



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 14 de dezembro de 2021

Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022: jovens talentos continuam a aumentar em toda a Península Ibérica

- 4 novos restaurantes conquistam 🌟🌟, e 33 obtêm a sua primeira Estrela MICHELIN, cinco deles em Portugal e um em Andorra
- 8 novos restaurantes recebem uma Estrela Verde MICHELIN pelo seu compromisso com a sustentabilidade
- Concedidos dois novos prémios especiais para celebrar o talento e a transmissão de conhecimentos gastronómicos

A Michelin tem o prazer de desvendar a nova seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Espanha & Portugal. Apresentada hoje, no auditório do Palau de les Arts Reina Sofia de València, a seleção de 2022 inclui 1362 restaurantes de Espanha, Portugal e Principado de Andorra, entre os quais encontram-se 11 restaurantes com 🌟🌟🌟, 40 com 🌟🌟, 211 com 🌟 e 284 Bib Gourmand (🍷).

O Guia MICHELIN Espanha & Portugal inclui 4 novos restaurantes com 🌟🌟 em Espanha, e 33 restaurantes que obtiveram a sua primeira Estrela (27 em Espanha, 5 em Portugal e um em Andorra), o que reflete a vitalidade e o dinamismo do panorama gastronómico ibérico, que impressionou os inspetores do Guia MICHELIN. 8 novos restaurantes, 6 em Espanha e 2 em Portugal, também foram reconhecidos com a Estrela Verde MICHELIN pelo seu notável compromisso com uma gastronomia mais sustentável. Por último, os gourmets que procuram uma boa refeição a um preço razoável apreciarão a incorporação na seleção de 43 novos restaurantes Bib Gourmand (🍷), 41 em Espanha e 2 em Portugal.

“Os nossos inspetores disfrutaram especialmente da preparação da seleção de 2022, pelo impulso gastronómico que vive atualmente a Península Ibérica, e que se confirma ano após ano. Em Portugal e Espanha, e apesar da complexa situação de 2021, surgiram muitos jovens talentos que defendem os seus inovadores e diversificados conceitos gastronómicos com personalidade. Uma tendência básica impõe-se em muitos estabelecimentos: a de valorizar ao máximo os produtos locais e as tradições - por vezes audaciosamente revistas - que deles derivam”, comenta Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “As nossas equipas também observaram que cada vez mais estabelecimentos mostram um maior interesse em oferecer uma cozinha mais preocupada com as questões do meio ambiente e da sustentabilidade. Não podemos se não congratularmo-nos e apoiar este movimento fundamental, ilustrado este ano com a atribuição de uma Estrela Verde a 8 novos restaurantes especialmente comprometidos com estes fatores”.

4 novos restaurantes espanhóis recebem 🌟🌟

O restaurante **Amelia by Paulo Airaud** (Donostia / San Sebastián) adicionou 🌟🌟 a um panorama gastronómico local já brilhante. Neste local intimista, junto à praia de La Concha, os comensais que tenham a sorte de sentar-se ao balcão, ou numa das três mesas do estabelecimento, apreciarão a delicadeza e a audácia da cozinha do chef, que mistura habilmente a gastronomia basca com as influências culinárias da Argentina, Itália e Japão, num menu de degustação especialmente criativo.



No **Voro**, situado em Canyamel, na ilha de Maiorca, os pratos do chef Álvaro Salazar alcançam novos patamares de finura e refinamento, e, graças a um subtil jogo de texturas e matizes, oferecem uma reinterpretação de receitas mediterrâneas e maiorquinas intemporais.

No **Smoked Room**, um destino da moda em Madrid, o jovem chef Massimiliano Delle Vedove, que demonstra o domínio das técnicas de cozinhar sobre carvão vegetal, impressionou especialmente os nossos inspetores, que ficaram encantados com as preparações com subtis toques de fumo.

Por último, o restaurante **Iván Cerdeño**, que recebe o nome do seu chef, oferece um marco excepcional – o de um histórico cigarral com mágicas vistas sobre o Tejo e a cidade de Toledo - para saborear uma cozinha que presta homenagem aos produtos de La Mancha. Com composições criativas e inovadoras, o chef oferece um património culinário local especialmente rico.

O Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022 conta com um total de 40 restaurantes com ❁❁, dos quais 33 estão em Espanha e 7 em Portugal. Na categoria de ❁❁❁, os 11 restaurantes recomendados no ano passado com esta distinção mantêm-na na edição de 2022.

33 novos restaurantes com ❁ ilustram a vitalidade do panorama gastronómico ibérico

Apesar de um ano especialmente complexo para o sector gastronómico, os gourmets estarão encantados por saber que Espanha e Portugal veem surgir um impressionante número de novos restaurantes com Estrela em todo o seu território.

Em Espanha, 27 novos estabelecimentos, repartidos por quase todo o país, recebem a sua primeira Estrela. Por ordem alfabética: **Alejandro Serrano** (Miranda de Ebro), **Arrels** (Sagunt), **Atalaya** (Alcossebre), **Atempo** (Barcelona), **Auga e Sal** (Santiago de Compostela), **Ayalga** (Ribadesella), **Cañabota** (Sevilha), **Casona del Judío** (Santander), **Coto de Quevedo** (Torre de Juan Abad), **Deessa** (Madrid), **El Rincón de Juan Carlos** (Adeje - Tenerife), **El Serbal** (Santander), **Fierro** (Valência), **Garena** (Dima), **Kaido Sushi Bar** (Valência), **La Gaia** (Eivissa/Ibiza), **Lera** (Castroverde de Campos), **Lienzo** (Valência), **Ment by Óscar Calleja** (Salamanca), **Nintai** (Marbella), **Nub** (Adeje - Tenerife), **Nublo** (Haro), **Peix & Brases** (Dénia), **Poemas de Hermanos Padrón** (Las Palmas de Grande Canária - Grande Canária), **Quimbaya** (Madrid), **Versátil** (Zarza de Granadilla) e **Zaranda** (Palma - Maiorca).

