

### O NÍVEL CULINÁRIO CONTINUA A SUBIR NO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2020

O GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2020, QUE SE REVELA AINDA MAIS GASTRONÓMICO POR COMEMORAR O SEU 110º ANIVERSÁRIO NA PENÍNSULA IBÉRICA, VOLTA A VESTIR-SE DE GALA E INCORPORA NA SUA EXIGENTE SELEÇÃO MAIS 1 ESTABELECIMENTO DE 🌟🌟🌟, 6 RESTAURANTES DE 🌟🌟 E ATÉ 23 NOVIDADES NA CATEGORIA DE 🌟🌟.

O *Cenador de Amós*, uma encantadora mansão-palácio situada na pequena localidade cantábrica de Villaverde de Pontones, alcançou com honras as 🌟🌟🌟. Os inspetores do guia referiram, a propósito, que o chef Jesús Sánchez obteve a máxima distinção pela “sua busca incansável da emoção”, fazendo com que o comensal descubra a sua proposta por etapas para que aprecie, ainda mais, os distintos espaços do edifício e todos esses pormenores únicos que deixam marca numa experiência culinária. Elevam este restaurante à categoria de templo gastronómico, e valorizam, especialmente, o facto de aqui ter sempre prioridade o respeito pelos sabores cantábricos, fazendo com que estes sejam reconhecíveis, e se expressem na sua plenitude, a cada prato.

Relativamente à evolução das nossas cozinhas ao longo do último ano, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: «Assistimos a uma consolidação da alta cozinha em ambos os países, com um surpreendente dinamismo em regiões como a Andaluzia, a Comunidade Valenciana ou as Canárias. No que concerne às tendências, constatámos como os hotéis atribuem cada vez maior valor estratégico às suas propostas gastronómicas, mas também como muitos chefs estão a optar pela cozinha criativa de fusão, incorporando nos seus menus detalhes exóticos e ingredientes próprios dos receituários peruano, mexicano ou japonês. Ao mesmo tempo, é muito gratificante ver como Espanha e Portugal participam em tendências culinárias globais e vão dando maior protagonismo aos alimentos fermentados, aos menus vegetarianos e aos produtos “Km. 0”, à sustentabilidade, a reciclagem incipiente ... O nível gastronómico destes dois países continua no auge, e a criatividade dos seus chefs exhibe uma permanente ebulição».

Os novos galardoados na categoria de 🌟🌟 em Espanha são: o *Angle*, em Barcelona, onde o chef Alberto Durá aposta, em linha com as referências assinaladas pelo mediático chef Jordi Cruz, no que é definido como “alta cozinha de consumo quotidiano”; o *Noor*, em Córdoba, com um talentoso Paco Morales que recria, após uma profunda revisão da evolução culinária na Andaluzia, os sabores e aromas da mítica cozinha andaluz; o *Skina*, em Marbelha (Málaga), onde o jovem chef Mario Cachinero está a dar mostras de todo o seu talento no momento de construir uma cozinha criativa, que faça evoluir o receituário tradicional andaluz; o restaurante *Bardal* de Ronda (Málaga), espelho fiel do trabalho do chef Benito Gómez, e da sua aposta numa cozinha criativa de sabores reconhecíveis, isentos de etiquetas e potenciados por acertados contrastes; e, finalmente, o *El Poblet*, em Valência, uma casa que nos surpreendeu ao combinar os pratos clássicos do mestre Quique Dacosta com os do chef Luís Valls, um aluno modelo que exhibe personalidade e encontra o seu próprio caminho na cozinha valenciana moderna.

Em Portugal, para nosso deleite, também estamos encantados por atribuir uma segunda Estrela MICHELIN ao restaurante **Casa de Chá da Boa Nova**, de Leça da Palmeira, a pouco mais de 10 quilómetros do Porto, pois cativou os inspetores tanto pela selvagem singularidade do estabelecimento, sobre as rochas da Praia da Boa Nova, como pela intensidade da proposta do chef luso Rui Paula, que joga com a memória, as técnicas mais atuais e a cozinha de proximidade para transportar para os seus pratos o autêntico sabor do Atlântico.

