



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 18 de outubro de 2023

## Michelin desvenda seleção de chefs que cozinharão em Barcelona na Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha 2024

- 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) coordenarão uma equipa de chefs, que somam, entre todos, 17 Estrelas MICHELIN, selecionados para cozinhar no jantar da Gala do Guia MICHELIN Espanha 2024, a ter lugar em Barcelona a 28 de novembro
- Sob o lema “**O vinho é gastronomia**”, o Debate da Gala, na sua quarta edição, abordará um tema essencial para entender a experiência global num restaurante, dando visibilidade e relevância a uma profissão e a um sector muito importante para Espanha. Terá lugar na segunda-feira, 13 de novembro, no incomparável marco de La Pedrera – Casa Milà
- O grande Andreu Buenafuente foi a pessoa escolhida para apresentar a Gala deste ano

Num evento que teve lugar hoje, no Mercat de Sants, um dos 39 mercados municipais de Barcelona, e edifício catalogado como bem cultural de interesse social, a Michelin apresentou a seleção de chefs que cozinharão para os convidados na Gala do Guia MICHELIN Espanha 2024. A grande festa da gastronomia reunirá, no próximo dia 28 de novembro, alguns dos melhores cozinheiros do mundo numa noite mágica, e converterá a capital catalã no epicentro culinário nacional e internacional.

Para o jantar da Gala, que terá lugar no Banquet Hall do Centro de Convenções Internacional de Barcelona, a Michelin selecionou um elenco de chefs de restaurantes com Estrelas MICHELIN referenciados na edição de 2023 do Guia MICHELIN Espanha & Portugal, que representam e evidenciam a qualidade, a diversidade e a identidade da cozinha de Barcelona, e a riqueza gastronómica da Catalunha. Além de procurar uma clara presença da maior variedade de tipos de cozinha, para efetuar a seleção optou-se por alguns dos restaurantes de Barcelona com maior projeção internacional. E também foram tidas em conta as pessoas, que, em certos casos, são emblemas e protagonistas da história da cozinha e do momento de esplendor que vive a cidade, assim como a singularidade e a história de algumas casas lendárias, como é o caso da Via Veneto, que, por si só, é quase um valor a proteger, e cuja história está ligada à da própria cidade.

A equipa gastronómica de primeiríssimo nível, coordenada por Jordi Cruz, pelos irmãos Torres, e por Paolo Casagrande, será formada por:

- Jordi Cruz – Restaurante **ABaC** (três Estrelas MICHELIN)
- Irmãos Javier e Sergio Torres – Restaurante **Cocina Hermanos Torres**, (três Estrelas MICHELIN e Estrela Verde)
- Paolo Casagrande – Restaurante **Lasarte** (três Estrelas MICHELIN)
- Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas – Restaurante **Disfrutar** (duas Estrelas MICHELIN)
- Raül Balam – Restaurante **Moments** (duas Estrelas MICHELIN)
- David Andrés – Restaurante **Via Veneto** (uma Estrela MICHELIN)
- Albert Adrià – Restaurante **Enigma** (uma Estrela MICHELIN)
- Albert Raurich – Restaurante **Dos Palillos** (uma Estrela MICHELIN)
- Hideki Matsuhisa – Restaurante **Koy Shunka** (uma Estrela MICHELIN)



O mestre de cerimónias da Gala do Guia MICHELIN Espanha 2024, a primeira realizada num evento diferenciado, sem a representação de Portugal, será Andreu Buenafuente, humorista, produtor, apresentador, showman... Em definitivo, uma pessoa de enorme transcendência mediática em toda a Espanha.

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 MICHELIN, que aplicam a metodologia histórica do Guia MICHELIN para avaliar e encontrar destinos que permitam aos leitores desfrutar das mais notáveis experiências culinárias. A Gala poderá ser acompanhada em direto através da retransmissão que será efetuada nos canais digitais do Guia MICHELIN.

