

MICHELIN APRESENTA A EQUIPA DE CHEFS QUE COZINHARÃO NA GALA DO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2020

OITO CHEFS ANDALUZES, COORDENADOS POR ÁNGEL LEÓN (APONIENTE, 3 ESTRELAS MICHELIN), ELABORARÃO O JANTAR DA GALA DE APRESENTAÇÃO DO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2020.

Por ocasião da sétima edição do congresso gastronómico Andaluza Sabor, evento em que se reúnem os profissionais do sector da alta gastronomia e da alimentação, a Michelin desvendou a equipa de cozinheiros encarregues da elaboração do jantar da Gala que terá lugar no próximo dia 20 de novembro, em Sevilha, a propósito da apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2020.

A qualidade da candidatura, a evolução da gastronomia andaluza (18 estabelecimentos com Estrelas MICHELIN, e 38 na categoria Bib Gourmand, na edição de 2019), o compromisso das instituições e a relevância, tanto da Andaluzia, como de Sevilha, enquanto destinos turísticos de primeiro nível, foram decisivos na escolha desta cidade para servir de pano de fundo à apresentação da nova edição do guia, que celebra este ano um feito muito especial: o seu 110º Aniversário. No evento, que terá lugar na capital andaluz, no Teatro Lope de Vega e no Casino da Exposição, reunir-se-ão entidades oficiais, jornalistas, críticos gastronómicos e personalidades dos mundos da cultura e empresarial.

Sob a batuta de Ángel León (Aponiente, Porto de Santa Maria, 3 Estrelas MICHELIN) enquanto chefe de orquestra, os chefs dos restaurantes andaluzes encarregues de elaborar as criações que poderão degustar os presentes no exclusivo jantar da Gala serão: Julio Fernández (Abantal, Sevilha), Xanty Elías (Acánthum, Huelva), Pedro Sánchez (Bagá, Jaén), José Álvarez (La Costa, El Ejido), José Carlos García (Restaurante José Carlos García, Málaga), Juanlu Fernández (LÚ Cocina y Alma, Jerez de la Frontera) y Paco Morales (Noor, Córdoba), todos com 1 Estrela MICHELIN.

Todos partilham tradição e inovação na busca por uma cozinha saudável e sustentável. Estes valores também fazem parte do ADN da Michelin, que, desde a criação da empresa, há 130 anos, aposta firmemente na inovação ao serviço da mobilidade sustentável, para oferecer aos viajantes uma experiência global.

Ángel León, o “Chef do mar”, faz parte do seletto club que reúne os cozinheiros dos restaurantes com 3 Estrelas MICHELIN, mas há muito que ultrapassou a dimensão meramente gastronómica para tornar-se num porta-estandarte da sustentabilidade marinha. A sua proposta culinária, única e radical, o mar na mesa, levou-o a embrenhar-se nos mistérios de um universo cujos tesouros e possibilidades continuam a ser, maioritariamente desconhecidos.

A recuperação do peixe de descarte, o desenvolvimento do plâncton enquanto ingrediente culinário e do enchido marinho, são alguns dos feitos mais relevantes do seu percurso. Emocionado, Ángel León refere: *"que a apresentação do guia gastronómico mais importante do mundo ter lugar na cidade de Sevilha é um sonho que se cumpre. Para mim, e para todo a equipa do Aponiente, participar na Gala constitui uma grande responsabilidade, mas temos muita vontade que os presentes disfrutem de um evento único, e de ver chegar essa nova chuva de Estrelas. Queremos estar à altura. Felizmente, estaremos acompanhados de uma grande equipa de chefs andaluzes com Estrela para cozinhar neste evento tão maravilhoso"*.

O chef sevilhano **Julio Fernández**, formado em La Taberna del Alabardero, realiza uma cozinha andaluza contemporânea. Muito apegado à sua terra e ao produto local de qualidade, renova os sabores tradicionais andaluzes com técnicas modernas. Sobre o facto da Gala se realizar em Sevilha, declara: *"É um apoio importantíssimo à clara aposta na excelência da gastronomia andaluza, e referenda a Andaluzia e Sevilha enquanto destino turístico gastronómico de primeiro nível. Acolher o mais importante evento gastronómico mundial permitirá à cidade e à região mostrarem os seus encantos a um grande número de profissionais do sector, assim como a jornalistas especializados. Participar na parte gastronómica do evento é um sonho tornado realidade, uma oportunidade magnífica para partilhar com os colegas e com todos os convidados para Gala"*.

Para **Xanty Elías** *"é um enorme honra que este ano a Gala se realize em Sevilha, tão perto da minha terra. Para mais, representa uma oportunidade única que a Michelin tenha escolhido Sevilha para a Gala e, além disso, conto connosco para participar na mesma. Sentimo-nos orgulhosos da cozinha andaluza, em permanente evolução e onde cada vez emergem mais profissionais com enorme talento e que tanto aportam ao sector. Muitíssimo obrigado à organização por escolher, nesta edição 2020, a Andaluzia como epicentro"*. Xanty Elías é, sem dúvida, o grande embaixador da cozinha de Huelva. Formado com Arzak, realiza uma cozinha que busca, em permanência, o equilíbrio entre a técnica e o produto, fundindo as suas raízes na tradição marítima e pecuária da província de Huelva. Trata-se de cozinhar "Huelva" com paixão, fugindo ao tradicional.