José Vallés, Diretor do Guia MICHELIN Espanha & Portugal, referiu-se aos novos estabelecimentos com 🌸 afirmando: «Nesta edição, que apresenta 23 novidades com 🌸, assistimos à consolidação da Andaluzia (**Dama Juana**, do chef Juan Aceituno, em Jaén, ou **Mantúa**, do chef Israel Ramos, em Jerez de la Frontera) e da Comunidade Valenciana (**La Salita**, da chef Begoña Rodrigo, em Valência, e **Tula**, do chef Borja Susillo, em Xàbia) como focos de atração gastronómica com nome próprio. Por outro lado, assistimos, também, a um crescimento da alta cozinha nas ilhas, espaços de enorme relevância turística, que confirmam a sua aposta na gastronomia de qualidade como elemento diferenciador na hora de atrair viajantes. Neste último caso, encontraremos novos estabelecimentos com 🌸 tanto nas Ilhas Baleares (**Voro**, em Canyamel – Maiorca, onde o chef Álvaro Salazar pratica uma cozinha sem amarras, e o **Es Tragón**, em Sant Antoni de Portmany – Eivissa/Ibiza, que surpreende com o toque atrevido do chef Álvaro Sanz), como nas Canárias (**La Aquarela**, de Arguineguín, com o chef Germán Ortega, e **Los Guayres**, em Mogán, este nas mãos do chef Alexis Álvarez, estando ambos restaurantes na ilha da Grã-Canária)».

José Vallés também sublinhou: «As grandes cidades, por seu turno, exibem uma atividade frenética e continuam a trazer restaurantes interessantíssimos à nossa seleção, por isso somam-se ao firmamento MICHELIN estabelecimentos singulares tanto em Barcelona (**Aürt**, com a assinatura do chef Artur Martínez, no lobby do hotel Hilton Diagonal Mar Barcelona, ou o surpreendente **Cinc Sentits**, do chef Jordi Artal), como em Madrid (o exclusivo conceito nipónico que o chef David Arauz aplica no **99 KŌ sushi bar**, e a cozinha canária criativa do chef Saïe Cruz no **Gofio by Cícero Canary**)».

A equipa de inspetores MICHELIN, consciente no nível culinário que existe em cada país, considera justo realçar, que existam focos geográficos onde se concentra este tipo de oferta, o leque de locais de alta cozinha é cada vez mais extenso e variado, referendando esta apreciação encontramos quase em todos os locais, novos restaurantes merecedores de 🌸. Nas páginas desta edição, os inspetores reconheceram, com esta tão desejada distinção a nova proposta do chef Martín Berasategui no **Ola Martín Berasategui** do hotel Tayko de Bilbao; as raízes cartaginesas da chef María Gómez, que afloram na singular proposta do restaurante **Magoga** de Cartagena (Murcia); a vanguardista aposta nos legumes e nas ervas silvestres que fazem do jovem chef Leandro Gil no **La Biblioteca**, dentro do hotel Alma situado em Iruña/Pamplona; a criatividade culinária envolta em design e aromas a vinho que emanam do surpreendente restaurante **Taller**, no hotel Arzuaga e dentro da prestigiada adega homónima de Quintanilla de Onésimo (Valladolid); a original proposta de base narrativa e cores teatrais que o chef Josep Moreno recria no **Deliranto**, em Salou (Tarragona); a maravilhosa abordagem culinária de **Iván Cerdeño** numa bucólica quinta típica de Toledo, ou a nova aposta do chef Javier Aranda, em **Retama**, o restaurante gastronómico do hotel La Caminera, em Torrenueva (Cidade Real).

Em Portugal, por seu turno, brilham com luz própria 2 restaurantes lisboetas: o **EPUR**, nas mãos do chef francês Vincent Farges, e o espetacular restaurante panorâmico **Fifty Seconds**, situado no topo da emblemática Torre Vasco de Gama e tutelado pelo prestigiado chef espanhol Martín Berasategui, que já reúne doze Estrelas MICHELIN com a sua chegada ao país luso. Os outros 2 restaurantes galardoados em Portugal são o **Mesa de Lemos**, em Passos de Silgueiros, situado numa zona vinícola ao sul de Viseu (Beiras) e dirigido pelo jovem chef Diogo Rocha, assim como o **Vistas**, em Vila Nova de Cacela

(Algarve), onde o famoso chef Rui Silvestre voltou a surpreender-nos com uma cozinha imaginativa, de base clássica, em que não faltam os detalhes de modernidade.

A seleção completa do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2020, que nesta edição evolui visivelmente no seu posicionamento gastronómico com a incorporação de textos mais extensos em todos os estabelecimentos com Estrela MICHELIN e Bib Gourmand (🍷), inclui:

- 11 restaurantes com 🍷🍷🍷 (1 novo)
- 36 restaurantes com 🍷🍷 (6 novos)
- 194 restaurantes com 🍷 (23 novos)
- 302 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (56 novos)

## Prémio Sustentabilidade

Pela primeira vez, o Guia quis atribuir um Prémio para a Sustentabilidade na Gala do Guia MICHELIN Espanha & Portugal, um reconhecimento diferente das prestigiadas Estrelas MICHELIN.

Rebeca Nieto, Diretora Comercial da Michelin Espanha & Portugal, entregou o galardão ao chef Ángel León (**Aponiente**, 🍷🍷🍷), pelo seu incrível conhecimento do mar e pela sua permanente defesa da sustentabilidade.

### 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](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)