### **O Debate da Gala: “O vinho é gastronomia”**

Como parte do programa de ativações prévias à cerimónia de 28 de novembro, terá lugar uma nova edição do **Debate da Gala**, que, desta feita, terá lugar a 13 de novembro, no incomparável marco de La Pedrera – Casa Milà, um dos edifícios modernistas mais emblemáticos de Barcelona. Sob o lema “O vinho é gastronomia”, a reconhecida jornalista gastronómica especializada em vinhos, e Prémio Nacional de Gastronomia 2023 para a Comunicação Gastronómica, **Amaya Cervera**, moderará um encontro dedicado ao papel relevante do vinho no mundo da gastronomia, e à sua importância quando se trata de oferecer uma experiência gastronómica completa.

No Debate participarão convidados de exceção, cada qual no seu âmbito de experiência, profissional, técnico, académico, divulgativo, etc., que aportarão a sua visão e a sua opinião, mas com um foco na união entre o vinho e a gastronomia.

**Luis Gutiérrez**, o único provador espanhol da equipa da Robert Parker, e da sua prestigiosa revista The Wine Advocate, e responsável por Espanha, Chile, Argentina e pela região de Jura, em França; **Quim Vila**, proprietário e diretor da loja especializada Vila Viniteca; **Cristina Díaz**, sommelière do restaurante Maralba (duas Estrelas MICHELIN) e Prémio Nacional de Gastronomia 2022; **Audry Doré**, sommelière e chefe de sommeliers do restaurante El Celler de Can Roca (3 Estrelas MICHELIN e Estrela Verde); **Ricardo Pérez Palacios**, enólogo e diretor da adega Descendientes de J.Palacios; **Sara Pérez**, enóloga da adega Mas Martinet, em Priorat; **Ferrán Centelles**, ex-sommelier do El Bulli, escritor e formador; e **Ignacio Villalgorido**, diretor da Oracle, e um apaixonado do mundo do vinho, que aportará o ponto de vista do consumidor.

Adicionalmente, durante o Debate, e em estreia exclusiva para todos os meios especializados que cubram o evento, o Guia MICHELIN comunicará um novo e importante acontecimento de grande relevância, que terá lugar durante a realização da Gala deste ano.

### **Campanha de Comunicação: BCN ADN Excelência**

O Guia MICHELIN arrancará com a sua campanha de comunicação no próximo dia 19 de outubro, com o objetivo de dar visibilidade mundial à cidade de Barcelona enquanto destino gastronómico de excelência. Com a campanha, o Guia MICHELIN quer ir muito mais além dos emblemáticos edifícios e espetaculares mercados, submergindo-se na riqueza das suas gentes, nas suas paixões, nos seus feitos, e, definitivamente, no latir coletivo que garante a autenticidade a Barcelona, e como qual se pretende provar que, quando se trata de excelência, não existem fronteiras.

Para alcançar este objetivo, foi implementada uma campanha que funcionará em cadeia, arrancará com alguns dos chefs mais relevantes do panorama barcelonês, e ir-se-á estendendo através das personalidades relevantes em qualquer disciplina (desporto, medicina, música, cinema,



comunicação...) que, para os nossos chefs, representam o **ADN de excelência que define a cidade de Barcelona.**

Paralelamente, convidar-se-á o grande público a juntar-se para compor esta grande cadeia de ADN, podendo mencionar as suas personas relevantes da cidade, seja, ou não, conhecidas. Entre todas as pessoas que ajudem a formar esta cadeia, serão sorteadas experiências gastronómicas em restaurantes do Guia, e uma entrada dupla para viver a experiência da Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha 2024 na primeira pessoa.

A Michelin agradece ao **Ayuntamiento de Barcelona** e ao **Consortio de Turismo de Barcelona** o seu compromisso para com a gastronomia espanhola, e o contributo para a organização da Gala. De igual modo, a Michelin agradece, também, o seu apoio aos partners privados que colaboram com a Gala: **MAKRO, MAHOU SAN MIGUEL, JAEN SELECCION, BALFEGÓ, AQUANARIA, ROYAL BLISS, ALIMENTOS DE ESPAÑA, SOLAN DE CABRAS, BEAM SUNTORY, BLANCPAIN e THE FORK.**

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

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos 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 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)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

[comunicacion-ib@michelin.com](mailto:comunicacion-ib@michelin.com)



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

<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

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

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