



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 8 de novembro de 2021

Michelin apresenta a seleção de chefs que cozinharão na Gala de Apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022

- Gala do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022 realiza-se a 14 de dezembro no Auditorio de les Arts
- Quique Dacosta coordenará a equipa de 9 chefs de restaurantes com Estrelas MICHELIN da Comunidade Valenciana selecionados para o jantar da Gala
- Pela primeira vez, será medida a pegada de carbono do evento, para que sejam tomadas medidas adicionais às que se implementarão já este ano para reduzir o impacto ambiental
- Antes da Gala, e a partir de 3 de dezembro, Guia MICHELIN publicará conteúdos audiovisuais em formato de série, denominada “MEDITERRÂNEO, Terra de Estrelas”, cujos protagonistas serão os produtos, os produtores e os restaurantes da Comunidad Valenciana

A propósito do Salón Mediterránea Gastrónoma, a feira gastronómica referente à região mediterrânea, que decorreu entre os dias 7 e 9 de novembro, nas instalações da Feria Valencia, a Michelin apresentou a seleção de chefs que cozinharão para os convidados na Gala do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022. A grande festa da gastronomia de Espanha e Portugal, que terá lugar no próximo dia 14 de dezembro, no Auditorio de les Arts, recupera, assim, o formato presencial, com todas as medidas para garantir a segurança dos convidados que assistirão ao evento. A emoção da Gala, em que serão reveladas as novidades da seleção de 2022 do Guia MICHELIN Espanha & Portugal, também poderá ser acompanhada em direto, através da transmissão que será realizada nos canais digitais do Guia MICHELIN.

Para o jantar da Gala, que terá lugar no Museu de las Ciències, a Michelin selecionou um elenco composto por chefs de restaurantes com Estrelas MICHELIN, que representam e colocam em evidência a riqueza, a qualidade e a diversidade da gastronomia dos estabelecimentos da Comunidad Valenciana referenciados na edição de 2021 do Guia MICHELIN Espanha & Portugal. Este equipa gastronómica de primeiro nível, coordenada por Quique Dacosta, do restaurante com o mesmo nome em Dénia (***), Alicante, estará composta pelos seguintes chefs:

- Ricard Camarena – Restaurante Ricard Camarena (** e Estrela Verde), Valência
- Luis Valls – El Poblet (**), Valência
- Alberto Ferruz – BonAmb (**), Jávea-Alicante
- Kiko Moya – L’Escaleta (**), Cocentaina-Alicante
- Begoña Rodrigo – La Salita (*), Valência
- Susi Díaz – La Finca (*), Elche-Alicante
- Raúl Resino – Restaurante Raúl Resino (*), Benicarló-Castellón
- Miguel Barrera – Cal Paradis (*), Vall D’Alba-Castellón

A apresentadora da Gala do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022 será Ana Milán, que também protagonizará a série “MEDITERRÂNEO, Terra de Estrelas”, em que a atriz alicantina dará a conhecer a sua terra através de percurso muito especial pelas três províncias da Comunidad Valenciana,



destacando os seus produtos, os seus produtores e os seus restaurantes. Esta série estará disponível na página da Internet do Guia MICHELIN a partir de 3 de dezembro.

Além da série, e como parte do programa de ativações anteriores à Galam também terá lugar uma nova edição do Debate da Gala, estreado no ano passado, que, desta feita, será realizado a 29 de novembro, no Palácio de Congressos de Valência, subordinado ao tema “Gastronomia e Sustentabilidade”. Moderado pelo jornalista Jesús Trelis, o debate contará com convidados de exceção. Entre eles, quatro chefs com Estrela Verde, em reconhecimento do seu compromisso em prol da gastronomia sustentável: Ricard Camarena (Restaurante Ricard Camarena), Ángel León (Restaurante Aponiente), Rodrigo de la Calle (Restaurante El Invernadero) e Elvira Fernández (Restaurante El Llar de Viri). Serão acompanhados de Toni Misiano e Rafael Monge, dois produtores com projetos ecológicos; de Vinyet Capdet, do CETT de Barcelona, a única escola de hotelaria e restauração com um Mestrado em Gastronomia Sustentável; e de Emiliano García, vereador do Turismo do Ayuntamiento de Valencia, em representação de uma cidade que aposta na sustentabilidade. O debate, acessível em direto, em formato presencial e em streaming, apenas para a imprensa, será gravado e, posteriormente, disponibilizado em formato aberto, juntamente com a série “MEDITERRÂNEO, Terra de Estrelas”, no site do Guia MICHELIN.

