



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 14 de março de 2023

## Gala do Guia MICHELIN Espanha 2024 fará brilhar Barcelona a 28 de novembro

- Local escolhido é o Auditori Fòrum do Centro de Convenções Internacional de Barcelona
- Coordenadores gastronómicos do evento serão os chefs Jordi Cruz (**ABaC**, três Estrelas MICHELIN), os irmãos Javier e Sergio Torres (**Cocina Hermanos Torres**, três Estrelas MICHELIN e Estrela Verde) e Paolo Casagrande (**Lasarte**, três Estrelas MICHELIN)
- Edição de Barcelona será a primeira em que será apresentada a seleção de restaurantes de Espanha sem a representação de Portugal

Barcelona será a cidade onde se realizará a Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha 2024. A capital catalã foi escolhida pelo seu apego à tradição, bem fusionada com um estilo cosmopolita pleno de criatividade e de permanente inovação. Uma cozinha identitária e elaborada com produtos locais, que se vê influenciada pelas visitas de turistas de todo o mundo.

A sua campanha “A revolução gastronómica continua em Barcelona” pretende dar visibilidade à cidade de Barcelona como fonte de talento gastronómico, e o núcleo da tradição e da riqueza gastronómica da Catalunha, que, ao longo da sua história, recebeu contribuições culinárias de todas as civilizações com a marca do Mediterrâneo e levou a província a ter um total de 125 distinções compiladas no Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023.

Barcelona sucede a Castela-Mancha, e tornar-se-á no epicentro culinário nacional e internacional a 28 de novembro de 2023, no emblemático Auditori Fòrum, espaço desenhado pelos arquitetos suíços Herzog & DeMeuron, situado no prestigiado Centro de Convenções Internacional de Barcelona. Outros espaços da cidade serão utilizados para os restantes encontros no caminho para a Cerimónia, como a apresentação dos Chefs que cozinharão no Jantar da Gala, capitaneados por Jordi Cruz, pelos Irmãos Torres e por Paolo Casagrande

A histórica cidade de Barcelona, meca do modernismo, possui um estilo inconfundível, marcado pelo arquiteto Antonio Gaudí, que faz parte da identidade da cidade. Um espírito que se manifesta nas artes, no pensamento, na arquitetura local e, claro, também na gastronomia. Reconhecida como uma cidade global, pela sua importância cultural, financeira, comercial e turística, foi palco de diversos acontecimentos internacionais que contribuíram para consolidá-la, desenvolvê-la e dar-lhe projeção mundial.

Barcelona reúne, hoje, alguns dos melhores cozinheiros do mundo, e uma nova fornada de jovens chefs que, graças ao seu talento, empreendimento e sentido de inovação, tornam patente que a cozinha catalã continua a ser um dos motores da gastronomia mundial.

Os últimos anos serviam para desfrutar da evolução da sua cozinha, em que se destacam as receitas tradicionais e mediterrânicas, com o seu mítico mar e a montanha, assim como esses pratos marcados pelo espírito da cozinha catalã de vanguarda, transbordante de genialidade e de inovação. E é por esse



bem fazer que Barcelona é a cidade que, na edição do Guia MICHELIN Espanha e Portugal de 2023, conta com mais Estrelas MICHELIN, 24 no total, e com um total de 70 restaurantes que aparecem com diferentes distinções; em concreto, 3 restaurantes com três Estrelas MICHELIN, 5 com duas Estrelas MICHELIN, 16 com uma Estrela MICHELIN, 1 com Estrela Verde, 8 com distinção Bib Gourmand e 38 restaurantes recomendados.

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, já que reconhece os estabelecimentos, independentemente da sua categoria, particularmente comprometidos com a gastronomia sustentável e com o futuro do planeta.

A seleção de restaurantes de Espanha e Portugal para a edição de 2024 será realizada em dois eventos diferenciados, uma para Espanha, em Barcelona, a 28 de novembro de 2023, e, pela primeira vez, outro apenas para Portugal, que terá lugar no primeiro trimestre de 2024, numa cidade ainda por confirmar. Com isto, o Guia MICHELIN pretende celebrar, e valorizar, a crescente excelência do panorama gastronómico português enquanto destino europeu incontornável. A Gala continuará a ter, em ambos os casos, 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 nova seleção do Guia será dada a conhecer, uma vez mais, com base no intenso trabalho de campo realizado pela equipa de inspetores e inspetoras da MICHELIN, que nunca abrandam no seu empenho de estarem a par das novidades gastronómicas, para oferecer a melhor informação aos leitores.

A Michelin agradece ao Ayuntamiento de Barcelona e ao Consorcio de Turismo de Barcelona o seu compromisso com a gastronomia espanhola, apoiando e contribuindo para a organização desta Gala.

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

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 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 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 MICHELIN  
[comunicacion-ib@michelin.com](mailto:comunicacion-ib@michelin.com)

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

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [f @Michelinportugal](https://www.facebook.com/Michelinportugal) [in @Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

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