



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 16 de mayo, 2023

La Guía MICHELIN recorre Oporto y Douro para poner en valor Portugal como destino gastronómico de referencia

- Cuatro jornadas descubriendo la riqueza patrimonial de Oporto, la identidad de la región de Porto e Norte y los chefs y restaurantes del norte de Portugal de la selección de la Guía MICHELIN 2023.
- Una experiencia única gracias a la colaboración de AHRESP y Visit Portugal
- Por primera vez, en 2024 la selección de la Guía MICHELIN será presentada en dos Galas, una para España y otra solo para Portugal

La Guía MICHELIN, con la colaboración de AHRESP (Asociación de la Hostelería, Restaurantes y Similares de Portugal) y Visit Portugal, ha organizado una exclusiva experiencia recorriendo Oporto y la región del Douro con el objetivo de poner en valor la creciente excelencia de la escena gastronómica portuguesa. Un dinamismo culinario que sitúa a Portugal como destino gastronómico europeo de referencia, como confirma la decisión de realizar por primera vez dos eventos diferenciados para la presentación de la selección de restaurantes de España y Portugal de la edición 2024 de la Guía MICHELIN.

En un inolvidable viaje de cuatro días que se inició el pasado 12 de mayo, una selección de periodistas de ámbito internacional especializados en gastronomía y viajes han realizado una inmersión en la identidad de la histórica ciudad de Oporto, cuyo centro histórico es considerado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, descubriendo la increíble biodiversidad del Douro y las tradiciones de la región a través de sus productos y su gastronomía.

Además de sumergirse en la rica historia de Oporto explorando sus elegantes barrios y mágicas calles, durante el recorrido para descubrir las tradiciones marineras de la región la ruta realizó parada en CIIMAR (Centro Interdisciplinar de Investigación Marina y Medioambiental), un templo de la educación, la ciencia y la innovación que permitió a los visitantes conocer la historia portuguesa y su relación con el océano y los proyectos actualmente en curso sobre la economía del mar. Otro de los destinos destacados en el programa del viaje, el Museo do Douro, se convirtió en el escenario ideal para acoger y representar la cultura y la identidad de la región vinícola del Douro a través de una selección de vinos realizada por Luis Gutiérrez, experto de la prestigiosa Guía Robert Parker Wine Advocate, y considerado uno de los mayores expertos mundiales en vino. El último día de la ruta, con inicio y fin en la ciudad de Oporto, se rindió tributo a los chefs del norte de Portugal como embajadores gastronómicos de la región, en un entrañable evento que tuvo lugar el incomparable marco del Palácio da Bolsa, clasificado como monumento nacional, en el que los visitantes conocieron las excelencias de la zona a través de una degustación de sus productos.

Para hacer de este viaje una experiencia única la Guía MICHELIN se ha apoyado en el talento de los chefs y restaurantes pertenecientes a la selección de la Guía MICHELIN España y Portugal 2023, que han contribuido a transmitir sus valores culinarios dando sentido a la ruta. Ricardo Costa (chef del restaurante The Yeatman Hotel, dos Estrellas MICHELIN) abrió las puertas de su establecimiento, con unas magníficas vistas de la ciudad de Oporto, para recibir a los participantes en el inicio del viaje.



Rui Paula (chef del restaurante Casa de Chá da Boa Nova, dos Estrellas MICHELIN) ofreció una experiencia culinaria maravillosa acorde a la singularidad del establecimiento, situado en un edificio clasificado como monumento nacional que es paradigma de la inserción de la arquitectura en el paisaje, y que bien puede describirse como nacido de las rocas y de la mano del mar. Vasco Coelho Santos (chef del restaurante Euskalduna, una Estrella MICHELIN), aportó su particular visión de cómo aplicar el conocimiento científico a la cocina durante la visita al CIIMAR. Diogo Rocha (chef del restaurante Mesa de Lemos, una Estrella MICHELIN y Estrella Verde MICHELIN) ofreció una experiencia gastronómica de excelencia con su cocina basada en ingredientes locales durante la visita a Quinta de Ventozelo todo un santuario del Duero. Y las creaciones culinarias de Arnaldo Azevedo (chef del restaurante Vila Foz, una Estrella MICHELIN) pusieron el colofón al evento en homenaje a los chefs de la región en el Palácio da Bolsa.

Michelin agradece el apoyo y la colaboración AHRESP y de Visit Portugal, uniéndose a la Guía MICHELIN para hacer posible un viaje memorable, así como a los chefs y a los participantes en este evento único para contribuir a poner en valor la personalidad culinaria de Portugal y su riqueza como destino turístico a nivel internacional.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 40 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online. Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre Michelin

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

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

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