



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 16 de enero, 2024

## La escena culinaria de Portugal vivirá su noche más mágica en la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2024

- La Guía MICHELIN desvelará las novedades de Portugal en un evento en exclusiva, que tendrá lugar el 27 de febrero en el NAU Salgados Palace & Congress Center de Guía, en Albufeira
- Dieter Koschina (**Vila Joya**, dos Estrellas MICHELIN) y João Oliveira (**Vista**, una Estrella MICHELIN) coordinarán el equipo de siete chefs que cocinarán en la cena de Gala
- El 6 de febrero tendrá lugar el primer Debate de la Gala, que abordará la importancia de la gastronomía en la experiencia turística
- La actriz y presentadora Catarina Furtado ejercerá de maestra de ceremonias

### #GUIAMICHELINPT #MICHELINSTAR24

El Auditório do Solar da Música Nova, en la ciudad de Loulé, ha sido el escenario de presentación de la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2024, que tendrá lugar el próximo 27 de febrero en el NAU Salgados Palace & Congress Center de Guía, en la singular localidad costera de Albufeira. El evento será el primero en el que la selección de restaurantes de Portugal se presente separada de la de España en una Gala propia.

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. 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 de referencia en Europa.

Los chefs Dieter Koschina de **Vila Joya** (dos Estrellas MICHELIN), y João Oliveira, de **Vista** (una Estrella MICHELIN) coordinarán el elenco de chefs de Algarve que serán los encargados de hacer disfrutar a los invitados a la Gala de una cena protagonizada por algunos de los platos más emblemáticos de la gastronomía portuguesa. El equipo de coordinadores y chefs estará formado por:

- Dieter Koschina – Restaurante **Vila Joya** (dos Estrellas MICHELIN) - Coordinador
- João Oliveira – Restaurante **Vista** (una Estrella MICHELIN) - Coordinador
- Hans Neuner – Restaurante **Ocean** (dos Estrellas MICHELIN)
- José Lopes – Restaurante **Bon Bon** (una Estrella MICHELIN)
- Liborio Buonocore – Restaurante **Gusto by Heinz Beck** (una Estrella MICHELIN)
- Louis Anjos – Restaurante **Al Sud** (una Estrella MICHELIN)
- Luís Brito – Restaurante **A Ver Tavira** (una Estrella MICHELIN)

La maestra de ceremonias de la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2024 será **Catarina Furtado**, uno de los rostros más populares de la televisión portuguesa. Comunicadora, presentadora, actriz, escritora y documentalista, Catarina Furtado es Embajadora de Buena Voluntad del Fondo de Población de las Naciones Unidas, fundadora de la Asociación Corações com Coroa, y en 2005 fue condecorada con el grado de Comendadora de la Orden del Mérito por el Presidente de la República Jorge Sampaio.



Además, en la alfombra roja, dando la bienvenida a los invitados con su buen humor, estará el comunicador y presentador de radio y televisión Fernando Alvim, que transmitirá su energía positiva a todos los que presencien el evento en persona y vía streaming.

### **El Debate de la Gala: El valor de la gastronomía en la experiencia turística**

Como parte del programa de activaciones previas a la gran cita gastronómica del 27 de febrero, el próximo día 6 de febrero tendrá lugar el primer **Debate de la Gala** en el Museo de Portimão, ubicado en la antigua fábrica de conservas de pescado São Francisco (Feu & Hermanos, Lda.), y que forma parte de la Ruta Europea del Patrimonio Industrial. El Debate, que estará moderado por el periodista del canal de televisión TVI Paulo Salvador, contará con invitados de excepción que analizarán y aportarán su visión sobre cómo la gastronomía puede convertirse en un poderoso motor de potenciación del sector turístico e influir en la identidad cultural de un destino, convirtiéndose en un factor de diferenciación también desde un punto de vista de la sostenibilidad.

Los protagonistas del Debate serán José Avillez, uno de los mejores embajadores de la gastronomía de Portugal y chef de los restaurantes **Belcanto** (dos Estrellas MICHELIN), **Encanto** (una Estrella MICHELIN) y **Tasca by José Avillez** (una Estrella MICHELIN); Marlene Vieira, que lleva a los comensales a descubrir la riqueza de la gastronomía portuguesa en **Zunzum Gastrobar** (Bib Gourmand) y **Restaurante Marlene** (Recomendado); Lúcia Monteiro, miembro del Consejo de Administración de Turismo de Portugal; Rafel Tonon, periodista especializado en gastronomía y coordinador del Máster en Periodismo y Comunicación Gastronómica del Basque Culinary Center en el País Vasco (España); João Wengorowius, apasionado de la gastronomía, fundador y CEO de WB/Brand Strategy Advisory y autor de libro "We Chefs"; y Nuno Nobre, consultor en cultura alimentaria y turismo gastronómico, profesor en la Universidad Lusófona y gestor de proyectos en la ONU y la EU, además de fundador del Festival Internacional del Erizo de Mar de Ericeira y del Instituto Mundial de la Alimentación.

### **Campaña de comunicación: "Algarve, el sabor del sur de Europa"**

Con el objetivo de maximizar la visibilidad del Algarve y de Portugal, la Guía MICHELIN pondrá en marcha una importante campaña de comunicación bajo el lema "Algarve, el Sabor del Sur de Europa", centrada en tres elementos fundamentales en las influencias de la gastronomía de la región del Algarve: la sierra, el mar y la ría. La campaña incluye diferentes activaciones físicas y digitales involucrando a la comunidad de chefs, a personalidades y al público en general, así como un plan de medios que combina prensa digital y convencional, con una serie de formatos y contenidos específicos.

Michelin agradece a Turismo de Portugal y Turismo de Algarve el apoyo institucional para la organización de la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2024.

También queremos agradecer el apoyo de nuestros socios privados: NXHOTELARIA, MAKRO, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, THEFORK y SONDER.



### **Sobre la Guía MICHELIN**

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos 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)

<https://guide.michelin.com/es/es>

[!\[\]\(4fe57c3593bf1b21d272ae7ac8dfaf77\_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(67b4b7a7e28d2fb85c0437cda45ea068\_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(5f992809aed8ba67de57ee25efabc58b\_img.jpg\) @Michelinespana](#)  
[!\[\]\(7718084c82eb3bfd8c77246a8b8ed6a2\_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(3be286a7b51442bf1be083fbc52ad861\_img.jpg\) @Michelin](#)

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