



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 2 de junio de 2023

## El Algarve será por primera vez la sede de la MICHELIN Guide Ceremony

- La Gala tendrá lugar el próximo 27 de febrero en el NAU Salgados Palace & Congress Center de Guia, en Albufeira
- Los coordinadores gastronómicos del evento serán los chefs - Koschina Dieter, del restaurante **Vila Joya** (dos Estrellas MICHELIN), y Rui Silvestre, del restaurante **Vistas Rui Silvestre** (una Estrella MICHELIN)
- El evento del Algarve será el primero en el que se presente la selección de restaurantes de Portugal separada de la de España

El Algarve es la región portuguesa elegida para celebrar la MICHELIN Guide Ceremony y presentar la Guía MICHELIN Portugal 2024, la primera en la que el país lusitano presenta su selección de manera independiente de España y con un evento propio. La elección del Algarve como escenario de una jornada tan especial pone de manifiesto el auge de Portugal como uno de los destinos gastronómicos de referencia en Europa, gracias a una amplia riqueza culinaria que atrae la visita de infinidad de amantes de la gastronomía procedentes de todos los rincones del mundo.

La Gala tendrá lugar en el NAU Salgados Palace & Congress Center de Guia, en Albufeira, el próximo 27 de febrero de 2024. Se trata de un espacio privilegiado donde se darán cita todos los protagonistas de la escena culinaria portuguesa para celebrar la publicación de la Guía MICHELIN Portugal 2024. La Gala contará con los chefs Dieter Koschina de **Vila Joya** (dos Estrellas MICHELIN), y Rui Silvestre, de **Vistas Rui Silvestre** (una Estrella MICHELIN), como coordinadores de un grupo de chefs de Algarve que serán los encargados de la cena de la Gala, en la que los invitados podrán disfrutar con algunos platos emblemáticos de la gastronomía portuguesa.

La gastronomía del Algarve está, como en todo Portugal, muy arraigada a las tradiciones pero viviendo también un constante proceso de actualización, marcándose claramente las diferencias en el recetario de los pueblos del interior respecto a los de las localidades costeras. Mientras en el interior del país podemos degustar comidas más fuertes o calóricas en las que predominan diferentes tipos de carne, en la costa (y concretamente en la región del Algarve) encontraremos numerosos pescados y mariscos, como las populares y típicas sardinas, los jureles, la dorada o el pez espada... en muchos casos grelhados (es decir, a la parrilla).

Como referente mundial de la costa de Portugal, el estrecho vínculo del Algarve con el mar es el factor que determina el carácter marinero de su gastronomía. Por ello, los pueblos de la región ofrecen sencillas elaboraciones con las que explotar la excelente calidad de sus pescados y mariscos. A lo largo y ancho de la región, además de disfrutar de un clima bastante benévolo o de sus magníficas playas y bellísimos parajes naturales, los turistas y amantes de la gastronomía en general pueden deleitar sus paladares con innumerables maneras de preparar el pescado, que se puede encontrar en caldeiradas, en sopas o a la parrilla, aunque el plato más típico es la cataplana, una cacerola esférica de cobre dotada de dos mitades que permite su cierre para cocinar con cierta presión. Otras



especialidades son el cocido de garbanzos, propio de la sierra, y los dulces basados en la utilización de la almendra, como el *Dom Rodrigo* o los *morgadinhos*.

Motivos suficientes para que el Algarve sea una región donde brillan las Estrellas MICHELIN, con restaurantes en los que disfrutar de la alta cocina internacional pero igualmente cercana a la tierra. Entre sus establecimientos, muchos de ellos ubicados en grandes y lujosos complejos hoteleros enfocados a clientes extranjeros, destacan sus 2 restaurantes con dos Estrellas: **Vila Joya**, en Albufeira, de la mano del chef austriaco Dieter Koschina (primer dos Estrellas MICHELIN de Portugal), y **Ocean**, en Porches, dirigido por el también chef austriaco Hans Neuner.

Además de por su gastronomía, el Algarve presume de ser una de las zonas más desarrolladas de Portugal y cuenta con innumerables destinos turísticos y culturales con los que descubrir el país desde perspectivas muy diferentes. Desde las paradisíacas playas de Lagos, Carvoeiro o Sagres, hasta las pintorescas villas interiores de Silves o Monchique pasando por la recóndita Isla de Tavira y sin olvidar la capital de la región, Faro. Su infinidad de rincones por descubrir atrae a turistas de los lugares más recónditos del planeta y ha hecho que la región se convierta en la segunda residencia de numerosos ciudadanos procedentes de países europeos.

La riqueza turística, cultural y gastronómica del Algarve hacen de la región un marco incomparable para poner en valor la dimensión culinaria portuguesa con la presentación de la Guía MICHELIN Portugal 2024. Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guías MICHELIN, destaca la importancia de Portugal como destino de referencia en Europa y aplaude la llegada de un evento dedicado en exclusiva a la gastronomía portuguesa.

Con ello, la Guía MICHELIN pondrá de manifiesto la cada vez mayor excelencia que los inspectores de la Guía encuentran en Portugal. En efecto, y como ilustra la edición 2023, en la que se incorporaron a la selección 5 nuevos restaurantes portugueses con una Estrella MICHELIN, Portugal ha demostrado en los últimos tiempos un crecimiento culinario asombroso. Con la organización de un evento propio en Portugal, la revelación de la selección de restaurantes y el consiguiente despliegue de contenidos editoriales y de comunicación, la Guía contribuye a la promoción de Portugal como destino gastronómico europeo ineludible. Un país que, actualmente cuenta con 7 restaurantes con dos Estrellas MICHELIN, 30 con una Estrella MICHELIN, 38 Bib Gourmand y 3 establecimientos reconocidos con la Estrella Verde MICHELIN.

La nueva selección de la Guía se dará a conocer, una vez más, en base al intenso trabajo de campo realizado por el equipo de inspectores e inspectoras MICHELIN, que nunca cejan en su empeño por estar al día de las novedades gastronómicas para ofrecer la mejor información a los lectores. La selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Portugal 2024, además de recomendar las mejores mesas del país, reconocidas con las diferentes categorías de la Guía, pondrá un acento especial sobre la sostenibilidad a través de la Estrella Verde MICHELIN. Una distinción de reciente creación que reconoce a aquellos establecimientos y chefs particularmente comprometidos con la gastronomía sostenible y el futuro del planeta.

Michelin agradece el apoyo institucional para la organización de la MICHELIN Guide Ceremony Portugal 2024 en la que ya está trabajando con Turismo de Portugal y Turismo de Algarve.



La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 40 países en los que está presente. Escapate 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](http://www.michelin.es)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN  
[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

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

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

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