A sustentabilidade marcará presença de forma especial na Gala do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022. Foram adotadas uma série de medidas, tanto logísticas como organizativas, para reduzir o impacto ambiental do evento. Adicionalmente, e pela primeira vez, uma consultora independente de certificação avaliará a pegada de carbono por forma a reduzir o seu impacto no futuro, através de medidas adicionais, e, potencialmente, a compensá-lo com projetos sustentáveis.

Para a Michelin, *“Esta será a Gala do reencontro. Estamos a trabalhar nela com muita esperança e afinco, para recuperar o formato presencial e desfrutar de um evento único, com todas as medidas de segurança. E uma das coisas mais difíceis para nós foi selecionar os chefs que participarão no showcooking do jantar da Gala. Para tal, baseámo-nos no seu nível e potencial gastronómico quando do momento de desenvolver esta missão, fazendo por que existisse uma representação de todas as províncias da comunidade, e diversidade da sua oferta gastronómica”*. Por outro lado, a Michelin acrescenta: *“A Gala digital do ano passado ensinou-nos não só a adaptarmo-nos a uma situação inédita, mas também que, graças aos meios digitais e às redes sociais, podíamos abrir esta grande festa da gastronomia a muitas mais pessoas. Por isso, este ano, continuaremos a ampliar os conteúdos da Gala, com ativações prévias que incluirão conteúdos audiovisuais muito enriquecedores da autoria de Ana Milán, que será, igualmente, a apresentadora da Gala. Repetiremos, ainda, o Debate da Gala, que teve um magnífico acolhimento o ano passado, e que, desta feita, versará sobre Gastronomia e Sustentabilidade”*.

Por seu turno, o vereador do Turismo do Ayuntamiento de Valencia, Emiliano García, destacou que *“não existe melhor ocasião do que esta para projetar o talento dos nossos chefs, os embaixadores perfeitos da nossa gastronomia, e do seu profissionalismo, criatividade e respeito pelo produto de proximidade. Um produto que provém diretamente de um dos nossos ativos mais importantes, a nossa dispensa natural: o mar e o nosso pomar”*. Emiliano García também destacou o trabalho de colaboração levado a cabo pelas três instituições públicas juntamente com o sector privado: *“uma colaboração graças à qual demonstramos, dia após dia, porque Valência é a grande capital gastronómica que é”*, conclui.

Francesc Colomer, secretário autonómico do Turismo, assinalou que *“a eleição da cidade de Valência para a realização da Gala Michelin, num espaço tão emblemático como o Palau de Les Arts Reina Sofia, é uma oportunidade para mostrar a qualidade da gastronomia valenciana ao mundo”*. O



responsável destacou, também, que este evento *“representa uma oportunidade para todo o sector da hotelaria, que passou um ano e meio muito complicado devido à pandemia, pois, na realização desta Gala, é reconhecido o trabalho, o esforço, o talento, a criatividade e os valores das propostas gastronómicas”*.

Por seu lado, Jordi Mayor, deputado de Turismo, destacou que *“o evento será um momento excepcional e único para a projeção da capacidade, da variedade, do profissionalismo e da qualidade do produto da gastronomia do destino Valência, através do bem fazer dos chefs valencianos participantes, e das suas distintas elaborações”*.

O chef Quique Dacosta, coordenador gastronómico da Gala, declarou: *“Quero agradecer à Michelin, por ter confiado em Valência e nos cozinheiros e cozinheiras que representam a gastronomia desta Comunidad. Estou muito orgulhoso desta equipa, e convencido de que vamos realizar trabalho extraordinário. Vamos receber todas as pessoas do mundo gastronómico como nós, os cozinheiros, gostamos, para que, dos produtos e os produtores, levem um extraordinário sabor. O nosso compromisso é fazer a melhor gala da história”*.

A Michelin agradece às Instituições e às Autoridades de Valência, Ayuntamiento, Diputación e Generalitat, o seu apoio e contribuição para a organização da Gala, assim como o seu compromisso com a gastronomia espanhola e portuguesa. A Michelin agradece, igualmente aos parceiros que, nesta edição, apoiam e colaboram com a Gala: MAKRO, MAHOU, BALFEGÓ, BLANCPAIN, THE FORK, JAEN SELECCIÓN, VILLAMASSA, NEOLITH e SOLAN DE CABRAS.

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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com



www.michelin.es

 @MichelinPress

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA