



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 16 de maio de 2023

Guia MICHELIN percorre Porto e Douro para valorizar Portugal enquanto destino gastronómico de referência

- Quatro dias à descoberta da riqueza patrimonial do Porto, da identidade da região do Porto e do Norte, e dos chefs e restaurantes do norte de Portugal da seleção do Guia MICHELIN 2023.
- Uma experiência única, graças à colaboração da AHRESP e do Visit Portugal
- Pela primeira vez, em 2024, a seleção do Guia MICHELIN será apresentada em duas Galas, uma para Espana, e outra apenas para Portugal

O Guia MICHELIN, com a colaboração da AHRESP (Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal) e do Visit Portugal, organizou uma exclusiva experiência, percorrendo o Porto e a região do Doro com o objetivo de valorizar a crescente excelência da cena gastronómica portuguesa. Um dinamismo culinário que coloca Portugal como destino gastronómico europeu de referência, como o confirma a decisão de realizar, pela primeira vez, dois eventos diferentes para a apresentação da seleção de restaurantes de Portugal e Espana da edição de 2024 do Guia MICHELIN.

Numa inesquecível viagem de quatro dias, que teve início no passado dia 12 de maio, uma seleção de jornalistas de âmbito internacional, especializados em gastronomia e viagens, mergulhou na identidade da histórica cidade do Porto, cujo centro histórico é considerado Património da Humanidade pela UNESCO, ao mesmo tempo descobrindo a incrível biodiversidade do Doro, e as tradições da região, através dos seus produtos e da sua gastronomia.

Além de submergir na rica história do Porto, explorando os seus elegantes bairros e mágicas ruas, durante o percurso para descobrir as tradições marítimas da região, a rota efetuou uma paragem no CIIMAR (Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental), um templo da educação, da ciência e da inovação, que permitiu aos visitantes conhecer a história portuguesa, e a sua relação com o oceano, e os projetos atualmente em curso sobre a economia do mar. Outro dos destinos em destaque no programa da viagem, o Museu do Douro tornou-se no cenário ideal para acolher e representar a cultura e a identidade da região vinícola do Doro, através de uma seleção de vinhos realizada por Luis Gutiérrez, especialista do prestigiado Guia Robert Parker Wine Advocate, e considerado um dos maiores especialistas mundiais em vinho. No último dia da rota, com início e fim na cidade do Porto, prestou-se tributo aos chefs do norte de Portugal enquanto embaixadores gastronómicos da região, num encantador evento que teve lugar no incomparável marco do Palácio da Bolsa, classificado como monumento nacional, e em que os visitantes conheceram as excelências da zona através de uma degustação dos seus produtos.

Para fazer desta viagem uma experiência única, o Guia MICHELIN apoiou-se no talento dos chefs e restaurantes pertencentes à seleção do Guia MICHELIN Espana e Portugal 2023, que contribuirão para transmitir os seus valores culinários, assim dando sentido à rota. Ricardo Costa (chef do restaurante The Yeatman Hotel, duas Estrelas MICHELIN) abriu as portas do seu estabelecimento, com magníficas vistas da cidade do Porto, para receber os participantes no início da viagem.

Rui Paula (chef do restaurante Casa de Chá da Boa Nova, duas Estrelas MICHELIN) ofereceu uma maravilhosa experiência culinária, de acordo com a singularidade do estabelecimento, situado num



edifício classificado como monumento nacional, que é um paradigma da inserção da arquitetura na paisagem, e que bem pode ser descrito como nascido nas rochas, de mão dada com o mar. Vasco Coelho Santos (chef do restaurante Euskalduna, uma Estrela MICHELIN), aportou a sua particular visão de como aplicar o conhecimento científico à cozinha durante a visita ao CIIMAR. Diogo Rocha (chef del restaurante Mesa de Lemos, uma Estrela MICHELIN e Estrela Verde MICHELIN) ofereceu uma experiência gastronómica de excelência, com a sua cozinha baseada em ingredientes locais, durante a visita à Quinta de Ventozelo, um autêntico santuário do Douro. E as criações culinárias de Arnaldo Azevedo (chef do restaurante Vila Foz, uma Estrela MICHELIN) foram o corolário do evento de homenagem aos chefs da região, realizado no Palácio da Bolsa.

A Michelin agradece o apoio e a colaboração da AHRESP e do Visit Portugal, que se juntaram ao Guia MICHELIN para tornar possível uma viagem memorável, assim como aos chefs e aos participantes neste evento único destinado a valorizar a personalidade culinária de Portugal, e a sua riqueza enquanto destino turístico a nível internacional.

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 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 175 países, emprega 132.000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.pt

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

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