



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 21 de abril de 2021

## **Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022 será realizada em Valência**

- Valência acolhe pela primeira vez a Gala de apresentação do Guia MICHELIN
- Quique Dacosta será o coordenador gastronómico do evento

Valência foi a cidade eleita pela Michelin para a realização da Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022. A capital da Comunidade Valenciana sucede a Madrid enquanto cidade organizadora, e, pela primeira vez na sua história, torna-se na anfitriã da Gala, que terá lugar num emblemático cenário ainda por revelar.

Situada na orla do mar Mediterrâneo, e casa da emblemática Cidade das Artes e das Ciências, Valência é um dos destinos turísticos por excelência da Península Ibérica, graças à sua indiscutível beleza, às suas formosas praias, às suas apelativas festas e, sem dúvida, ao seu profundo património gastronómico. Valencia conta com uma personalidade culinária própria, e com uma oferta gastronómica do mais variada, com a qual obteve reconhecimento internacional desde tempos imemoriais. A gastronomia valenciana não hesita em içar a bandeira da cozinha mediterrânea pura, com receitas tradicionais juntamente com elaborações sofisticadas focadas nos produtos da terra, como as verduras e peixes de época, e os seus famosos arrozes. Os últimos anos têm servido para desfrutar da evolução da sua cozinha, com a chegada de novas técnicas que consolidaram Valência em particular, e a a região valenciana em geral, como um dos templos culinários para os amantes da boa comida. E é por esse bem fazer que a Comunidade Valenciana conta com nada menos do que 21 restaurantes distinguidos com Estrela MICHELIN na seleção do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2021, para além de 38 Bib Gourmand, 60 'O prato MICHELIN' e 1 estabelecimento com a nova Estrela Verde MICHELIN.

A Michelin agradece ao Turisme Comunitat Valenciana, ao Ayuntamiento de Valencia e à Diputación de Valencia o seu compromisso para com a gastronomia espanhola e portuguesa, apoiando e contribuindo para a organização desta Gala na cidade de Valência.

A seleção do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2021 inclui o restaurante homónimo de Quique Dacosta, galardoado com três Estrelas MICHELIN e localizado em Dénia (Alicante). Convertido numa autêntica celebridade do panorama gastronómico internacional, será o próprio Quique Dacosta quem fará de coordenador gastronómico durante a Gala. O chef, originário da Extremadura, mas valenciano por adoção, terá a honra de dirigir a parte gastronómica de um evento em que serão reveladas todas as novidades da publicação mais esperada do ano.

A nova seleção do Guia será dada a conhecer com base no intenso trabalho realizado pela equipa de inspetores MICHELIN, que não deixaram de lado as suas obrigações apesar das dificuldades específicas desta crise sócio-sanitária que está a afetar o conjunto da sociedade.



A este propósito, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, refere: *“Apesar de continuar a ser um momento muito difícil para os empresários da restauração, os nossos inspetores estão gratamente impressionados com o nível de dedicação, resistência e pujança de que os chefs e suas equipas estão a dar mostras diariamente, assim como com a capacidade de resposta dos seus clientes. Utilizando o seu trabalho de campo e o seu tempo nos restaurantes para estarem mais próximas da indústria, agora que se enfrentam tais desafios, as nossas equipas estão mais decididas do que nunca a promover, a fazer florescer e a nutrir o talento gastronómico, ao mesmo tempo que mantêm a integridade e a independência das suas recomendações. É sobre esta base que realizarão a edição de 2022 do Guia MICHELIN Espanha & Portugal; uma seleção elaborada para destacar tanto essas joias gastronómicas, como os homens e mulheres que lhes dão vida”.*

Por seu turno, M<sup>ª</sup> Paz Robina, Diretora Geral da Michelin Espanha Portugal, referiu: *“O sector turístico e da restauração em Espanha e Portugal continua a ser dos mais castigados por esta crise sanitária e económica, e na Michelin queremos continuar a apoiá-los mais uma vez este ano, e a dar-lhes a visibilidade que merecem. Também queremos reconhecer o esforço e o compromisso de que deu mostras todo o sector nesta difícil situação, desde o estabelecimento mais humilde até aos restaurantes mais reconhecidos. Todos fazem parte da riqueza cultural e social do nosso país. Temos que continuar a manter o prestígio da nossa cozinha, que é um pilar fundamental da atividade económica ligada ao turismo”.*

M<sup>ª</sup> Paz Robina também se referiu à seleção de Valência enquanto cidade organizadora da Gala: *“É para nós uma grande honra celebrar esta Gala do Guia de 2022 em Valência, pelo importante potencial gastronómico desta região onde tenha as minhas origens, e espero e desejo que, quando for realizada a Gala, tenhamos superado as limitações atuais e estejamos já na nova era da atividade turística e gastronómica”.*

A Michelin está a acompanhar de perto a evolução da situação espanhola e portuguesa, e, conseqüentemente, será partilhada mais informação sobre a Gala ao longo do ano.

#### **Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparate 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 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

**+34 609 452 532**

angel.pardo-castro@michelin.com

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

 @MichelinPress

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA