

MADRID RECEBE GALA DE APRESENTAÇÃO DO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2021

MADRID É A CIDADE ESCOLHIDA PARA A APRESENTAÇÃO DO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2021, QUE TERÁ LUGAR DURANTE A EXCLUSIVA GALA QUE SE REALIZARÁ NO PRÓXIMO DIA 30 DE NOVEMBRO

Madrid conta com um apelo turístico e um panorama gastronómico que, por si só, justificam a sua escolha, pela terceira vez, como cidade para a realização da Gala de Apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2021. A capital de Espanha já foi cenário de apresentação do Guia em 2010, a propósito do seu centenário; e, posteriormente, também em 2013.

Neste exclusivo evento, que terá lugar no próximo dia 30 de novembro, serão reveladas todas as novidades da publicação mais esperada do ano, com uma seleção que só é possível graças ao intenso trabalho realizado pela equipa de inspetores da MICHELIN. Um guia cuja primeira edição para Espanha e Portugal foi lançada em 1910, apenas dez anos depois da sua primeira publicação em França, e que continua a evoluir com o passar dos anos para, juntamente com a segurança e a performance dos pneus MICHELIN, manter-se como o companheiro de viagem indispensável no momento de oferecer aos viajantes a experiência mais completa.

Caldo de procedências e culturas, Madrid é muito mais que os seus monumentos ou os seus magníficos museus. A região madrilenha, que recebeu, em 2019, um total de 7,6 milhões de turistas estrangeiros, bate recordes ano após ano e mantém-se no topo do ranking em termos de crescimento do turismo internacional em Espanha. Os turistas que visitam a capital desfrutam do rico património histórico e artístico de uma cidade cosmopolita e plena de vitalidade, moderna e, ao mesmo tempo, clássica, que os acolhe de braços abertos. Quem não tenha tido oportunidade de admirar os seus luminosos céus azuis, passear pelos becos de um dos centros históricos mais importantes da Europa, viver a permanente animação da Gran Vía e da noite madrilenha, não terá uma ideia real do muito que a cidade pode oferecer, ainda que tenham ouvido mil e uma vezes o famoso ditado "De Madrid ao céu". Uma frase frequentemente utilizada para aludir a Madrid como uma cidade encantadora, animada e plena de personalidade.

O panorama gastronómico que Madrid oferece também dispõe de uma variedade capaz de satisfazer os paladares mais exigentes. Conhecida tradicionalmente pelos seus bares de tapas e pelas suas "mesones", a cidade assistiu, ainda, à forma como a alta gastronomia adquiriu um desenvolvimento surpreendente nos últimos tempos. Deliciosas cozinhas internacionais de países exóticos, e outros nem tanto, assim como cozinhas de todas as Comunidades Autónomas de Espanha, estão representadas neste rico horizonte gastronómico, que se tornou num dos atrativos mais importantes da capital e num elemento diferenciador na hora

de atrair viajantes. Entre os 106 estabelecimentos selecionados pela edição de 2020 do Guia na Comunidade de Madrid, incluem-se 24 restaurantes com Estrelas MICHELIN e 18 com a distinção Bib Gourmand.

O **Alcaide de Madrid, José Luis Martínez-Almeida**, destaca a importância de este evento ser realizado na capital de Espanha, ao mesmo tempo que sublinha os valores da cidade: *“Para Madrid, é uma honra acolher pela terceira vez a Gala de Apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal. A escolha é consequência da aposta da cidade e do seu sector hoteleiro na cozinha de qualidade; não é em vão que um dos grandes apelos de Madrid é a sua gastronomia. A nossa oferta é heterogénea, de qualidade e está em permanente transformação. Madrid conta com mais de 3000 locais em que é possível degustar uma interminável variedade culinária, desde bares típicos e centenários a locais modernos, desde “barras” de “picar” a mercados tradicionais, desde espaços alternativos a restaurantes de chefs consagrados. Todos contribuem para colocar Madrid como um dos primeiros destinos do mundo em termos de restauração”*.

José Luis Martínez-Almeida também refere a importância de apoiar o sector gastronómico para contribuir para uma rápida recuperação: *“Todos esses negócios estão a passar agora por momentos difíceis, pelo que, na Autarquia, devemos apoiar qualquer iniciativa que contribua para a sua reativação e para o impulso turístico, cultural e económico de Madrid. A Gala de Apresentação do Guia MICHELIN é o evento da gastronomia nacional por excelência, e a sua realização na nossa cidade, juntamente com outras iniciativas que tenham também a gastronomia como protagonista, farão de Madrid a capital mundial da gastronomia durante o último semestre de 2020 e em 2021”*.

Por seu turno, **Isabel Díaz Ayuso, Presidente da Comunidade de Madrid**, declara: *“Celebramos a escolha de Madrid como local para apresentar o Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2021, algo que corrobora sermos uma referência internacional em gastronomia, tal como os nossos produtos autóctones, juntamente com os seus melhores embaixadores: os nossos chefs. A Comunidade de Madrid apoia este acontecimento, que também servirá para potenciar o turismo gastronómico, decisivo para o de proximidade e o dos cerca de 8 milhões de pessoas que nos visitam todos os anos”*.

Diretora Geral da Michelin Espanha e Portugal, M^a Paz Robina destaca a dificuldade que enfrenta o sector: *“Na Michelin estamos conscientes dos difíceis momentos que enfrenta o sector turístico e da restauração em Espanha e em Portugal, o qual está a ser dos mais castigados por esta crise sanitária e económica. Um sector que não só é um dos motores económicos do nosso país, mas também sinónimo de riqueza cultural e social, fazendo parte da nossa identidade. O nosso desejo é que a normalidade regresse da forma mais rápida e segura possível, e que os clientes de todo o mundo desfrutem de novo do grande talento dos nossos chefs. A alta cozinha prestigia e ajuda a melhorar o modelo turístico”*.

M^a Paz Robina também faz prova do apoio da Michelin ao sector para superar da melhor forma possível uma crise social à qual empresários da restauração e chefs responderam dando mostras do seu compromisso, do seu esforço e da sua capacidade de inovação: *“Entretanto, queremos mostrar o nosso apoio e estar ao lado dos nossos empresários da restauração, dos nossos chefs e dos nossos hoteleiros, dando-lhes, mais uma vez este ano, a visibilidade*

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



nacional e internacional que merecem. É a melhor forma de valorizar a nossa cultura culinária e ajudar à tão necessária ativação do consumo. Numa cerimónia inovadora, que se adaptará à situação do momento, dando prioridade à segurança de todos, tal como a Michelin tem feito em todos os seus atos desde o início da crise, conseguiremos que, num ano tão atípico, as Estrelas Michelin brilhem mais do que nunca, desta feita no céu de Madrid”.

Pelo seu lado, o **Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, Gwendal Poullennec**, ilustra desta forma o compromisso da Michelin com o turismo e a gastronomia de qualidade enquanto pilares da estratégia da empresa no momento de oferecer aos utilizadores experiências únicas: *“A razão de ser do Guia MICHELIN é recomendar restaurantes que são a alma das nossas cidades e comunidades. Nesta difícil situação sem precedentes, a nossa missão é voltar a ligar os comensais aos restaurantes. As nossas seleções serão equitativas e consistentes para 2021. Aproveitaremos os nossos sites na Internet e serviços digitais. Não existe motivo para preocupação, as Estrelas MICHELIN, assim como todas as nossas distinções, significarão o mesmo em 2021, como sempre o têm feito”.*

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 mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 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

