



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 23 de março de 2022

## Castela-Mancha acolhe Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023, a realizar em Toledo

- Pela primeira vez, Toledo acolhe a Gala de apresentação do Guia MICHELIN
- Será realizada a 22 de novembro, no Palácio de Congressos El GRECO de Toledo
- Coordenadores gastronómicos do evento serão os chefs Fran Martínez (restaurante **Maralba**, em Almansa, duas Estrelas MICHELIN) e Iván Cerdeño (restaurante **Iván Cerdeño**, em Toledo, duas Estrelas MICHELIN).

Castela-Mancha foi a comunidade autónoma escolhida, pela sua personalidade gastronómica, influenciada pela sua história culinária multicultural, e pelo seu envolvimento ativo na promoção e impulso da cozinha da região, através do selo Raiz Culinária.

Toledo será a cidade onde se realizará a Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023. A capital da Comunidade de Castela-Mancha assume o lugar de Valência enquanto cidade organizadora, e, pela primeira vez na sua história, será a anfitriã da Gala, que terá lugar no emblemático Palácio de Congressos El GRECO.

A Gala continuará a ter um formato de grande impacto, graças à combinação de um evento presencial, de alta relevância e prestígio, com uma amplificação digital, para chegar ao maior número possível de amantes da gastronomia.

A milenar cidade de Toledo, inscrita pela UNESCO na lista do Património Mundial da Humanidade em 1986, arrasta consigo uma história inigualável, e foi considerada um verdadeiro caldo de culturas, por nela ter convivido, durante séculos e em paz, uma importante população composta por cristãos, judeus e muçulmanos. A pegada deixada por estas três culturas, e o seu legado arquitetónico, tornaram Toledo num dos destinos turísticos mais desejados da Península Ibérica, tanto para o viajante nacional, como para o que tem origem fora das fronteiras de Espanha. Para mais, desfruta de uma boa acessibilidade e de uma vasta dotação de infraestruturas hoteleiras.

A gastronomia de Castela-Mancha aproveitará este evento único para converter-se no epicentro culinário nacional e internacional, e promover os pratos mais arraigados do seu receitário. Brilharão, uma vez mais, as especialidades de caça que falam da região com maior capacidade cinegética de Espanha, esses exóticos queixos manchegos que conquistaram o mundo, o seu icónico açafraão, o famoso mel de La Alcarria, os excecionais alhos que a tornaram na primeira região produtora da União Europeia, os escabeches que, hoje, quase todos associam ao seu ADN, o refinado maçapão local... e, evidentemente, muitos outros pratos autóctones que apaixonam o paladar, seguindo receitas tradicionais, ou vivendo um novo impulso após a atualização operada pelos surpreendentes chefs que despontam nas várias províncias da região.



Os génios por detrás dos fogões, que, naturalmente, não faltam nesta comunidade, encontram os seus pontos de lança em dois homens com muitíssimo talento: o chef de Albacete, Fran Martínez (restaurante **Maralba**, em Almansa, duas Estrelas MICHELIN), e Iván Cerdeño (restaurante **Iván Cerdeño**, em Toledo, duas Estrelas MICHELIN), que foi um dos grandes triunfadores na passada edição. A seu lado, e com luz própria, brilham os chefs dos restaurantes com uma Estrela MICHELIN Carlos Maldonado (**Raíces-Carlos Maldonado**, em Talavera de la Reina), Enrique Pérez (**El Doncel**, em Sigüenza), Jesús Segura (**Trivio**, em Cuenca), José Antonio Medina (**Coto de Quevedo**, em Torre de Juan Abad), Miguel Ángel Expósito (**Retama**, em Torrenueva), Pepe Rodríguez (**El Bohío**, em Illescas) e Samuel Moreno (**El Molino de Alcuneza**, em Sigüenza). Juntamente com estes, também se destacam em Castela-Mancha os nove restaurantes com a distinção Bib Gourmand (a melhor relação qualidade/preço) e 10 estabelecimentos recomendados pela qualidade da sua cozinha.

Uma vez mais, o centenário Guia MICHELIN colocará uma tônica especial na sustentabilidade, através da Estrela Verde MICHELIN, uma distinção relativamente jovem que está a ter grande impacto entre os chefs, os gourmets e os meios de comunicação, pelo que representa enquanto conceito, dado que reconhece os estabelecimentos, independentemente da sua categoria, particularmente comprometidos com a gastronomia sustentável e com o futuro do planeta.

A nova seleção do Guia será dada a conhecer, como é incontornável, com base no intenso trabalho de campo realizado pela equipa de inspetores MICHELIN, que não deixou de lado as suas obrigações, apesar das dificuldades próprias desta crise social e sanitária, que ainda continua a ter impacto no conjunto da sociedade.

A organização continuará a dedicar uma atenção especial à evolução da crise social e sanitária em Espanha e em Portugal, para adaptar o formato do evento a qualquer cenário possível.

A Michelin agradece à Junta de Castela-Mancha o seu compromisso com a gastronomia espanhola e portuguesa, apoiando a, e contribuindo para a organização desta Gala na cidade de Toledo.

#### **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 diferentes 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 177 países, emprega mais de 124.760 pessoas e dispõe de 68 centros de produção de pneus, que, em 2021, fabricaram 173 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

**+34 630 086 682**

[monica.rius-aymami@michelin.com](mailto:monica.rius-aymami@michelin.com)

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

 @MichelinPress

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