

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

5/11/2020

GALA DO GUIA MICHELIN SERÁ DIGITAL E TERÁ LUGAR A 14 DE DEZEMBRO NA PORTA DO SOL

A REAL CASA DE CORREOS É O LOCAL ESCOLHIDO PELO GUIA MICHELIN PARA TRANSMITIR EM DIRETO, A PARTIR DA MARCA DO QUILÓMETRO ZERO DE ESPANHA, A REVELAÇÃO DAS NOVIDADES DA EDIÇÃO DE 2021 DO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL.

O ano de 2020 será recordado por muitos motivos. A pandemia está a colocar-nos a todos, permanentemente, à prova. Obriga-nos a assumir novas normas, a pensar mais nos outros e a sermos socialmente mais responsáveis.

No contexto atual, a Michelin tomou a decisão de transformar o formato habitual da revelação das novidades do Guia MICHELIN num formato 100% digital, com o intuito de converter esta grande festa da gastronomia de Espanha e Portugal numa Gala aberta a todos. Pela primeira vez, todo o mundo estará convidado a viver a emoção da Gala, que será transmitida em direto no dia 14 de dezembro, às 20h00, a partir da Porta do Sol de Madrid. Um momento para prestar um reconhecimento coletivo a um sector, o gastronómico, e a uma cidade, Madrid, que, hoje mais do que nunca, necessitam do nosso apoio.

Este ano, a Michelin pretende que a apresentação das novidades se transforme numa **“Viagem até às Estrelas”**. Uma viaje que terá início a 16 de novembro, com a estreia de uma plataforma de conteúdos: galaguia.michelin.es (em Portugal: galaguia.michelin.pt).

Ao longo de cinco episódios, conduzidos por Cayetana Guillén Cuervo e Miguel Ángel Muñoz vibraremos com os chefs, descobriremos Madrid como um destino gastronómico de exceção, saberemos como um fabricante de pneus se tornou numa referência gastronómica a nível mundial, e assistiremos a um debate sobre o presente e o futuro da gastronomia, em que estarão presentes os chefs dos 11 restaurantes com três Estrelas MICHELIN do Guia de Espanha e Portugal 2020.

A Gala será a chave de ouro com que será completada uma **“Viagem até às Estrelas”**. Através desta mesma plataforma, que, na **segunda-feira, 14 de dezembro, às 20h00**, hora espanhola (19h00 em Portugal), em direto a partir da Real Casa de Correos, na Porta do Sol de Madrid, serão reveladas as novidades da seleção de 2021 do Guia Michelin Espanha & Portugal. Bastará uma ligação à Internet para que qualquer pessoa, a partir de um smartphone, de um tablet ou de um computador, possa acompanhar-nos na vivência de uma experiência gastronómica de 360°.

Para mais, durante a emissão da Gala, os seis chefs mais representativos de Madrid –David Muñoz, Ramón Freixa, Diego Guerrero, Paco Roncero, Mario Sandoval e Óscar Velasco –, terão um protagonismo especial, que os espetadores descobrirão em direto.

Inicialmente prevista para 30 de novembro, a data da revelação foi adiada para 14 de dezembro, para coincidir com a semana do lançamento no mercado da publicação, que foi atrasado devido ao impacto que o confinamento teve sobre o trabalho de campo dos inspetores. A partir dessa mesma noite de 14 de dezembro, todas as novidades da edição de 2021 do Guia, que serão anunciadas na Gala, estarão

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



disponíveis através da página oficial do Guia MICHELIN: guide.michelin.com/es (em Portugal: guide.michelin.com/pt)

Para **Mónica Rius, Diretora de Comunicação e Marcas da Michelin**, *“José Vallés e a sua equipa de inspetores foram capazes de assegurar a seleção de 2021 em circunstâncias tão adversas como as deste ano. Foi um trabalho de campo sem precedentes, com o objetivo único de não faltar ao nosso encontro anual com os nossos leitores, e de apoiar um sector estratégico tão castigado pela pandemia”*.

Miguel Pereda, Diretor de Marketing e Vendas da MICHELIN Food & Travel, afirma: *“Tínhamos claro que o formato de um evento tão especial, tão mágico, não poderia ser este ano como em edições anteriores. Na Michelin, damos prioridade à segurança, e mais ainda numa cerimónia com esta magnitude. Por isso, a decisão final foi organizar um evento digital. Sem dúvida, a proposta que se tornará realidade dentro de dias vai para além de um mero streaming e contempla uma viagem apaixonante por uma oferta de conteúdos que esperamos seja atrativa para os amantes da gastronomia e de grande parte do público em geral”*.

Miguel Pereda acrescenta: *“Gostaria de agradecer, especialmente este ano, o apoio dos nossos parceiros: Mahou, Makro, Royal Bliss, L’OR Espresso, Jaén Selección AOVE, El Tenedor, Blancpain e Raíz Culinaria. Todos apostaram num formato inovador, juntando as suas marcas à do Guia MICHELIN, e, sem eles, a dimensão deste evento seria diferente. Também quero reconhecer o trabalho do Ayuntamiento de Madrid e da Comunidad de Madrid, enquanto instituições que acolhe a Gala deste ano e que, mesmo numa situação tão excecional como a que atravessamos, continuam a apoiar incondicionalmente a gastronomia como motor da atividade turística e económica da região”*.

De igual modo, **Marta Rivera de la Cruz, Consejera de Turismo da Comunidad de Madrid**, comenta: *“Queremos que esta gala represente também uma homenagem a todo o sector hoteleiro de Madrid e do nosso país, num ano especialmente difícil para uma das indústrias de que nos sentimos mais orgulhosos, e que é exemplo de qualidade e bem fazer a todos os níveis”*.

Enquanto que **Almudena Maíllo, Concejal Delegada del Área de Turismo del Ayuntamiento de Madrid**, declara: *“Queremos que Madrid continue a ser um dos primeiros destinos do mundo pela sua oferta gastronómica e de restauração. Nestes momentos difíceis, o Ayuntamiento de Madrid está ao lado do sector e apoia todas as iniciativas que contribuam para a sua reativação. É o momento, também, de se reinventar e inovar, por isso, aplaudimos o facto de a Michelin manter este evento em Madrid, e acolhemos com esperança este novo formato, mais próximo e acessível para os madrilenos, e para todos os que ao mesmo assistirão em Espanha e Portugal. Esta edição especial, adaptada às circunstâncias que nos rodeiam, é uma grande oportunidade para conhecer mais sobre os chefs, para debater o futuro do sector e para descobrir a importância da cidade de Madrid enquanto referência gastronómica mundial”*.

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.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

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



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

