certo que a cozinha tradicional lusa sempre contou com o beneplácito do público estrangeiro. Sem dúvida, hoje temos a confirmação de um vigoroso impulso na alta gastronomia deste país, habitualmente a cargo de uma geração de jovens chefs».

Os galardoados na categoria de ❀❀ em Espanha são: **Cocina Hermanos Torres**, em Barcelona, onde os mediáticos gémeos Sergio e Javier integraram os fogões na experiência culinária do comensal, ao converterem o seu estabelecimento numa “grande cozinha aberta com mesas”; **El Molino de Urdániz**, na localidade navarra de Urdaitz, onde o chef David Yárnoz propõe, à base de talento e personalidade, uma cozinha criativa, que exalta os produtos de proximidade da Comunidade Foral de Navarra; e o original restaurante **Ricard Camarena**, de València, que surpreende tanto no plano estético – o restaurante encontra-se no “Bombas Gens Centre d'Art”– como gastronómico, com uma cozinha elaborada a partir de produtos rigorosamente selecionados nos cultivos em seu redor.

Em Portugal, o restaurante **Alma**, de Lisboa, situado no boémio e turístico Chiado, criou uma muito boa impressão junto dos inspetores. O chef Henrique Sá Pessoa cativou-os com uma proposta muito técnica, divertida e repleta de matizes. Cada pedaço levou-os a viajar no tempo e no espaço, graças aos sabores tradicionais e autênticos, que transportam para paragens mediterrâneas ou de outras latitudes.

José Vallés, Diretor do guia MICHELIN Espanha & Portugal, comentou as novidades na categoria de ❀:

«Este ano, a seleção chama a atenção para os novos estabelecimentos abertos por chefs já consagrados, que, através da sua experiência, os conduziram à distinção gastronómica. São restaurantes com a sua própria personalidade, como o **Eneko Bilbao** (Bilbau), o **Oria** (Barcelona), o **eMe Be Garrote** (Donostia / San Sebastián) ou o restaurante **Terra** de S'Agaró, na província de

Girona, que seguem de perto as linhas de trabalho de chefs emblemáticos como Eneko Atxa, Martín Berasategui ou Paco Pérez. Assim, é interessante assinalar que o chef Martín Berasategui incorpora dois estabelecimentos na sua espetacular lista de restaurantes com estrelas, chegando, deste modo, a 10 estrelas MICHELIN».

«O notável aumento de restaurantes com estrela em Madrid é outro facto a destacar nesta edição. A diversidade é um dos sinais de identidade da cena gastronómica desta cidade, e esta realidade é espelhada através de estabelecimentos singulares, como o **Yugo**, **La Tasquería**, **Clos Madrid**, **El Corral de la Morería Gastronómico** ou **El Invernadero**, uma casa que deu um toque original à sua cozinha vegetal, e que regressou ao coração da capital pela mão do chef Rodrigo de la Calle».

A equipa de inspetores MICHELIN, por seu lado, chama também a atenção para a aparição de novos enclaves de interesse gastronómico, como a Costa Branca, na província de Alicante, uma região que aposta na alta cozinha sem romper com a tradição. Um exemplo interessante é o da bela localidade turística de Calp (Calpe), que ganha posições no ranking culinário, com 3 restaurantes com estrela após a seleção ter incorporado os estabelecimentos **Beat** e **Orobianco**.

Em Portugal, pelo contrário, os novos restaurantes com 🌟 estão mais dispersos, e, exceto o caso do **Midori**, em Sintra (primeiro restaurante de cozinha japonesa com estrela em terras lusas), os inspetores MICHELIN encontraram pepitas de ouro gastronómicas em locais por vezes insólitos e isolados. É o caso do **G Pousada**, em Bragança, que, sob a direção dos irmãos Gonçalves, valoriza a cozinha moderna da região de Trás-os-Montes. Podemos, igualmente, citar o restaurante **A Cozinha**, de Guimarães, onde o chef António Loureiro surpreendeu com uma cozinha moderna, que demonstra equilíbrio e sensibilidade.

Também foram galardoados com 🌟 os seguintes restaurantes: **La Barra de Carles Abellán**, em Barcelona, que propõe uma cozinha mediterrânea para descobrir o autêntico sabor do mar; o restaurante **Etxanobe Atelier**, de Bilbao (Biscaia), um espaço que joga com a cozinha criativa e as novas tecnologias na sua permanente vontade de surpreender; o **Trivio**, em Cuenca, onde os inspetores descobriram uma filosofia de trabalho construída em torno da “cozinha de sequeiro”; o **Bagá**, em Jaén, que exhibe uma proposta arraigada e atual, baseada nos produtos autóctones; o universo onírico do **LÚ Cocina y Alma**, em Jerez de la Frontera (Cádiz), um local muito particular, onde os comensais são transportados para o conto de “Alice no país das maravilhas”, para ali ser-lhes apresentada uma original fusão entre a gastronomia francesa e a andaluza; o restaurante **Pablo**, de León, que defende uma cozinha leonesa de vanguarda, à base de produtos locais naturais e da época; o **Ikaro**, em Logronho (La Rioja), onde um jovem casal propõe uma visão muito moderna da gastronomia da região; um clássico como o **El Xato**, de La Nucía (Alicante), um local centenário, que tem sabido evoluir, e que enriquece o receituário alicantino tradicional com pratos criativos de marcado cunho mediterrâneo; o restaurante **A Tafona**, em Santiago de Compostela (Corunha), onde se disfruta de uma cozinha moderna de base regional, elaborada com produtos galegos ou da própria horta da chef; **El Molino de Alcuneza**, um estabelecimento pleno de encanto, situado numa freguesia de Sigüenza (Guadalajara) e onde se utilizam os requintados produtos de época da serra para oferecer uma cozinha contemporânea; e, já para terminar, o restaurante **Cancook**, de Saragoça, que, com uma gastronomia criativa, consegue conquistar e divertir os seus clientes, sempre com uma perfeita harmonia entre os produtos utilizados e o respeito pelos sabores da época.

A seleção completa do guia MICHELIN Espanha & Portugal inclui:

- 11 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 31 restaurantes com 🌟🌟 (4 novos)

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



- 190 restaurantes com 🌟 (25 novos)
- 284 restaurantes Bib Gourmand (🍴) (22 novos)

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a MICHELIN

A Michelin ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector 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 171 países, emprega 114 100 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA
Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

