

# **GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2020 SERÁ APRESENTADO EM SEVILHA**

## **SEVILHA FOI ELEITA PARA ACOLHER A GALA DE APRESENTAÇÃO DO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2020, QUE CELEBRA O SEU 110 ANIVERSÁRIO. O ATO TERÁ LUGAR A 20 DE NOVEMBRO NO TEATRO LOPE DE VEGA E NO CASINO DE LA EXPOSICIÓN**

Anualmente, a bela capital andaluza faz sonhar mais de três milhões de turistas, atraídos pelo seu encanto, pelo seu magnífico património artístico, pelas suas festas e pela sua forma de desfrutar da vida. Considerada visita imprescindível, a cidade ostenta as preciosas três estrelas do Guia Verde Michelin. A Andaluzia é, por seu turno, um destino turístico de primeira ordem, visitada por mais de 30 milhões de viajantes em 2018.

Sevilha, cidade de arte e de história, orgulhosa de um passado que formou a sua indiscutível personalidade, olha com otimismo para o futuro, situação que partilha com o resto da comunidade autónoma. A alta gastronomia é, sem dúvida, um dos sectores em que a Andaluzia regista um maior desenvolvimento, apostando com êxito na inovação e na vanguarda, mas sem abdicar das suas raízes. Os seus restaurantes aproveitam o excelente produto local, perpetuando receitas tradicionais, ou reinventando-as com inspirada criatividade. Como prova da magnífica saúde da gastronomia andaluza bastará referir que, nos últimos dez anos, a Andaluzia passou de contar com 8 restaurantes com estrelas no guia MICHELIN 2009, para 18 estabelecimentos galardoados no guia MICHELIN 2019. Mas o guia MICHELIN é mais do que os restaurantes com estrela, e o número de restaurantes selecionados na Andaluzia na edição de 2019 ascende a 173. Além dos 18 estabelecimentos com estrelas, o guia conta com 38 restaurantes Bib Gourmand e 118 Prato MICHELIN... Definitivamente, a gastronomia andaluza está na moda!

O Presidente da Câmara de Sevilha, Juan Espadas, destacou o quão importante é que este evento internacional da Michelin se celebre numa cidade como Sevilha: "A virtude da nossa gastronomia é combinar a cozinha mais tradicional com uma renovada e inovadora gastronomia, que adapta a essência da própria cozinha sevilhana aos novos tempos. Queremos valorizar o trabalho dos cozinheiros e empregados de mesa, e, em suma, da totalidade do pessoal da hotelaria, pilar fundamental, essencial, para o turismo e para o conjunto da economia e do emprego da cidade".

Juan Espadas também coloca em destaque a importância que tem a gastronomia na cidade andaluza, um dos pilares da sua bem sucedida atividade turística, e que, não obstante, é a capital por excelência da tapa: "A gastronomia não é apenas turismo. É, porventura, o melhor escaparate para os produtos agroalimentares andaluzes e, portanto, exerce um enorme poder de arrasto sobre a atividade da indústria agroalimentar sevilhana e andaluza. A cozinha, ao

mesmo tempo, propiciou a formação e o empreendimento empresarial gastronómico na cidade, que partiu dos jovens cozinheiros e do conceito dos gastrobares, ampliando-se, também, a oferta de restaurantes de grande qualidade na cidade". O autarca conclui: "A nossa cozinha é toda uma experiência. Em Sevilha podem degustar-se pratos de ontem e de hoje, da melhor qualidade e num dos países com das mais ricas tradições gastronómicas do mundo".

Por seu turno, Isabel Oliver, secretária de Estado do Turismo, declara: "Na secretaria de Estado do Turismo, consideramos a gastronomia um elemento determinante da estratégia de promoção internacional de Espanha, e uma oportunidade única para dinamizar e diversificar o turismo e impulsionar o desenvolvimento económico local e nacional. A eleição de Sevilha para apresentar o guia MICHELIN é mais um grande sucesso para a cidade, já que representa colocar o foco das atenções de milhares de profissionais da restauração e jornalistas especializados na capital da província de Sevilha".

Segundo Manuel Alejandro Cardenete, vice-conselheiro de Turismo da Junta da Andaluzia: "A Andaluzia recebe, por ano, 650 000 turistas motivados pela gastronomia. Um sector fundamental, porque cerca de 40 por cento dos gastos realizados pelos turistas têm como destino a gastronomia. Para mais, é um segmento que valorizam com uma nota elevada. Por esta razão, eventos de tanto prestígio, como a apresentação do guia MICHELIN em Sevilha, acabam por referendar a qualidade dos nossos chefs, dos nossos produtos e da nossa terra".

Para Mayte Carreño, Diretora Comercial da Michelin Travel Partner España Portugal, "o compromisso das instituições públicas, a qualidade da gastronomia andaluza e a sua aposta na excelência, assim como a importância da Andaluzia e de Sevilha enquanto destinos turísticos de primeira categoria, tornam a capital andaluza no marco ideal para acolher esta grande festa gastronómica".

A Michelin quer estender uma ponte ao passado, em redor do Parque de María Luisa, que acolheu a Exposição Ibero-americana de 1929 e é, sem dúvida, uma das mais belas zonas da cidade. O Teatro Lope de Vega e o Casino de la Exposición, dois edifícios que foram construídos para esse grande evento internacional, foram selecionados para albergar a Gala de apresentação do guia MICHELIN 2020.

Ali reunir-se-ão, a 20 de novembro, autoridades, personalidades dos mundos da cultura e empresarial, jornalistas e críticos gastronómicos dos principais meios de comunicação, tanto nacionais como internacionais. Como em todas as edições, não faltarão os chefs de três e duas estrelas, assim como inúmeros chefs de 1 estrela. Além dos galardoados com estrelas MICHELIN, contaremos com a presença de cozinheiros Bib Gourmand e Prato MICHELIN, dando, assim, visibilidade a todas as categorias da seleção.

No exclusivo jantar da Gala poderão ser degustadas as criações que serão elaboradas por diversos chefs com estrela da Andaluzia, coordenados por Ángel León, o chef do mar do laureado restaurante Aponiente (Porto de Santa Maria, 3 estrelas MICHELIN).

Em Sevilha, celebrar-se-á não só uma nova edição do guia, mas também um aniversário especial. Já que é no ano de 2020 que se cumprem 110 anos de história do guia MICHELIN

Espanha & Portugal, o guia turístico e gastronómico por excelência, que teve a sua primeira edição em 1910.

A Michelin continua a manter a sua firme aposta de apoio ao turismo e à gastronomia de qualidade enquanto valores fundamentais para que o viajante viva experiências únicas. E o guia MICHELIN, transformado numa ferramenta de viagem indispensável, desde que os irmãos André e Edouard Michelin lançaram, em França, a primeira edição, em 1900, com a intenção de proporcionar informações úteis aos condutores, é o melhor exemplo disso mesmo.

Desde então, o guia evoluiu até tornar-se na preciosa publicação que conhecemos hoje em dia. As suas análises, os seus conselhos e as suas recomendações seguem de mãos dadas com a segurança e a força dos pneus Michelin, para oferecer a qualquer viajante a experiência mais completa nas suas viagens por estrada.

#### **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 170 países, emprega 117.400 pessoas e dispõe de 122 centros de produção em 26 países que, em 2018, fabricaram 190 milhões de pneus. ([www.michelin.pt](http://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](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