Entre eles, os nossos inspetores ficaram especialmente impressionados com os pratos modernos e sofisticados com sabores mediterrâneos da chef Vicky Sevilla, do restaurante Arrels. No Quimbaya, o chef Edwin Rodríguez joga a carta do exotismo, convidando os seus comensais a viajar para a Colômbia, com uma cozinha intensa, colorida e muito bem executada. Outro exemplo da eferescência e diversidade do panorama gastronómico espanhol é o menu omakase oferecido pelo chef Yoshikazu Yanome, do Kaido Sushi Bar.

Portugal também conta com 5 novos restaurantes galardoados com ❁: **Al Sud** (Lagos), **A Ver Tavira** (Tavira), **CURA** (Lisboa), **Esporão** (Reguengos de Monsaraz) e **Vila Foz** (Porto).

Por último, o Principado de Andorra conta com 1 novo estabelecimento que se incorpora na edição 2022 do Guia com ❁: o restaurante **Ibaya** (em Soldeu), dirigido pelo chef espanhol Francis Paniego, e situado no hotel Sport Hermitage.



8 novos restaurantes recebem uma Estrela Verde MICHELIN pelos seus compromissos sustentáveis

Concedida pelo segundo ano no Guia MICHELIN Espanha & Portugal, a Estrela Verde MICHELIN foi atribuída a 8 novos restaurantes cujo destacado compromisso com a gastronomia sustentável, combinado com uma forte identidade culinária, cria experiências gastronómicas especialmente inspiradoras para os gourmets. 6 deles encontram-se em Espanha: **Cenador de Amós** (Villaverde de Pontones), **Coque** (Madrid), **El Celler de Can Roca** (Girona), **Finca Alfoliz** (Aljaraque), **Lera** (Castroverde de Campos) e **Maca de Castro** (Puerto de Alcúdia - Maiorca).

Pela primeira vez em Portugal, 2 estabelecimentos receberam, também, uma Estrela Verde MICHELIN: o **Esporão**, em Reguengos de Monsaraz, e o **Il Gallo d'Oro**, no Funchal, Madeira.

Com a Estrela Verde, o Guia MICHELIN destaca os estabelecimentos, dentro da sua seleção de restaurantes, que estão na vanguarda da gastronomia sustentável. Esta distinção espelha iniciativas virtuosas e enfoques profundamente comprometidos com a sua comunidade de gastrónomos e com todo o sector gastronómico. Com isto, o Guia MICHELIN incentiva todo o mundo a interessar-se por estes estabelecimentos, que são tanto uma fonte de inspiração como de mobilização.

No total, juntamente com os restaurantes já destacados no ano passado, o Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022 inclui 29 restaurantes que receberam uma Estrela Verde.

43 novos restaurantes Bib Gourmand (🍴)

O Bib Gourmand (🍴) é uma distinção muito popular entre os gastrónomos, que identifica os restaurantes da seleção do Guia que oferecem uma muito favorável relação qualidade-preço, com um menu completo por não mais do que 35 euros. No Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022, são recomendados este ano 284 destinos Bib Gourmand (🍴), dos quais 43 são novos restaurantes (41 em Espanha e 2 em Portugal).

Dois novos prémios especiais para fomentar os jovens talentos e a transferência de conhecimentos

Este ano, e pela primeira vez em Espanha e Portugal, o Guia MICHELIN introduziu o Prémio MICHELIN para o Cozinheiro Jovem e o Prémio MICHELIN para o Cozinheiro Mentor, para homenagear dois grandes profissionais da restauração, e destacar o seu talento e o seu trabalho diário.

O **Prémio MICHELIN para Jovens Chefs**, galardão entregue pela Makro, vai para **Mario Cachinero**, do restaurante Skina (Marbelha). Este talentoso chef, de apenas 25 anos, há vários anos que vem impressionando os nossos inspetores. Na edição de 2020 do Guia, a cozinha criativa e perfeitamente executada de Mario Cachinero, que reinventa as receitas tradicionais andaluzas, valeu-lhe 🌟🌟, distinção que se tem renovado a cada ano desde então.

O **Prémio MICHELIN Chef Mentor**, galardão entregue pela Blancpain, é atribuído a **Martín Berasategui**. O chef de San Sebastián, que durante muitos anos dirigiu o restaurante com 🌟🌟🌟 que ostenta o seu nome, em Lasarte-Oria, e supervisiona vários restaurantes em Espanha e Portugal, recebeu este prémio após uma carreira de quase 50 anos. Com humildade, Martín Berasategui formou muitas gerações de cozinheiros, nos quais inculcou o seu enfoque culinário, as suas referências de trabalho e, sobretudo, a sua paixão por uma profissão em que primam a proximidade e o respeito pelo produto, e o gosto pelo esforço e pelo trabalho em equipa.



A seleção completa e atualizada está disponível no site do Guia MICHELIN (<https://guide.michelin.com/es/es>) e na App, acessível também de forma gratuita tanto para iOS como para Android.

O Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2022 num relance:

- 11 restaurantes com ❄❄❄
- 40 restaurantes com ❄❄ (4 novos)
- 211 restaurantes com ❄ (33 novos)
- 29 restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN 🍀 (8 novos)
- 284 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (43 novos)
- 816 restaurantes recomendados pela qualidade da sua cozinha (125 novos)

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 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. ESPANHA