



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 1 de junho de 2021

## **Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022 terá lugar a 14 de dezembro em Valência**

- Valência receberá a Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022 no próximo dia 14 de dezembro, no Auditório do Palacio de las Artes Reina Sofía
- Chef Quique Dacosta, do restaurante homónimo em Dénia (três Estrelas Michelin), será o coordenador gastronómico do evento
- Anúncio da data e do local de celebração da Gala teve lugar no âmbito do congresso gastronómico Madrid Fusión

Foi a propósito do Madrid Fusión, primeiro congresso global de gastronomia do mundo, que se realiza na IFEMA Madrid, nos dias 31 de maio, e 1 e 2 de junho, que a Michelin e as autoridades que representam a Comunidad Valenciana anunciaram, numa conferência de imprensa conjunta, a data e o local de realização da Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022. O evento, em que será revelada a nova seleção de Estrelas MICHELIN, terá lugar no próximo dia 14 de dezembro, no Auditório do Palacio de las Artes Reina Sofía.

A capital da Comunidad Valenciana, que sucede a Madrid, acolherá, pela primeira vez na sua história, a celebração de uma Gala que está a ser concebida para combinar o formato presencial com a retransmissão digital que tanto êxito registou na última edição. A Michelin continuará a dedicar uma atenção especial à evolução sanitária, para adaptar o formato do evento a qualquer cenário possível.

A cidade de Valência oferece o enquadramento adequado para albergar a festa mais importante da alta gastronomia: personalidade e nível da sua oferta gastronómica, vitalidade das atividades de promoção da restauração e da hotelaria, e uma estratégia clara para fazer da Comunidad Valenciana um destino turístico atrativo para os viajantes, tanto nacionais como internacionais. Para mais, dispõe de ótimas acessibilidades e de uma excelente dotação de infraestruturas hoteleiras para os convidados. Quique Dacosta, o chef do restaurante homónimo localizado em Dénia (Alicante), galardoado com três Estrelas MICHELIN na edição de 2021 do Guia MICHELIN Espanha & Portugal, será o coordenador gastronómico durante a Gala.

O intenso trabalho de campo realizado pela equipa de inspetores MICHELIN, assim como o tempo dedicado a estarem mais próximos do sector, apesar das dificuldades associadas à crise sanitária que está a afetar o conjunto da sociedade, tornarão possível esta nova seleção do Guia, que incluirá os seus distintos galardões, incluindo as famosas Estrelas MICHELIN, assim como as Estrelas Verdes MICHELIN. Esta última é uma distinção cada vez mais observada e entendida pelos chefs, pelos gourmets e pelos meios de comunicação, e a qual reconhece os estabelecimentos que estão na vanguarda e que colocam a sustentabilidade no centro das suas operações diárias e da sua ética profissional.



A este propósito, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declara: *“Acompanhando o ritmo dos profissionais da restauração de Espanha e Portugal, e adaptando-se às normas sanitárias locais, as nossas equipas de seleção contam com meses a percorrer a Península Ibérica, em busca dos estabelecimentos, tanto novos como já consolidados, que figurarão na edição de 2022 do Guia MICHELIN Espanha & Portugal. Onde quer que vão, observam com deleite e admiração a determinação dos chefs e suas equipas para satisfazer os seus clientes com talento, criatividade e generosidade. Estamos muito satisfeitos que o Guia MICHELIN seja apresentado em Valência a 14 de dezembro, e que o evento seja uma oportunidade de reunião com a comunidade de cozinheiros. A partir de uma cidade com uma tradição gastronómica e um dinamismo excecionais, poderemos dar a conhecer as estrelas de Espanha e Portugal, e celebrar juntos a renovada alegria de regressar aos restaurantes”.*

Por seu turno, Francesc Colomer, Secretário Autonómico de Turismo, destacou que *“A realização da gala na Comunitat Valenciana vem reforçar o nosso posicionamento enquanto destino turístico gastronómico. Essa é a essência da nossa estratégia 'Exquisit Mediterrani'. Nestes momentos, importa, mais do que nunca, apoiar os nossos chefs, destacando a sua capacidade para gerar talento e reputação de marca. A gastronomia será uma parte fundamental para a inspiração das viagens após a pandemia, o seu papel na recuperação emocional da sociedade será decisivo”.*

O Deputado de Turismo, Jordi Mayor, afirmou que *“A gala Michelin de Valência reunirá o esforço conjunto realizado durante anos por administrações e agentes do sector, para a projeção definitiva de Valência como destino turístico gastronómico de referência nacional e internacional, único, autêntico, apoiado numa grande cultura e que procura alcançar cotas de sustentabilidade cada vez maiores”.*

O Vereador do Turismo e Internacionalização do Ayuntamiento de Valência, e Presidente da Visit Valência, Emiliano García, destacou que *“É um orgulho para a cidade receber a Gala do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022, no âmbito dos valores que Valência preconiza para a recuperação, o ser uma cidade sustentável, saudável e segura. Este evento vai permitir-nos projetar, por um lado, o talento dos nossos melhores embaixadores, os nossos chefs, o garante da nossa identidade em termos de profissionalismo, criatividade e respeito pelas nossas raízes; e, por outro lado, o nosso produto de proximidade, elemento de inspiração para eles. Indubitavelmente, a nossa gastronomia sabe a horta e sabe a mar, e ninguém como eles o respeita com o mais férreo compromisso”* afirmou o edil. *“Conhecemos o poder da nossa gastronomia para preservar a identidade do nosso território e consolidar o nosso discurso como destino autêntico e singular. Por isso, para as administrações turísticas valencianas, este sector é estratégico”.* Relativamente ao local do evento, Emiliano García afirmou que *“estamos convencidos de que não existe melhor ambiente para realizar a Gala do que o templo das artes em Valência, o Palau de les Arts. Porque a alta gastronomia é arte, sem dúvida alguma, e isso é o que queremos mostrar ao mundo”.*

O chef Quique Dacosta sublinha: *“Que o Guia MICHELIN, o mais prestigiado do mundo, e que tem narrado a alta gastronomia desde há mais de 130 anos, venha à Comunidad Valenciana e faça a apresentação das novas Estrelas, é muito importante para a nossa região. Ao mesmo tempo, ter a sorte de ser o coordenador gastronómico do que sucederá nessa Gala, juntamente com toda a equipa, é uma grande responsabilidade e, simultaneamente, um tremendo orgulho. Vamos tentar que o evento fique para sempre na memória do mundo gastronómico”.* E termina valorizando positivamente o impacto da gala na gastronomia valenciana: *“É uma oportunidade para todos os cozinheiros e cozinheiras valencianas, e para todo o sector da restauração. É o melhor momento para realçar o valor da cozinha da Comunidad Valenciana, a sua dispensa, a sua tradição, a sua singularidade e a sua alta cozinha, que nos últimos anos está a ser reconhecida em todo o mundo. Existe uma enorme diferenciação da*



*nossa proposta relativamente a outros territórios, e o que acontecerá nessa gala é um prémio para todo esse trabalho”.*

A Michelin agradece ao Turisme Comunitat Valenciana, ao Ayuntamiento de Valencia e à Diputación de Valencia o seu apoio e contribuição para a organização da Gala, assim como o seu compromisso para com a gastronomia espanhola e portuguesa, pilar fundamental da atividade económica relacionada com o turismo.

#### **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](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)**

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

** [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)**

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