



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 2 de junho de 2023

## Algarve recebe a primeira MICHELIN Guide Ceremony Portugal em 2024

- A cerimónia terá lugar no próximo dia 27 de fevereiro, no NAU Salgados Palace & Congress Center da Guia, em Albufeira
- Os coordenadores gastronómicos do evento serão os chefs Koschina Dieter, do restaurante **Vila Joya** (duas Estrelas MICHELIN), e Rui Silvestre, do restaurante **Vistas Rui Silvestre** (uma Estrela MICHELIN)
- Neste evento algarvio será apresentada, pela primeira vez, a seleção de restaurantes do guia de Portugal numa Gala exclusiva

O Algarve é a região portuguesa escolhida para celebrar a MICHELIN Guide Ceremony, em que será apresentada a seleção do Guia MICHELIN Portugal 2024. Esta será a primeira vez que Portugal apresenta a sua própria seleção, separada de Espanha, e com um evento próprio. A escolha do Algarve como cenário de uma jornada tão especial destaca uma das regiões ícones de Portugal e um dos destinos gastronómicos de referência na Europa, com uma vasta riqueza culinária, que atrai inúmeros amantes da gastronomia, provenientes de todos os cantos do mundo.

A Gala terá lugar a 27 de fevereiro de 2024, no NAU Salgados Palace & Congress Center da Guia, em Albufeira, um espaço privilegiado, onde se reunirão todos os protagonistas do panorama gastronómico português para celebrar a publicação do Guia MICHELIN Portugal 2024. Os chefs Dieter Koschina, do **Vila Joya** (duas Estrelas MICHELIN), e Rui Silvestre, do **Vistas Rui Silvestre** (uma Estrela MICHELIN), são os coordenadores de um grupo de chefs do Algarve, encarregues do jantar da Gala, no qual os convidados poderão desfrutar de alguns pratos e produtos emblemáticos da gastronomia portuguesa.

A gastronomia algarvia está, como em todo o território português, ligada às tradições, mas vive um assinalável processo de atualização, sendo ainda de destacar a diversidade patente na gastronomia das diferentes localidades e regiões. Aliás, o que claramente distingue a gastronomia portuguesa é a sua grande riqueza regional, baseada em produtos autóctones que fundamentam um receituário muito diversificado. No caso do Algarve, encontram-se inúmeros peixes e mariscos na sua gastronomia, muitas vezes preparados na grelha para realçar, sem mascarar, a grande qualidade e sabor.

A estreita ligação do Algarve ao mar, uma referência internacional do litoral português, determina o forte carácter marítimo da sua gastronomia, com criações regionais tipicamente simples, onde é possível explorar a excelente qualidade dos seus peixes e mariscos. Em toda a região, além de um clima ameno, das magníficas praias e belíssimas paisagens naturais, os visitantes e os amantes da gastronomia podem usufruir de diversas formas de preparar e cozinhar o peixe, em receitas como as caldeiradas, em sopas ou grelhado no carvão, ou ainda na cataplana, onde uma caçarola esférica de cobre, dividida em duas metades permite uma cocção suave com alguma pressão. Outras especialidades da região do Algarve são o cozido de grão-de-bico, as carnes, o milho e os vegetais,



igualmente parte integrante da experiência gastronómica da serra. A doçaria do Algarve privilegia a amêndoa e a alfarroba, produtos utilizados nos famosos Dom Rodrigo e nos Morgadinhos.

Vários motivos para que o Algarve seja uma região onde brilham as Estrelas MICHELIN, com projetos onde se desfruta de alta cozinha internacional, mas igualmente próxima das tradições e cultura regional. Entre os vários restaurantes, muitos deles inseridos em grandes e luxuosos complexos hoteleiros cujo público-alvo é maioritariamente o turista estrangeiro, podem destacar-se os dois restaurantes com duas Estrelas: **Vila Joya**, em Albufeira, dirigido pelo chef austríaco Dieter Koschina (primeiro duas Estrelas MICHELIN em Portugal), e **Ocean**, em Porches, dirigido pelo também austríaco, chef Hans Neuner.

A par da gastronomia, o Algarve destaca-se por ser um destino turístico de excelência, contando com experiências turísticas e culturais que permitem descobrir diferentes perspetivas da região. Desde as paradisíacas praias de Lagos, Carvoeiro ou Sagres, até às pitorescas vilas interiores de Silves ou Monchique, na serra, passando pela recôndita Ilha de Tavira, sem esquecer Faro, a capital da região. Com uma infinidade de recantos por descobrir, atrai turistas de muitos países e culturas distintas, e tem-se convertido na segunda residência de um grande número de cidadãos de outros países.

A riqueza turística, cultural e gastronómica do Algarve faz da região um enorme marco na valorização da dimensão e panorama gastronómicos portugueses com a apresentação do Guia MICHELIN Portugal 2024. Gwendal Poullennec, diretor internacional dos Guias MICHELIN, destaca a importância de Portugal enquanto destino de referência na Europa, e aplaude a chegada de um evento dedicado, em exclusivo, à gastronomia portuguesa.

O Guia MICHELIN Portugal 2024 evidencia a evolução gastronómica e a crescente excelência e consistência encontrada em Portugal pelos inspetores do Guia, como ilustra a edição de 2023, onde foram incorporados 5 novos restaurantes portugueses com uma Estrela MICHELIN. Com a organização de um evento próprio, a revelação da seleção de restaurantes e a consequente criação e publicação de conteúdos editoriais e de comunicação, o Guia dá o seu contributo para a promoção de Portugal enquanto destino gastronómico europeu incontornável. Um país que, atualmente, conta com sete restaurantes com duas Estrelas MICHELIN, trinta com uma Estrela MICHELIN, trinta e oito Bib Gourmand e três projetos reconhecidos com a Estrela Verde MICHELIN.

A nova seleção do Guia será dada a conhecer, uma vez mais, com base no intenso trabalho de campo levado a cabo pela equipa de inspetores e inspetoras MICHELIN, cujo empenho em estar a par das novidades gastronómicas nunca abranda, oferecendo a melhor informação aos leitores. A seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Portugal 2024, além de recomendar as melhores mesas do país, reconhecidas com as diferentes categorias do Guia, dará especial ênfase à sustentabilidade através da Estrela Verde MICHELIN. Uma distinção de criação recente que reconhece os restaurantes e chefs particularmente dedicados e comprometidos com uma gastronomia sustentável e com o futuro do planeta.

A Michelin agradece o apoio institucional do Turismo de Portugal e do Turismo do Algarve, parceiros na organização da MICHELIN Guide Ceremony Portugal 2024.



### **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 de pneus, 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., além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com 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](http://www.michelin.pt)).