Pedro Sánchez, após formar-se com Martín Berasategui e Dani García, e dirigir durante anos a cozinha da Casa Antonio, decidiu abrir o seu próprio restaurante. Apaixonado pela sua Jaén natal, elabora no seu pequeno estabelecimento uma cozinha de autor em que procura dar a conhecer e destacar a excelência dos produtos de Jaén. *"Que o acontecimento gastronómico mais importante do ano tenha lugar na Andaluzia é um prémio enorme e representa um reconhecimento à boa forma da restauração da nossa terra. Não há melhor lugar que o Teatro Lope de Vega, em Sevilha, para acolher este evento incomparável. Participar na Gala cria-nos um enorme entusiasmo. É uma noite mágica para todos os cozinheiros, e a partir do Bagá vamos vivê-la com emoção, com pele de galinha, recordando esses dias plenos de emoção que nos ofereceu o Guia MICHELIN, em Lisboa, o ano passado. Levaremos um pouquinho do Bagá e da nossa cozinha até à capital andaluza, sentindo-nos, de algum modo, participantes de uma noite repleta de emoções e felicidade para todos os galardoados"*, declara o chef de Jaén.

José Álvarez formou-se no negócio da família, que fez evoluir até este ficar a seu cargo, mas sem esquecer as suas origens. Este chef autodidata, defensor acérrimo do produto andaluz, tanto do mar como da terra, especialmente de Almería, e com protagonismo para os legumes

de estufa, ostenta uma Estrela MICHELIN desde 2006, e na sua cozinha parece ter encontrado o equilíbrio perfeito entre inovação, tradição e produto. *“Os cozinheiros andaluzes temos que estar muito gratos ao Guia MICHELIN. Realizar a Gala em Sevilha, apenas quatro anos depois de o ter feito em Málaga, é uma mostra do seu compromisso para com a gastronomia andaluza. A cozinha da Andaluzia evolui muito nos últimos anos, graças ao esforço de produtores, cozinheiros, chefes de sala e profissionais da hotelaria. E o Guia não poupou esforços para dar visibilidade aos nossos estabelecimentos”,* explica o chef. *“Dar um pequeno contributo, cozinhando para colegas e cozinheiros que admiro há tantos anos, é uma grande responsabilidade, mas, sobretudo, uma satisfação imensa”.*

Quem sai aos seus não degenera, dado que **José Carlos García** cresceu no histórico restaurante malaguenho El Café de Paris, para o qual acabou por conseguir a Estrela MICHELIN em 2001. Em 2011, abriu o restaurante que ostenta o seu nome. Qualidade do produto, pesca artesanal, domínio técnico e respeito absoluto pelo cliente são as bases que sustentam a sua cozinha. *“Sinto uma enorme emoção e entusiasmo face ao momento mais esperado por todos os profissionais e aficionados pela gastronomia espanhola, que este ano se apresenta na capital da Andaluzia. É uma grande responsabilidade, e um orgulho, participar na cerimónia de entrega destes Óscares da gastronomia, rodeado dos melhores colegas de profissão”,* declara o chef malaguenho.

Juanlu Fernández abandonou de imediato a pastelaria para formar-se nas cozinhas de Martín Berasategui e, posteriormente, de Ángel León, até que decidiu abrir o seu próprio restaurante. Apaixonado pela cozinha francesa, leva a cabo uma moderna reinterpretação da alta cozinha clássica, realizando-a com os ingredientes da região. *“Para mim, o facto de um evento tão transcendental para a gastronomia realizar-se novamente na Andaluzia, na minha terra, é algo incrível”,* explica o chef de Jerez. *“Já tive a sorte de viver esta Gala em 2014, no Hotel Los Monteros, de Marbella. E há que dizer que foi um encontro mágico. A cidade de Sevilha será um cenário magnífico, que fará dessa noite um serão inesquecível para os cozinheiros que iremos na mesmas participar. Considero um privilégio poder cozinhar para todos os convidados, e disfrutar desses momentos juntamente com os meus companheiros. No LÚ Cocina y Alma elaboraremos uma seleção de tapas que consigam iluminar uma noite tão estrelada”.*

Servindo-se de técnicas atuais, **Paco Morales**, de família de hoteleiros, formou-se, fundamentalmente, com Andoni Luis Aduriz, no Mugaritz, ainda que também tenha trabalhado durante um período no El Bulli. Em 2016, abriu o Noor, uma aposta tão pessoal quanto única, em que, através da sua destreza técnica, da sua cultura culinária e da sua I+D, pretende recuperar o esplendor da cozinha andaluza. O chef cordovês declara: *“como andaluz, é um sonho e uma honra poder viver a apresentação do Guia MICHELIN em Sevilha e de tão perto, e cozinhar juntamente com os restantes colegas andaluzes. Daremos a nossa melhor versão para que todos os convidados da Gala fiquem com a melhor imagem da cidade a nível gastronómico. Vamos tentar que seja uma festa da excelência”.*

Desde que os irmãos André e Édouard Michelin lançaram, em França, a primeira edição do Guia MICHELIN, em 1900, com o objetivo de proporcionar informações úteis aos condutores, a publicação evoluiu até tornar-se na referência gastronómica a nível mundial. Atualmente, o Guia MICHELIN, através das suas recomendações, análises e conselhos, juntamente com a

segurança e as prestações dos pneus Michelin, permite aos utilizadores viverem 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 forma 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 eficácia do transporte. 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 diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 125.400 pessoas e dispõe de 67 centros de produção de pneus, que, em 2018, 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

